

*“Tradizioni popolari
e
Folclore nel VCO”*



a.s.2004/2005

PROGETTO “Multimedia insieme”4

“Tradizioni popolari e folclore nel VCO...e non solo!”

Il progetto “Multimedia insieme” iniziato nell’anno scolastico 2000/2001 ha avuto fin dall’origine lo scopo di permettere una comunicazione costruttiva tra alunni appartenenti ad aree geografiche diverse mediante l’impiego di tecnologie informatiche. Da questi incontri sono scaturiti scambi di notizie sull’ambiente, l’arte, la storia, l’economia delle diverse aree geografiche.

Dopo aver affrontato negli anni precedenti lavori relativi agli aspetti economico-ambientali del nostro territorio, quest’anno al fine di migliorare ed approfondire ulteriormente le nostre conoscenze abbiamo affrontato ed analizzato l’ambiente dal punto di vista sociale. Abbiamo progettato un’attività incentrata sullo studio delle tradizioni popolari e del folclore nel VCO, seguendo ed approfondendo percorsi molto diversi: fiere, funzioni e riti religiosi, feste patronali, canti, poesie in dialetto e balli popolari, gare sportive, giochi tradizionali, feste di piazza e cucina locale.

Abbiamo affrontato questa attività insieme ad una classe della SMS Galilei di Gravellona Toce che ha realizzato una sintesi delle festività e di alcune tradizioni, relative, nello specifico, alle località di Gravellona, Ornavasso e Mergozzo.

Le tre classi della scuola media di Piancavallo hanno, invece, studiato le tradizioni del Verbano, della Valle Strona, di Gravellona, della Valle Antrona e dell’Ossola.

Inoltre hanno preso in considerazione alcuni prodotti caratteristici della cucina del territorio e riscoperto alcune vecchie poesie legate a Verbania e dintorni.

Hanno, infine, realizzato dei disegni per le illustrazioni, funzionali alla prospettiva di un ulteriore sviluppo del progetto negli anni futuri.

Questo volumetto è soltanto una bozza di raccolta del materiale fino ad ora prodotto.

Valle Strona :

*Festa della Madonna
della Colletta di
Luzzogno*



Gravellona Toce :

*Festa patronale di San
Pietro*

**Gravellona Toce
Ornavasso
Mergozzo:**

*Folclore e tradizioni
popolari*



Verbania:

Il Corso Fiorito

Valle Antrona :

*Le Autani
e
il Gelindo di Seppiana*

**Ricette del
VCO:**

*Pane nero
Formaggio d'Alpe
Torta del pane e latte
Torta d'Alpe
Marmellata di fiori di
sambuco
Marmellata di dente di
leone
Cavedani in carpione*

Verbania:

*Poesie in dialetto
Tradizioni Intresi*



FESTA DELLA MADONNA DELLA COLLETTA

“Tripudio di luci”

Ogni tre anni, a Luzzogno, si celebra la festa della Madonna della Colletta con una imponente e suggestiva processione, che testimonia la profonda religiosità della gente del luogo e il grande attaccamento ai valori della tradizione.

Luzzogno, soleggiato paese della Valstrona, poco lontano dal lago d’Orta, si erge su un pianoro a 710 mt. d’altitudine, tra irti pascoli e fitti boschi.

A una ventina di minuti dall’abitato sorge il **Santuario della Madonna della Colletta**, dominante da un’altura il paese.

Non si conosce l’origine precisa del santuario; il piccolo colle, da cui l’edificio ha preso il nome, era comunque fin da tempi remoti luogo di culto mariano. Esisteva infatti una cappelletta in cui era esposta una statua lignea di “Maria Lactans”, sostituita poi con quella odierna della Madonna delle Grazie. La primitiva cappelletta fu ampliata e trasformata in oratorio intorno alla metà del 1400.

Verso la metà del 1600 l’oratorio fu ampliato con l’aggiunta del corpo della chiesa a spese di un ricco signore della nobile casa Gozzano di Luzzogno per Grazia ricevuta dalla B.V. della Colletta. Fu in questo periodo che il Santuario fu intitolato alla Madonna delle Grazie.

Nei secoli successivi la costruzione fu ingrandita ed arricchita di nuovi accessori (sacrestia, campanile, coro, affreschi...)

Oggi il Santuario è dedicato alla Natività di Maria.

La **festa** ha inizio la sera del sabato più vicino alla ricorrenza religiosa della Natività della Beata Vergine (8 settembre). Comprende varie manifestazioni, il cui momento centrale è la processione con il trasporto della statua della Vergine dal piccolo santuario alla chiesa del paese dove il Simulacro è esposto alla venerazione dei fedeli.

E’ una cerimonia di così grande suggestione da fare di questa ricorrenza non solo un avvenimento religioso, ma anche la riproposta di modi di vita che riportano a tempi lontani, ma sempre vivi e cari nel cuore della gente.

Stando ad alcune testimonianze sembra che l’origine di questa sempre attesissima celebrazione risalgia al 1585.

La sera del sabato la gente del posto, dei dintorni e anche da molto lontano, si raduna nella Chiesa Parrocchiale di Luzzogno e da qui si reca al santuario in processione, seguendo un ordine prestabilito (donne in costume tradizionale, banda musicale, chierichetti, sacerdoti, vescovi, e, ultimi, uomini).

Sul piazzale del santuario il trono con la Vergine viene alzato per tre volte verso il paese in segno di saluto; contemporaneamente si accendono falò in punti stabiliti del percorso e sulle silenti montagne. Un tempo, quando gli alpigiani di Luzzogno erano impossibilitati a lasciare gli alpeggi, per sentirsi partecipi al momento dell’uscita della Madonna dal Santuario, accendevano dei falò. Oggi se ne accendono un po’ meno, immancabili sono però il “falò dei matai (ragazzi)” e quello dei “coscritti”.

Si inizia quindi la discesa.

Con la stessa disposizione di partenza e con la statua sorretta dagli uomini, si snoda la solenne processione, tra canti e sommesse preghiere; lumi a centinaia sembrano muoversi nel buio della notte, mentre dai falò migliaia di faville s’innalzano verso il cielo.

E’ un cammino lento, misurato, su un tortuoso sentiero e su petali di ogni colore, verso la luce che il “Tunnel”, eretto alla fine del percorso, diffonde.

Quando la processione raggiunge la “Galleria”, ornata da una grande varietà di addobbi in stile veneziano, sfavillante di luci, l’illuminazione elettrica si spegne, esaltando il bagliore delle fiaccole, delle candele e delle lanterne, e creando un’atmosfera fiabesca che commuove. La processione si conclude nella Chiesa Parrocchiale di San Giacomo con una Messa solenne. La sera del giorno successivo, con le stesse modalità della discesa, si risale alla Colletta per riportare il Simulacro della Vergine. L’effetto magico della **Galleria** è frutto dell’impegno di tutta la comunità (uomini, donne e bambini) che lavora per mesi alla buona riuscita della festa.

I preparativi



La Galleria, lunga circa ottanta metri, inizia dal portico della Chiesa Parrocchiale e giunge alla chiesa di S. Marta. La sua costruzione richiede abilità ed esperienza. Su una struttura portante costituita da pali infissi nel terreno, da traverse di legno e da corde tese, vengono collocate, con vigorosi lanci, 218 pezze di tela di canapa che servono a coprire la volta. Le facciate interne sono tappezzate da preziose lenzuola ricamate.



La galleria

Durante le processioni due ali di giovani con tipici bastoni di legno, tenuti orizzontalmente, si dispongono a barriera lungo i lati della galleria per evitare che la gente possa urtare gli addobbi ma soprattutto la preziosa tela.

La **tela**, filata e tessuta in casa dalle donne del paese in tempi ormai lontani con la canapa coltivata e macerata localmente, viene tramandata da generazioni e conservata con grande

cura unicamente per la festa triennale della Colletta. Le “pezze” sono lunghe dai 7 ai 12 metri per 70 cm. di larghezza. Esse sono la testimonianza di un lontano passato, di un mondo destinato a sopravvivere solo nel ricordo. Quello della tela è un patrimonio storico inestimabile, la cui tutela è affidata parte alle famiglie proprietarie dei teli, parte, per il materiale avuto da donazioni o da lasciti di persone estinte, al “Comitato della Colletta”. Il prezioso tessuto è richiesto anche alla frazione di Inuggio. Il venerdì pomeriggio precedente la festa le donne portano con le gerle la tela che viene segnata con numeri di riconoscimento e depositata in chiesa. Sono i coscritti che fanno la “guardia” alla tela di cui sono i diretti responsabili.

In occasione della festa vengono puliti i sentieri, sistemate le strade, costruiti **archi trionfali**. Questi ultimi vengono posti all’ingresso del paese, alla fine della Galleria e presso ogni cappella (6); sono realizzati con due sottili piante di faggio piegate ad arco, con rami frondosi intrecciati ad altri di pino, abbelliti con ghirlande e palloncini.



Gli addobbi

Le **case** lungo la via percorsa dalla processione sono ornate di drappi, fiori, festoni, palloncini, scritte inneggianti a Maria, rosari e luci.

La domenica, vicino al “banco di beneficenza”, c’è l’**incanto delle offerte** portate dalle donne in costume: torte, burro, formaggi, conigli, galli, uova e prodotti vari della terra.

Ormai tradizionale durante le festività triennali è la **mostra dei lavori femminili**. Donne e anche bambine, con abilità e fantasia, realizzano un proprio capo da offrire: lavori eseguiti a “puncetto” o uncinetto, ricami di vario genere, dipinti su stoffa, quadri a “mezzo punto”, tradizionali “pull” (calzature di lana tipiche della valle), scialli, maglie, calze... Vengono inoltre esposti diversi capi del costume locale, usato ancor oggi dalle donne anziane, e da tutte le donne e anche dalle bambine in occasione di feste.

Partecipare alla festa della Madonna della Colletta, in particolare alla grandiosa Processione, suscita un’emozione indescrivibile che rimarrà a lungo nel cuore di chi vi ha assistito.

LE AUTANI DELLA VALLE ANTRONA

L'Autani "Di set frei" di Montescheno e "Di San Jacam" di Seppiana, note località della Valle Antrona, costituiscono alcune delle più antiche e caratteristiche processioni delle Alpi.

L'Autani di Montescheno:

L'Autani di Montescheno, maggiormente conosciuta, con partenza e ritorno a Montescheno, ha luogo intorno al dieci del mese di luglio e si snoda lungo un percorso di circa 25 chilometri, assicurandosi il titolo di processione più lunga dell'arco alpino.

La denominazione "Di set frei" trae origine dalla credenza popolare secondo cui nel 1640 sette fratelli, in seguito ad un voto di grazia contro la peste, percorsero in ginocchio questo itinerario.



La Processione disegnata da Luca

Il percorso, con partenza alle quattro del mattino e rientro alle dieci circa della sera, tocca le sette cime che circondano Montescheno e segue un rituale tradizionale.

In testa al corteo una donna porta la cosiddetta "banderuola" raffigurante l'immagine della Madonna e regola l'andatura della processione, scandita dai canti delle litanie e del Miserere in latino, dal bacio del Crocifisso e da sette stazioni di preghiera. Sia le donne che gli uomini indossano costumi locali.

La tradizione prevede anche l'incontro con i pastori della Valle Bognanco, il reciproco scambio di doni e quattro lunghe pause per rifocillarsi.

La processione si conclude presso la chiesa parrocchiale ove viene celebrata la Santa Messa ed i partecipanti intonano un ultimo possente coro.

Ulteriore aspetto degno di nota di questa manifestazione, ancora oggi rispettato, è la partecipazione di almeno un membro di ciascuna famiglia del paese, elemento che ha garantito all'autani sopravvivenza nei secoli.



La Processione del 2002

L'Autani di Seppiana:

L'Autani "Di San Jacam" si tiene nell'ultima domenica del mese di luglio, la più vicina al 25 luglio, giornata dedicata, appunto, a San Giacomo.

Questa processione, con partenza e ritorno a Seppiana, prevede un tragitto significativamente più breve rispetto a quello dell'Autani di Montescheno ma un rituale molto simile.

Origini storiche delle autani:

Il termine *autani* costituisce, probabilmente, una contrazione dialettale di litanie, suppliche cadenzate, spesso cantate, rivolte a Dio ed ai Santi durante le processioni.

L'origine di queste processioni è da ricollegarsi alle esigenze delle comunità di esorcizzare calamità naturali che ne minacciavano la sopravvivenza quali alluvioni, siccità, epidemie di bestiame, interpretate dalle genti di montagna come espressioni del male a cui opporsi intercedendo presso le divinità con pratiche e cerimonie precise, legate ai cicli naturali della vita agreste e pastorale.

Tali usanze, secondo alcuni, possono costituire traccia di antiche tradizioni pagane precristiane.

Altre cerimonie simili all'Autani caratteristiche delle vallate alpine ossolane:

Tra le cerimonie proprie della vita agreste e pastorale ricordiamo anche:

- Le numerose "rogazioni", camminate che quattro giorni prima dell'Ascensione attraversavano gli alpeggi allo scopo di benedire i pascoli ed il bestiame.

- La Festa di Sant'Antonio, nel mese di gennaio, in occasione della quale venivano portati gli animali sul sagrato della chiesa perché fossero benedetti.
- La processione lungo il perimetro della chiesa, ridotta oggi al solo giro dell'altare, durante la liturgia pasquale, per consacrare la campagna.
- La Processione "*dei topi*" che si svolgeva a Montescheno nell'ultima domenica di agosto con lo scopo di allontanare dai raccolti la minaccia del terribile roditore.



*Una croce lungo il
percorso*

Il Gelindo di Seppiana

Il 6 gennaio a Seppiana, in Valle Antrona, ha luogo una tradizionale e caratteristica sacra rappresentazione detta “*del Gelindo*” a cui partecipano in qualità di attori e comparse tutti gli abitanti del paese.

Elemento caratteristico è l’uso del dialetto, con battute, che pur fondandosi su un canovaccio tradizionale, si rinnovano ad ogni edizione.

Viene rappresentata la vicenda del Gelindo, contadino e pastore che, in una sera d’inverno, incontra Giuseppe e Maria ed indica loro una grotta ove ripararsi. Giuntagli notizia della nascita di Gesù, il Gelindo decide di recarsi con la famiglia a portare doni al Messia.

Le figure dei pastori, coprotagonisti della rappresentazione, riproducono le tipologie umane di paese esasperandone le caratteristiche.

La manifestazione si conclude con l’entrata in scena dei Magi e la discesa della stella cometa.

Manca un vero e proprio impianto scenografico e la resa della vicenda è affidata esclusivamente all’espressività del dialetto locale.

Origini:

Gli studiosi fissano la prima stesura scritta del Gelindo nel XVII secolo, ma la sua tradizione orale si collega al teatro medievale dell’area franco-piemontese ed ai presepi viventi divenuti in seguito drammi sacri ricchi di elementi profani.

Fin dall’epoca paleocristiana, inoltre, era diffuso il mito di un Bambino solare, legato al ciclo delle feste propiziatorie del solstizio d’inverno.

Lo studioso Rodolfo Renier, attestando nel 1896 la grande diffusione del Gelindo, ne riconduce l’origine al Monferrato e ne attesta rappresentazioni in provincia di Torino, di Asti, nel Novarese, in Valsesia e nell’Alessandrino.

Caratteristiche:

Il testo primitivo era probabilmente una semplice “adorazione dei pastori”, senza le scene erodiane, senza i magi e senza la strage degli innocenti.

Il Gelindo non assume i toni dei drammi sacri che ripercorrono la Passione di Cristo e le vite dei Santi bensì utilizza motti spiritosi, battute bonarie ed espressioni profane.

Il popolo infatti si rispecchiava nella figura del Gelindo, il pastore bonaccione che va a Betlemme e parla con San Giuseppe e Maria senza reverenza d’occasione, senza soggezione, con schiettezza e semplicità come se la Santa famiglia appartenesse al suo stesso rango sociale.

Il Gelindo era espressione del mondo contadino, delle paure mascherate di rispetto per i potenti, degli affetti e della solidarietà del mondo rurale unito nella lotta per la sopravvivenza. Lo studioso Roberto Leydi lo paragona per importanza alla ben più famosa *Cantata dei Pastori* napoletana, riconducendola alle forme di teatro edificante natalizio moderno di destinazione popolare.

Egli evidenzia, inoltre, come il corteo dei pastori sia sopravvissuto fino a noi a Vinadio ed in Ossola, a Seppiana ed a Viganella, e come le “scene imperiali” vengano omesse nelle rappresentazioni popolari per la difficoltà ed aulicità del linguaggio.

Il significato del nome ed i detti relativi:

Il termine “*Gelindo*” è legato al protagonista dell’inverno: il gelo. Molto diffuso è il detto “*Gelindo ritorna!*” ad indicare chi, dovendo partire, non si decide ma saluta e poco dopo ritorna per partire e ritornare almeno cinque o sei volte, alludendo, cioè, a chi per smemoratezza od indecisione ha sempre un’ultima raccomandazione, un’ultima cosa da dire ai suoi.

Il Gelindo nelle descrizioni di personaggi illustri:

Nel 1915 Antonio Gramsci scrive:

“Gelindo è un’incarnazione dello spirito popolare piemontese...che si colloca in margine allo svolgersi degli avvenimenti e li chiosa, li commenta, vi partecipa con la sua particolare visione del mondo e la sua vita di tutti i giorni...”



LA FESTA PATRONALE di Gravellona Toce

Il Santo patrono di Gravellona Toce è San Pietro, il Santo a cui è dedicata la Chiesa Parrocchiale, che si trova dopo il ponte sul torrente Strona, lungo la statale che conduce verso Feriolo.



La Parrocchia di San Pietro

La festa patronale si celebra il 29 giugno, giorno dedicato ai Santi Pietro e Paolo, ed è molto sentita non solo dai Gravellonesi ma anche dagli abitanti dei paesi limitrofi.

I festeggiamenti avevano inizio con il *triduo di preparazione* ed il giorno della festa veniva celebrata alle ore 10,30 una Santa Messa cantata da un ricco numero di cantori tra cui si ricorda in particolare il tenore *Giovanni Lagostina*, conosciuto con il soprannome *Giuan Sciampin*, e la bravissima soprano Nina Fabiano. I canti erano accompagnati sia dall'organo della chiesa, sia dagli strumenti a fiato suonati da "*Pierino*" e "*Nin*", sia dal violino dell'abile "*Castagna*".

La processione accompagnata dall'offerta si avviava dalla Casa Parrocchiale ed era guidata dalla Priora che portava lo stendardo e seguita dai fedeli recanti candele ed offerte.

Nel pomeriggio a conclusione della festa veniva celebrato il "*Vespro*" cantato ed un'ulteriore processione, anch'essa guidata dalla Priora, giungeva fino alla crociera.

La statua del Santo era stata donata alla Chiesa in segno di riconoscenza da Francesco Obertini approssimativamente tra il 1884 ed il 1886, anche se non si conosce il luogo di realizzazione dell'opera, è noto, tuttavia, che il donatore si recò a ritirarla personalmente in carrozza ad Arona.

Anche l'ampliamento della zona dell'organo della Chiesa è opera della famiglia dell'Obertini, infatti Pietro, figlio di Francesco, donò alla Parrocchiale una grossa pianta di rovere che, lavorata gratuitamente dalla falegnameria "*Lagostina*", permise la realizzazione di tali modifiche.



*Imponente albero di rovere e
particolare delle foglie*

Frequentemente la festa si concludeva con violenti scrosci di pioggia che provocavano l'ingrossamento dell'adiacente torrente Strona, fenomeno noto come "*buzza d' S. Pedar*". Anche per questa festività le donne delle diverse famiglie preparano una torta del pane e latte molto simile alla più famosa torta di Pedemonte.

Folklore e tradizioni popolari a Mergozzo, Ornavasso e Gravellona Toce (SMS GALILEI di Gravellona Toce)

La memoria di un popolo è racchiusa nelle sue opere, negli oggetti, nelle usanze, nel suo antico sapere. E la conservazione e il recupero della memoria sono elementi decisivi per la salute e l'equilibrio di ogni comunità. Lo diventano tanto più in una fase in cui il prevalere di messaggi effimeri e di facile presa sembrano invitare a consumare tutto e subito, in una ricerca frenetica di un nuovo, che troppo spesso appaga solamente la moda di un momento, senza poi lasciare traccia alcuna. E proprio per provare a offrire risposte all'esigenza sempre più diffusa di un ritorno alle radici, di un ancoraggio più solido dell'individuo e della comunità al proprio patrimonio genetico, per non rischiare la definitiva perdita dell'identità, noi alunni della classe 2° A della scuola media G. Galilei di Gravellona Toce abbiamo aderito con interesse al progetto "Folklore e tradizioni popolari nel VCO" e attraverso ricerche, indagini e interviste ci siamo resi conto di quanto la provincia del Verbano Cusio Ossola sia davvero ricca di folklore e tradizioni popolari. In particolare, nel nostro lavoro ci siamo occupati di recuperare la memoria delle tradizioni popolari in tre città della nostra provincia: Mergozzo, Ornavasso e Gravellona Toce.

Mergozzo è il primo paese della bassa Ossola, un ridente borgo che sorge sulle rive di un bel laghetto, nelle cui acque si specchia il monte Orfano. I suoi abitanti amano ed amano ancora oggi la tradizione grazie alla quale si tramandano gioiose feste rionali e riti religiosi. Per la ricorrenza della Visitazione di Maria S.S. a Santa Elisabetta, la chiesetta di "Al Sasso" viene ornata con piante e fiori e, tra canti e musiche, si trascorrono così la prima domenica di luglio e il lunedì. La domenica seguente a "Riva", il borgo sottostante, si festeggia Santa Marta. Quel giorno la chiesetta, presa letteralmente d'assalto dai turisti, viene ornata con corone di ortensie. Il momento più importante della festa è la distribuzione del risotto benedetto, una tradizione che dura nel tempo, ma rimane sempre viva nel cuore dei mergozzesi. Nella chiesa parrocchiale, il 15 agosto si celebra poi la festa di Maria Vergine Assunta, patrona del paese. Per l'occasione, due signorine (una di "Riva" e una di "Al Sasso") portano in processione, come offerta, due alberelli chiamati "Ginostrì", riccamente adornati di fiori, limoni, monete e nastri di vari colori. È questo un rito che affonda le radici nella preistoria e che è stato nobilitato dal cristianesimo nel 1600, dopo la peste. I limoni stanno a significare il medicamento che risana, le monete d'argento stanno a significare che con la salute si ottiene il benessere.



Mergozzo



Ornavasso

In occasione delle festività natalizie vengono officiate nelle chiese di Mergozzo, Albo e Bracchio (frazioni di Mergozzo) solenni cerimonie religiose. Chiude il ciclo natalizio la festa detta del "Bambino di Bracchio".

Recentemente con la denominazione il mercatino del "Sabato del villaggio", sul lungolago tutto illuminato, vengono sistemate delle bancarelle sulle quali i commercianti espongono le loro merci. Altrettanto folkloristica è anche l'esposizione di prodotti alimentari nostrani ossolani denominata "Gustus" che avviene lungo le strade vecchie del paese nel mese di agosto.

Ornavasso è anch'esso un paese della bassa Ossola, fondato o meglio colonizzato da alcuni gruppi di contadini e di

pastori provenienti da Naters (Svizzera). La leggenda narra che essi si insediarono sulla montagna di Ornavasso per sottrarsi alle oppressioni del locale signorotto feudale. Poi, con l'aumento della popolazione, scesero al piano e in breve tempo Ornavasso si sviluppò, assumendo i caratteri delle colonie agricole di matrice tedesca.

In seguito la cultura walser si esaurì, vinta dalla inarrestabile forza di assimilazione della dominante cultura italiana. Col mutare dei tempi gli abitanti di Ornavasso cambiarono mentalità, esigenze e modo di vivere. Nacquero così le prime feste religiose, seguite da quelle rionali, sportive, patriottiche, ecc....

La festa della madonna del Boden è quella più sentita non solo dagli ornavassesi, ma anche dai paesani delle zone limitrofe. La tradizione dice che il 7 settembre 1528 la pastorella Maria della Torre, dopo aver perso le pecore smarri la strada e sorpresa dalla notte, in procinto di cadere in un burrone, fu guidata in salvo da una luce sovranaturale che circondava l'apparizione della madonna. In quel luogo, nel 1530, venne eretta una cappelletta, dedicata alla natività di Maria. In seguito venne ampliata e divenne l'attuale santuario del Boden, meta di pellegrinaggio e devozione come è provato dai numerosi ex voto che via via nel tempo si sono accumulati nella chiesetta.



Santuario della Madonna del Boden

Una festa tra le più importanti è quella della madonna Assunta, che si celebra il 15 agosto. La sera della vigilia di ferragosto, negli alpeggi, si accendono i falò. Di fatto è una gara tra un alpeggio e un altro per stabilire chi fa il falò più bello, più grande e che dura di più. Mentre la gente del paese, a valle, guarda e valuta, perché un falò mal riuscito può essere argomento di commenti sarcastici e ridicoli. Gli alpigiani, intorno al falò, si divertono cantando canzoni di montagna e ammirando le alte fiamme e le faville che salgono nell'aria buia.

Per Carnevale, ad Ornavasso, si usa formare delle squadre di giovani mascherati che, al comando di un caposquadra, al quale sono noti i nomi dei componenti dei gruppi, vanno a fare le cosiddette "ville", cioè serate di visita nei bar e nelle osterie dove si balla, si canta e si scherza.

La città di **Gravellona Toce**, situata all'incrocio della strada internazionale del



Gravellona Toce

Sempione e della Statale Novara-Lago Maggiore, è stata favorita e al tempo stesso condizionata nella storia e nello sviluppo dalla sua posizione geografica. Trovandosi al centro di linee di comunicazione importanti, i Gravellonesi hanno avuto contatti assidui con persone dalle provenienze più disparate; hanno accolto senza difficoltà nel loro stesso paese, dalla fine del XIX secolo ad oggi, mano d'opera e tecnici di ogni regione italiana. Anche qui le tradizioni sono molto sentite:

- La prima festa di Gravellona si celebra la terza domenica dopo Pasqua a Pedemonte in onore di San Giuseppe. È tradizione il lancio dell'acqua e la visita ai giardini della Villa "Lagostina".
- La festa seguente si festeggia all'Asilo con grigliate, esibizione di cantanti e teatrini eseguiti dai bambini.
- La festa dell'Oratorio si festeggia con grigliate, giochi, gare

canore e divertimenti.

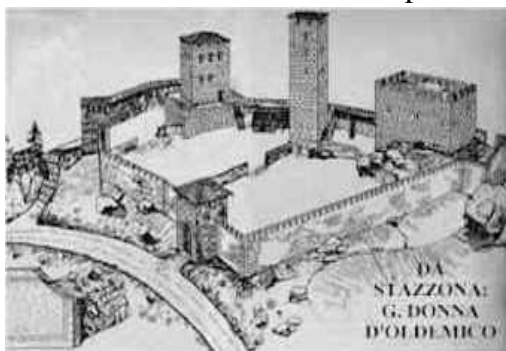
- La festa patronale di Gravellona è San Pietro che si celebra il 29 giugno. Essa è la festa principale di Gravellona nella quale sono presenti varie attrazioni e usanze, in cui viene offerto il pranzo a tutti gli anziani.
- La prima settimana di Agosto ricorre la festa presso la piccola chiesa della Madonna dell'Occhio dedicata al nome di Santa Maria della Neve.
- La prima domenica di settembre si festeggia la festa di Santa Maria, nell'omonima chiesa, con la presenza del corpo musicale "Santa Cecilia".
- L'ultima festa è quella di San Maurizio il 22 settembre. La chiesa di San Maurizio (una costruzione romanica a blocchi di pietra) è la più antica di Gravellona.

A Gravellona, infine, sono presenti importanti associazioni culturali che tutt'oggi hanno un ruolo molto importante nel mantenere vive le tradizioni. L'associazione archeologica culturale Felice Pattaroni sorta per raccogliere l'eredità spirituale lasciata da Felice Pattaroni (lo scopritore della necropoli di Pedemonte), è attivamente impegnata nella conservazione, tutela, valorizzazione dell'immenso patrimonio storico-culturale di cui è ricca la nostra terra. A tal fine, organizza conferenze, lezioni con proiezioni di diapositive, per le scuole di ogni ordine e grado. Raccoglie e cataloga presso la propria sede tutto il materiale riguardante il territorio (stampe, foto d'epoca, manoscritti, attrezzi, manufatti, ecc...) che mette a disposizione soprattutto degli studenti, per stimolare ricerche ed iniziative di vario genere. Ecco le opere che sono state realizzate:



Felice Pattaroni

- Sostituzione della vasca di pietra facente parte della fontana situata in Piazza della Chiesa di S. Pietro che era stata asportata da ignoti.



Ricostruzione ideale del Motto

- Impianto di illuminazione esterna della chiesa e del campanile romanico di S. Maurizio.
- Pulizia del "Motto" (piccola altura ove si trovano i resti di un castelliere gallico) da sterpaglie e rovi che lo infestavano da anni ed organizzazione di visite guidate per gli alunni delle scuole elementari.
- Pubblicazione di un opuscolo, avvenuta in occasione dell'anniversario della morte di Pattaroni, dedicato alle vicende storiche di Gravellona (allegato a "Le Rive" anno X n. 1 gennaio-febbraio 1996) corredata di splendide foto e di un'inedita biografia di

Pattaroni.

- Presso la propria sede, debitamente risanata dall'umidità, ristrutturata ed attrezzata con bacheche, acquistate anche con il contributo di Enti Privati, ha allestito un'esposizione permanente dei pochi "cocci" rimasti, di notevole interesse archeologico, anche se – purtroppo – poverissima di reperti, a causa del loro trasferimento a Torino.
- All'interno dei locali Pattaroni ha creato una sezione dedicata alle Scienze naturali ed una piccola Biblioteca che vanta testi ormai introvabili donati da alcuni mecenati locali.
- All'interno dei locali sempre lo stesso Pattaroni ha costituito, infine, una raccolta di attrezzi da lavoro di varie epoche. Proprio questi ultimi hanno fornito lo spunto per un'originale mostra itinerante composta da 25 pannelli – studiata per l'Ecomuseo del lago d'Orta – di cui fa parte dal 1998. Qui vengono raffrontati gli arnesi più disparati, rinvenuti nella necropoli di Pedemonte, con quelli ancora in uso ai giorni nostri.
- Nell'ambito dell'Ottobre culturale gravellonese, Pattaroni ha saputo richiamare molta gente con conferenze di grande interesse e – grazie al prezioso apporto del coro di Pedemonte, diretto dal maestro Alessio Lucchini – ha riscoperto i vecchi canti popolari. L'ultima "fatica" in preparazione è infatti una conferenza-concerto durante la quale saranno spiegati ed eseguiti canti e ballate dedicati al lavoro.

L'associazione culturale "ARCI Laboratorio Intercomunale Arti Visive di Granerolo" si è costituita nel 1996 grazie al contributo di un gruppo di insegnanti, artigiani ed artisti con lo scopo di promuovere la conoscenza delle arti applicate, decorative e visive con particolare attenzione al retaggio artistico e produttivo del Cusio.

L'associazione intende operare come struttura stabile di educazione permanente, valorizzando nella programmazione educativa e didattica le risorse culturali, ambientali e strumentali offerte dal territorio e dalle strutture in esso operanti, tenendo in particolar modo presente la posizione ambientale della frazione di Granerolo quasi sospesa tra il bosco del Mottarone e la tradizione post-industriale italiana delle aziende di Crusinallo (Alessi, Lagostina, Piazza).

L'associazione ha finalità culturali, educative e sociali. Oltre all'attività laboratoriale, l'associazione è impegnata nell'organizzazione di avvenimenti culturali (mostre, dimostrazioni, ecc...) e piccoli progetti editoriali.

IL CORSO FIORITO A VERBANIA

Le attività e le iniziative collegate ai fiori hanno sempre avuto grande importanza sulla sponda piemontese del lago Maggiore.

Simbolo di bellezza e di ricchezza economica, le aziende floricole della zona sono più di trecento ed operano su di una superficie di oltre 350 ettari con un migliaio di occupati.

La data di nascita della Società Orticola Verbanese è il 1877.

Sempre ai fiori si ispirano le mostre primaverili della camelia e dell'azalea, “la settimana del tulipano” di fine aprile a Villa Taranto e il Corso Fiorito della prima domenica di settembre sul lungolago di Pallanza.

La “storia” del Corso fiorito risale al 1958, ma rappresenta solo una fase nuova della manifestazione, in effetti, alle spalle, c'è una lunga “preistoria” che riporta alla fine dell'Ottocento.

Dai giornali dell'epoca si sa che già nel 1886 esisteva un comitato per le feste autunnali.

Negli anni successivi e all'inizio del Novecento alla manifestazione si associavano convegni, concorsi di bellezza per bambini, banco di beneficenza, sfilata “con getto di fiori” dalle auto e carrozze e dai balconi.



Da ricordare che i primi anni del Novecento sono anni d'oro per il turismo verbanese.

La manifestazione si interrompe a causa degli eventi bellici dal 1919 al 1922, lasciando il posto a manifestazioni patriottiche, con le bandiere al posto dei fiori sui balconi.

Nel 1923 ci fu una singolare gara con imbarcazioni e battaglia di petali e teatro della sfilata fu eccezionalmente il lungolago di Intra.

Nel 1930 ci fu una grande ripresa con corso di fiori, costumi e tradizioni locali seguito alla sera da una sfilata di moda e da un ballo di gala al Grand Hotel Majestic.

Nel 1932 ci fu un grande successo della “Festa delle Azalee” accompagnata dalle sfilate del Corso, questa volta in veste primaverile. Poiché l'accesso al lungolago era a pagamento, curiosamente anche i proprietari dei balconi e finestre che si affacciavano sul corso dovevano pagare una “tassa”.



Si fecero le cose in grande: 33 gruppi folcloristici, una vasta campagna promozionale, treni a prezzi speciali, invito a diverse case cinematografiche. In questa occasione “La Luce” realizza un apposito filmato.

Il secondo dopoguerra vede il ritorno delle manifestazioni nel 1946. Niente carri fioriti, ma un “Concorso per bimbi e fiori”: carrozzelle, passeggini, tricicli e monopattini... infiorati.

Il 21 settembre 1958 prende vita quello che i giornali dell'epoca chiamano “Primo Corso dei Fiori”. È da questo anno che inizia la numerazione progressiva. La formula è a concorso; una giuria comprendente un architetto, un pittore, un pubblicitista e due esperti di arte floreale determina la graduatoria dei premiati.

Molti i personaggi famosi presenti alle varie edizioni: da Emma Grammatica al Generale Cadorna, all'Onorevole Scalfaro, al Vescovo di Novara, ad Enzo Tortora (presentatore di molte manifestazioni) , a Gino Bramieri.

Negli anni si alternano la formula a premio e quella senza vincitori né vinti ma con un contributo per le spese a tutti i partecipanti.

Molte sono le iniziative che fanno da contorno alla sfilata, diverse nei vari anni: concorsi di moda, spettacoli pirotecnici, gruppi musicali e folcloristici provenienti da varie zone, anche dall'estero.

Particolare è il 1964, anno in cui si sostituisce una “Regata Fiorita”, tenuta a battesimo ancora da Enzo Tortora, con le novità dei fuochi artificiali diurni alla “giapponese”.

Sei barche tipiche, provenienti dall'isola Pescatori, precedono la sfilata di 13 zatteroni e barche artisticamente infiorate.

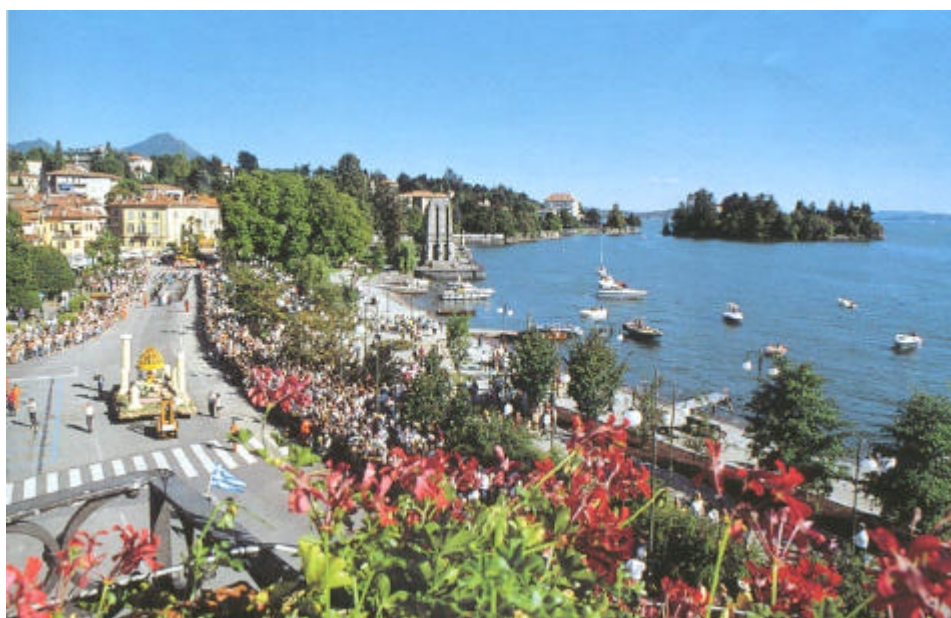
Ma proprio quando la manifestazione sembra lanciata verso un crescente successo, si verifica una inattesa e lunga interruzione a causa di discordie organizzative.

Nel 1965, Verbania, si deve accontentare della Mostra del Fiore sul lungolago.

Purtroppo per rivedere il corso fiorito si dovrà attendere fino al 1979, anno in cui inizia la serie curata dal Comitato per il Gemellaggio, l'associazione che cura i rapporti fra Verbania ed altre località europee gemellate. Le delegazioni dei luoghi gemellati saranno sempre ospiti d'onore della rassegna successiva.

Si organizzano tra l'altro anche i “GIOCHI SENZA FRONTIERE” e scambi di giovani.

Titolo del '79 è “Fiori per l'Europa” con carri che ricordano gli emblemi tipici dei vari paesi.



Sui carri siedono le modelle della finale del concorso nazionale “Una modella per l'arte” in programma nella stessa giornata in due prestigiosi alberghi.

Alla sera, si svolge il Palio Remiero Internazionale, manifestazione destinata in seguito a svolgersi in altre date e a caratterizzare l'estate Verbanese.

Nel 1980, l'iniziativa di una radio locale che trasmette in diretta la cronaca della sfilata, dedica il collegamento ai non vedenti, ammalati, carcerati e a tutti coloro che per molti motivi non possono assistervi.

Negli anni successivi questa presenza diventerà ricorrente, affiancata da televisioni locali e a volte anche dalla RAI.

Sempre più imponenti diventano le manifestazioni di contorno.

Nel 1998, Verbania celebra il mezzo secolo dalla propria fondazione ed all'evento dedica la manifestazione.

Negli anni seguenti c'è di nuovo un arresto del corso ed un ritorno del “Settembre in fiore” con allestimenti floreali delle barche e persino con una sfilata di biciclette.

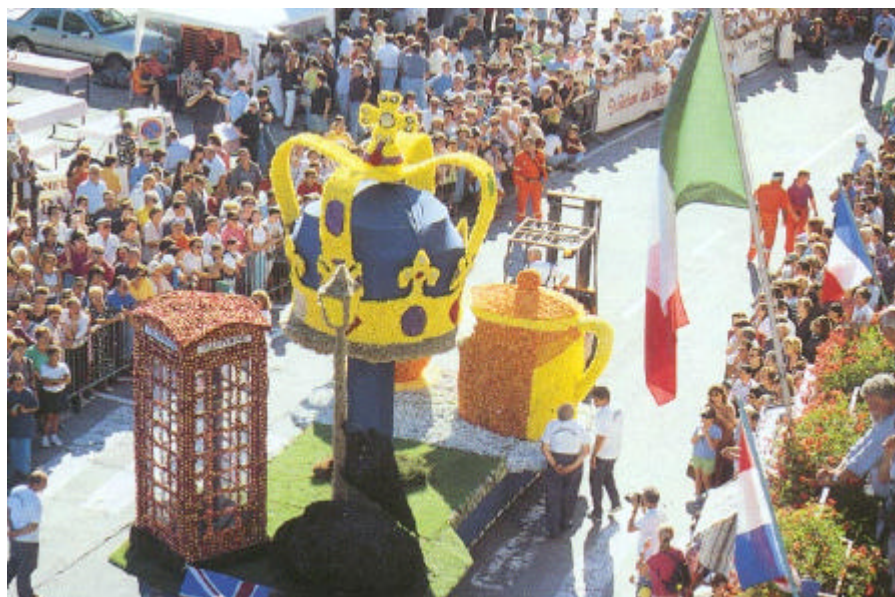
Si torna a parlare di carri solo nel 1994, con la sfilata accompagnata dal concorso “Bimbi in fiore”, da una sagra del pesce, una mostra fotografica sulle precedenti edizioni, una sfilata di auto Ferrari e da uno spettacolo pirotecnico.

Tema dell’anno “Verbania in un mondo di fiabe”.

L’anno successivo il tema è “Azzurra e Sport” e dà l’occasione per presentare società ed atleti di spicco della zona accompagnata da esibizioni di danza, volley, ginnastica ed altre discipline.

Dopo un’ultima interruzione si ha una ripresa in grande nel 1998, assumendo le caratteristiche di una festa di tutto il territorio del Verbano Cusio Ossola dal quale provengono la maggior parte dei gruppi folcloristici e delle bande che animano la sfilata.

Si inseriscono altre iniziative tra cui la manifestazione “Giovani Senza Frontiere”. Tema “Europa in Fiore” in omaggio all’avvento dell’Euro, seguito l’anno seguente dalle “Grandi Invenzioni” della storia dell’umanità.





Nei primi mesi del 1999, viene realizzato un grandioso carro fiorito che partecipa con successo di pubblico e critica alla sfilata di Viareggio, composto con oltre 30.000 fiori e ispirato ad una giornata sul lago.

Con vicende alterne la storia del Corso Fiorito arriva al terzo millennio con l'intento e la convinzione sempre più solida che rappresenti l'occasione ideale per caratterizzare e valorizzare la città e il suo territorio.

COME NASCE UN CARRO FIORITO

L'atto di nascita è sicuramente il progetto o da parte di un grafico o direttamente dal floricoltore.

Per la realizzazione della struttura portante, di solito affidata ad un artigiano, si utilizzano vari materiali, ma soprattutto ferro, rete metallica, legno, cartapesta.

Questa fase preliminare si svolge nelle settimane precedenti la manifestazione, poi entrano in gioco gli artefici destinati a dare alla composizione scelta il suo aspetto definitivo.

La caratteristica principale dell'allestimento di un carro interamente ricoperto di fiori è che, data la deperibilità della materia prima, il lavoro si deve concentrare negli ultimi giorni, meglio sarebbe dire nelle ultime ore che precedono la sfilata: da qui la necessità di avvalersi di vari collaboratori e di dover lavorare ininterrottamente anche nelle ore notturne. Le tecniche usate per applicare i fiori sulla struttura sottostante sono diverse: dall'incollaggio (che in generale è il più applicato) di ogni singolo esemplare o di ciuffetti su superfici lisce, all'inserimento nella spugna e al fissaggio nelle maglie della rete metallica che trattengono il calice.

L'uso dei diversi metodi e la scelta delle specie floreali dipendono naturalmente dal sostegno che si deve realizzare e dagli effetti che si desiderano ottenere .

Dato il periodo settembrino in cui si svolge la manifestazione, si usano soprattutto astri, piccoli crisantemi, garofani per le superfici estese, mentre per i ciuffi si può impiegare di tutto. Quasi sempre servono anche tappeti erbosi, grandi foglie ed altro materiale vegetale come la clematis montana, un rampicante che per il suo colore e le sue caratteristiche ha una resa molto efficace. Per un carro, le cui dimensioni sono di tre metri e mezzo per otto mentre l'altezza a seconda del sostegno può anche superare i quattro metri, si impiegano in media non meno di 20-25 mila fiori, ma spesso sono anche molti di più. Naturalmente la descrizione delle tecniche e le cifre spiegano soltanto in parte il risultato ottenuto. Determinante per l'impatto dell'opera resta il contributo del floricoltore nella scelta e nell'accostamento dei fiori e delle altre materie prime impiegate: in una parola, sono fondamentali l'estro e la fantasia che nel tempo hanno reso famosi gli artefici dei carri del corso fiorito verbanese e a loro si deve se questa manifestazione ha una impronta ed un fascino davvero unici.



Pane nero

Il pane nero è il pane tradizionale alpino fatto con farina di segale integrale.

In dialetto lo chiamano “*pan biava*”.

A volte veniva anche confezionato con farine diverse: segale, frumento, miglio, orzo, granoturco, riso, castagne.

Il pane di solo frumento era riservato ai ricchi. Il pane bianco compariva sulle mense dei montanari solo come dolce squisito e in occasione di feste e anniversari.

In periodi di carestia, a poca farina di segale si aggiungeva molta crusca e farine scarsamente nutrienti come quelle di saggina, di ghiande, di bacche silvestri, di vinacce, di cortecce di noci e di rovere.

Perché la segale?

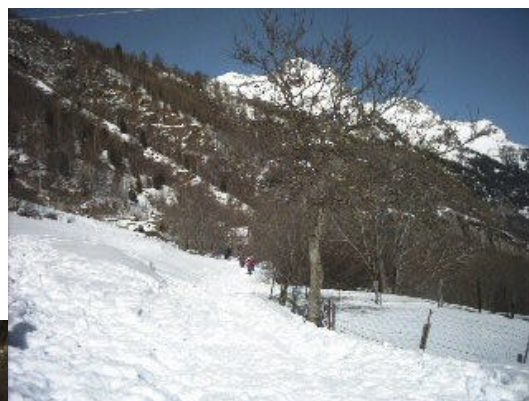
Tra i diversi cereali, la segale, in montagna è di gran lunga dominante, grazie alla sua predisposizione ai terreni magri e la resistenza al freddo.

C'è la segale invernale o “*grande segale*” e la segale primaverile o “*piccola segale*”, quest'ultima è la più coltivata alle altitudini estreme.

La segale e l'orzo erano gli unici cereali che riuscivano a germinare nelle brevi estati di montagna.

La segale, tuttavia, richiede condizioni ambientali particolari, piogge non superiori ai 140 millimetri all'anno ripartite in 120-130 giorni e una quota non oltre i 1600 metri, e questo ha imposto scelte strategiche di collocazione dei campi e l'adozione di tecniche particolari per prolungare il tempo di insolazione.

Spesso, la ripresa della vegetazione in primavera veniva anticipata spargendo cenere o terra sulla neve che ricopriva il campo, per poter raccogliere la segale in agosto, matura ma ancora molto umida. Si doveva farla seccare negli appositi fienili fino a novembre.



Piccoli campi di segale a Salecchio sotto la neve

Nelle zone più alte e quindi più fredde, la segale veniva seminata nel mese di luglio e raccolta nel mese di settembre dell'anno successivo.

Dopo il raccolto, la segale completava la maturazione negli *Stadel*, costruzioni di legno, ben arieggiate e asciutte che appoggiavano su particolari ‘*funghi*’ di pietra, che rendevano impossibile l’entrata dei roditori.



Stadel a Salecchio con il caratteristico “fungo”

Macinata e poi setacciata, la segale da una farina biancastra, morbida al tocco, con un caratteristico profumo di violetta. Se la farina viene conservata almeno per un anno, la qualità del pane sarà migliore. Per ottenere la lievitazione occorre usare la pasta conservata dalla panificazione precedente, un quinto del nuovo impasto.

Successivamente si aggiunge il sale, non per dare sapore ma per aumentare la malleabilità. Dopo l’impasto, le forme vengono poste in recipienti foderati di tela per facilitare la lievitazione. Prima della cottura l’impasto viene lasciato all’aria in estate o in un locale caldo in inverno.

La riserva minima di pane per persona era di 80-100 chili all’anno.

Poiché i campi, in genere, si trovavano su ripidi pendii, era necessario zappare dall’alto in basso per evitare che la terra franasse a valle e spesso, al termine del lavoro, occorreva trasportare la terra dal fondo alla cima del campo.

Poiché il pane veniva cotto solo una o due volte all’anno, ogni famiglia arrivava a produrne anche due o tre quintali.

Ovviamente la quantità di pane dipendeva dalla quantità di segale prodotta.

Quando aveva inizio la nuova cottura di pane, ormai le scorte di pane vecchio erano esaurite e chi faceva la prima cottura riforniva di pane le famiglie che facevano le ultime infornate.

Questi a loro volta, lo avrebbero restituito una volta cotto il loro pane.

Era di obbligo dare il pane nuovo, che si chiamava ‘*pane caldo*’, ai poveri che non avevano segale.

Si narra che chi era stato duro di cuore, compariva, dopo morto, in sogno a qualche familiare ricordando di dare il pane caldo ai poveri per non fare la sua stessa fine di punizione e sofferenza.

Il pane nero si conserva molto bene e si sposa felicemente con il formaggio d’alpe, con il burro, il lardo, il miele di castagno e di rododendro.

Un'antica ricetta walser lo utilizzava spezzettato nella zuppa.

Col passare del tempo lo si è accostato a miele, pere, fichi, noci, uva sultanina e frutta in generale.

Il pane, ben conservato, non ammuffiva, ma diventava durissimo, tanto da poterlo spezzare con uno speciale coltello (*brotolade*) incernierato ad un tagliere di legno.

La “*giornata del pane*” al momento della panificazione era carica non solo di gioia, ma anche di valori rituali e augurali.

Nacque una vera e propria liturgia del pane:

- il silenzio nel momento del primo impasto;
- il canto durante la lavorazione della pasta lievitata e la formazione dei pani;
- l'uso dei residui per forme di pani arabescati da dare ai bambini con forme diverse (rotondeggianti per le femminucce “*milciuru*” e allungate per i maschietti “*tzibal*”).

Non mancava il pranzo rituale presieduto dal capofamiglia.

Le giornate si concludeva con la sistemazione dei pani nelle apposite rastrelliere dove si manteneva fino ad un anno.

Ricetta

Il pane di segale si ottiene utilizzando i seguenti ingredienti:

3 etti e mezzo di farina di segale

1 etto e mezzo di farina di frumento

1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva

25 grammi di lievito di birra.

Si pongono su di una spianatoia i due tipi di farina e si miscelano, si aggiunge sale e acqua tiepida nella quale è stato sciolto il lievito.

Si impasta, si fa riposare e si pone la massa in uno stampo da forno o si formano delle pagnotte.

Si mettono in forno per circa quaranta minuti, a metà cottura si pennella la superficie con olio sbattuto in acqua calda, per rendere la crosta più morbida e croccante.



Pane nero di segale

Proprietà e virtù della segale

Questo cereale tradizionalmente considerato povero in realtà non lo è affatto. Conosciuto almeno dall'età del Bronzo, ha iniziato la sua storia come pianta selvatica nei campi coltivati ad orzo e quanto più le popolazioni si spostavano verso nord diminuivano i campi di orzo sostituiti dalla segale che ben si adattava alle diverse condizioni climatiche.

Intorno al IV secolo a.C. questo cereale era molto diffuso nei paesi nord europei e il suo utilizzo si diffuse soprattutto per la preparazione del pane.

Celti e Germani si nutrivano con frittelle di segale, mentre pare che i Romani non apprezzassero il sapore un po' forte di questa farina.

Nella preparazione del pane, una vera rivoluzione avvenne tra il 1750 e il 1850 quando il frumento si sostituì a quasi tutti i cereali. La segale continuò ad essere usata nella panificazione solo in alcune zone di montagna, nella Francia occidentale, in Austria, nel Sud Tirolo, in Russia e nei paesi di cultura tedesca. In Russia si produce ancora oggi una birra a base di segale.

La segale è un alimento con notevoli proprietà nutrizionali poiché contiene carboidrati, proteine, sali minerali (ferro, calcio, fosforo, iodio, potassio), vitamine (gruppo B ed E), è ricca di fibra e di lisina, un amminoacido essenziale che manca negli altri cereali.

Sono riconosciute le sue proprietà **antisclerotica, depurativa, energetica, ricostituente**.

La ricchezza di fibre la rende adatta a chi svolge vita sedentaria perché stimola la corretta attività intestinale. È utile nelle diete mirate ad una riduzione del peso corporeo, è meno calorica rispetto agli altri cereali.

La segale stimola la circolazione del sangue fluidificandolo, contrasta i processi di invecchiamento dei vasi sanguigni, contrasta l'ipertensione, ha un'azione di protezione anche sul fegato.

La presenza di fosforo e la ricchezza di proteine la rendono adatta a studenti, convalescenti e debilitati o comunque a tutti coloro che si trovano in periodi di fatica e di stress.

Il consumo di segale deve essere controllato solo in presenza di problemi renali oppure se il proprio fisico ha la tendenza a trattenere i liquidi.

Con la farina di segale si prepara anche un **cataplasma caldo** (si stempera la farina in acqua, si fa bollire, si distribuisce fra due teli e si mette sulla zona interessata) che attenua gli ascessi, le infiammazioni e le contusioni.

IL FORNO

In ogni nucleo abitato si può vedere una piccola costruzione in sasso, chiusa in fondo da un muro annerito con un'apertura davanti e alcune mensole in sasso nei muri laterali: è il forno comune .

Un piccolo edificio usato una o due volte l'anno.



*Antico forno a Salecchio Inferiore
e a Macugnaga*

L'alimentazione dei montanari una volta era basata soprattutto sui prodotti del latte e su poca carne che veniva conservata per salatura o essiccazione.

Mais e patate sono giunte in Europa dopo i viaggi di Colombo ma sono entrate nella nostra alimentazione solo dopo alcuni secoli.

Con la poca farina ricavata dai piccoli campi di segale si confezionava un pane che poteva essere conservato molto a lungo.

La vita nei villaggi aveva molti punti in comune: la fontana, il mulino, il forno erano i più importanti.



Antiche macine per la segale

I pani più comuni

Pane di frumento

Era il tradizionale pane della cucina ricca, comparve sulle nostre tavole solo nel XX secolo, in relazione allo sviluppo della civiltà industriale e all'aumento del reddito delle famiglie.

Pane di segale

È il pane più tipico e tradizionale delle nostre valli. È molto rinomato e apprezzato soprattutto quello di Coimo. Ce ne sono di tipi diversi con farine più o meno fini, con forme e sapori differenti, con l'aggiunta in alcuni casi di un po' di farina di frumento e a seconda della percentuale di crusca che contengono. Il più tipico era ed è di farina integrale di segale.

Pane di miglio

Il pane di solo miglio, o "*pan mejin*", ha un caratteristico colore giallo ed un sapore piuttosto dolce.

Pane di grano saraceno

Era il pane tipico della Val Vigezzo, l'unica delle nostre valli dove appunto si coltivava il grano saraceno. È di colore piuttosto scuro e si mantiene umido all'interno.

Pane di mistura

Era un tempo il pane più comune e più povero. Veniva preparato con farine di segale, orzo, miglio, mais quarantino, panico, avena, grano saraceno e dove era disponibile anche di frumento. In condizioni particolarmente difficili si univano anche le farine di castagne e di patate, lessate e schiacciate e poi aggiunte all'impasto.

Pan scaià

L'impasto veniva fatto con due terzi di farina di frumento integrale e un terzo di farina di semola sempre di frumento. È un impasto di difficilissima panificazione, per questo motivo la produzione è praticamente abbandonata. Si facevano pagnotte molto grosse e molto alte, facendo lievitare molto l'impasto.

Preparazioni a base di pane

Pancotto

Preparazione diffusa in tutte le valli anche con nomi diversi. Si faceva bollire il pane, a pezzi, nell'acqua con sale e burro fino ad ottenere una pappa morbida. Oggi si fa bollire il pane nel brodo.

Pane e latte

È il piatto base di tutta l'alimentazione montanara. Il pane, raffermo, spezzettato, si metteva a mollo in una tazza di latte caldo con l'aggiunta di burro.

Pane e aglio

Era il modo più economico e popolare di gustare uno spuntino, una merenda e a volte anche un pasto. Il grande De Sassure ne dà una gustosa citazione: "*Il nostro oste, che non era certo un poveraccio, andava tutte le sere ad aprire una porticina chiusa a chiave e ne traeva degli spicchi d'aglio. La distribuzione alla moglie e ai figli avveniva in un clima di grande solennità e silenzio. Ognuno ne riceveva uno spicchio. Era tutto il loro companatico.*"

Pez

Piatto tipico della Valle Anzasca. Si tagliano delle fettine di pane nero, misto di orzo e di segale. Si sbattono alcune uova con il latte e si mettono ad ammorbidire le fette di pane. Quando il pane è diventato morbido si friggono le fette in padella con il burro. Si usano anche come dolce dopo averle spolverizzate con lo zucchero.

Dich Milleck

Preparazione della Val Formazza. Si versa del latte in una ciotola, si unisce un po' di caglio liquido e si aggiunge della panna per legare il siero. Si mangia aggiungendo il pane o le caldarroste affumicate.

Süpa d'la Ghigia

Antica ricetta della valle Anzasca. Era la zuppa di pane ricostituente che si dava alle donne dopo il parto perché era considerata molto leggera ma nutriente. Si tostano alcune fette di pane nero in padella con il burro, si spolverano di zucchero e si bagnano con il vino rosso. Si mettono in una scodella, si ricoprono con caffè o brodo.



Il buon pane nero di segale

Latte e formaggi

Il latte ha sempre avuto un ruolo di primissimo piano nell'economia e nella vita sulle nostre montagne.

Per evidenziare l'importanza data al formaggio basti ricordare l'usanza di dedicare una forma alla nascita di ogni figlio.

La forma, conservata in disparte in cantina, rimaneva lì fino al giorno del funerale.

Al ritorno dal cimitero, la forma o meglio quello che ne era rimasto veniva divisa e consumata da coloro che avevano preso parte alla cerimonia.

Il burro poiché facilmente deperibile, si trasformava di solito in burro cotto e fuso e veniva usato come condimento. Per l'utilizzo del burro fresco si è dovuta attendere l'introduzione del frigorifero.

Con il latte di capra si producono i famosi caprini. Sono a pasta cotta e si consumano sia freschi che stagionati. Poiché sono digeribilissimi sono consigliati per bambini e anziani. Erano e sono particolarmente ricercati quelli che si producevano nella breve stagione d'alpeggio.

In Valle Antrona si produceva un particolare formaggio ai porri; le mucche venivano alimentate per un giorno con i porri che passavano il loro sapore forte al latte. Pare che questo formaggio fosse prodotto perché a causa del suo sapore veniva consumato di meno ed affettato molto sottile.

La ricotta era prodotta sia con latte di mucca che con quello di capra, grassa con l'aggiunta di panna oppure magra senza la panna, fresca, stagionata o affumicata.

Il maggior prodotto caseario delle nostre montagne è il mezza pasta o semi-grasso, noto in dialetto come "*nusctran*" (cioè nostrano).



Il buon formaggio nostrano



Le nostre brunoalpine

Burro cotto

Era e, per certe ricette lo è ancora, il condimento base della cucina del nostro territorio. Le tecniche di fusione del burro erano diverse, ma il metodo più comune consisteva nel mettere il burro grezzo in un paiolo di rame e farlo sciogliere a fuoco lentissimo per circa tre ore. Il burro era sciolto e ben cotto quando, guardando attraverso di esso, era possibile intravedere il fondo del paiolo. Allora lo si toglieva dal fuoco e lo si filtrava attraverso un canovaccio e lo si versava nei tradizionali recipienti di pietra ollare oppure in recipienti di terracotta.

Anche l'unto del paiolo veniva recuperato facendovi cuocere le patate tagliate a pezzetti.

Il grasso che restava sui canovacci veniva messo da parte per poi utilizzarlo in occasioni importanti come la preparazione dei biscotti o delle patate per la Pasqua.

In valle Vigizzo il burro grezzo veniva fatto sciogliere unendo ad esso la cipolla, l'aglio, il rosmarino e abbondante sale. In questo modo si trasformava in un soffritto già pronto.

Burro di fiorito

È il latticino che affiora quando si porta ad ebollizione il siero con il latticello di burro. Si raccoglie con una schiumarola. Un tempo si consumava come companatico.

Latte di burro

È il latte scremato che rimane dopo la produzione del burro. Anticamente si utilizzava sia come bevanda sia per la preparazione di polentine o altri piatti.

Mezza pasta

È un formaggio detto anche *semi-grasso* e dialettalmente chiamato *nusctran*. È il maggior prodotto caseario dell'Ossola. Viene prodotto in alpeggio durante la stagione estiva e nelle latterie di fondovalle durante il periodo invernale. Gli alpeggi comunali vengono dati in affitto ad un capocasata, che si dovrà occupare del mantenimento e della conduzione del bestiame di più famiglie proprietarie.

Due volte al giorno, al mattino e alla sera, le mucche vengono raccolte per la mungitura e la successiva lavorazione per fare burro e formaggio. In estate una bovina adulta può arrivare a produrre circa 18 litri di latte, e da una cagliata di 300 litri si ottengono 30 chili di formaggio. A fine stagione il prodotto viene diviso tra i diversi proprietari in base al numero delle bovine. Viene prodotto con il latte di mucca scremato dall'affioramento. A pasta cotta, di colore giallo paglierino, a occhiatura minuta, consistente. Deve stagionare per un periodo minimo di sei mesi. Ha quindi un sapore pieno e robusto che diventa piccante con l'aumento del periodo di maturazione. È il classico formaggio da tavola.



Stalle di alpeggi in alta quota

Accanto alle stalle troviamo sempre i maiali che rappresentano un conveniente mezzo di utilizzo dei sottoprodotti dell'industria lattiero-casearia. Durante tutto il ciclo di ingrasso l'alimentazione del maiale è basata sul siero di latte derivante dalla lavorazione del formaggio.

Il Bettelmatt

La storia

In una pergamena del luglio 1006 si trova una pratica di affitto di terreni in cui si chiede la consegna annuale di 100 libbre di formaggio. Molti altri documenti ancora ci fanno conoscere gli innumerevoli utilizzi commerciali e legali del formaggio, tra cui la possibilità di pagare le tasse, le decime e perfino gli affitti.

Una delle prime notizie storiche che tiene buono il nome Bettelmatt risale al 1721.

Lo si è trovato anche con il nome di Fontossola che corrisponde alla forma dialettale di *funtina*. Questo ci dice quanto gli ossolani si sono battuti inutilmente per ottenere l'estensione dell'Ossola della zona di produzione della fontina, denominazione tipica valdostana.

Più recentemente è stato classificato come Grasso d'Alpe.

Un tempo il formaggio prodotto in alpeggio era trasportato attraverso i valichi e venduto nelle fiere o ai mercati di fondovalle, specialmente dopo il '500 quando sulle Alpi si diffuse l'uso di non scremare il latte per produrre il burro, ma di utilizzare il latte intero.

L'antica mulattiera per il Passo del Gries, che dal lago di Morasco saliva all'alpe Bettelmatt, costituì per secoli la principale via di transito tra la pianura padana e il centro della Svizzera. Lungo questa carovaniera, percorsa anche da 100 cavalli e muli al giorno, passarono per oltre sei secoli non solo mandrie, mercanti ed eserciti, ma anche scambi di idee e confronti di culture.

Lo sviluppo della zootecnia e quindi una abbondante e qualitativamente eccellente produzione casearia, sono le caratteristiche dell'alta Val d'Ossola. La produzione casearia è sempre di alta qualità e raggiunge punte di assoluta eccellenza, sia dal punto di vista alimentare che da quello commerciale.

Il formaggio Bettelmatt

Battelmatt o Bettelmatt (pascolo dei camosci) identifica gli alpeggi dell'alta Val Formazza e dell'alpe Devero, che producono un formaggio dal sapore tutto particolare, dovuto soprattutto alla qualità delle erbe di questi pascoli.

L'alpe Bettelmatt, dominato dal Battelmatthorn ovvero punta dei Camosci, si trova a 2112 metri di altitudine al confine con la Svizzera.



I bellissimi pascoli dell'Alpe Bettelmatt

Come si produce il formaggio in alpe

Il formaggio viene fabbricato ogni giorno nella casera che serve anche come ricovero per i pastori. In un angolo del locale c'è la grande caldaia sospesa ad un braccio pieghevole, dove il latte viene portato in temperatura con il fuoco di legna. In alto la raccolta della legna è un problema oltre che una fatica perché in genere a quelle altitudini la vegetazione è scarsa o addirittura assente. Il formaggio viene poi pressato con grosse pietre e lasciato riposare un giorno, salato, riposto e conservato in piccole baite.



*Le diverse fasi della preparazione del formaggio in alpeggio
Alpe Forno nel Parco Veglia Devero*

Solo sette alpeggi attualmente possono produrre il Bettelmatt (Bettelmatt, Kastel, Toggia, Forno, Sangiatto, Vannino, Poiala: distese d'erba oltre i 2000 metri, in cui si producono poche forme all'anno) ed ognuno di essi ha caratteristiche proprie per differenze di storia, ambiente e "mano" del casaro. Il Bettelmatt inizia a farsi conoscere come uno dei formaggi italiani più raffinati ed esclusivi.

La produzione

La quantità media di latte lavorato negli alpeggi che producono il Bettelmatt, oscilla tra i 300 e 500 litri al giorno, ovviamente in funzione della quantità dei capi e del periodo stagionale.

In totale si producono all'incirca 10.000 forme di Bettelmatt del peso variabile tra i 2,5 e i 5 chilogrammi. Il periodo di produzione in alpeggio è di due mesi: in pratica i soli mesi estivi.

La qualità del formaggio d'alpe è determinata dalle caratteristiche della vegetazione del pascolo e sarà tanto più pregiata quanto più l'erba sarà densa e nutriente per le bestie. La vegetazione, spesso attaccata alle morene, costretta ad una estate molto breve e a fredde temperature notturne gode tuttavia di una forte luminosità che favorisce la fotosintesi.

Una curiosità riguarda l'erba dei pascoli. Infatti la presenza della *Festuca rubra*, del *Ligusticum mutellina*, e di altre erbe alpine particolarmente ricche di molecole aromatiche, può essere considerata un possibile "marcatore" del produttore, del pascolo e quindi dell'origine del prodotto. La cosiddetta erba *Mottolina*, purtroppo non ben precisata, gli conferisce il caratteristico colore giallo.



Fioritura estiva al Bettelmatt

H.B. de Saussure, nel '**Voyage dans les Alpes**' nel '700, dice del Bettelmatt : "**...cosparso da una splendida e rigogliosa fioritura che altrove non mi era mai capitato di incontrare...**".

TORTA DEL PANE E LATTE DI PEDEMONTE

Nel piccolo borgo di **Pedemonte** (vale a dire ai piedi del Monte Cerano), frazione del Comune di Gravellona Toce (VB), in occasione della **festa patronale di San Giuseppe** è tradizione preparare la **torta del pane e latte**.

San Giuseppe di Pedemonte non cade il 19 marzo, bensì segue la S. Pasqua, ricorrendo, infatti, sempre la terza domenica dopo questa solenne festività, o in aprile o in maggio e quindi coincide con il periodo delle grandi piogge ed alluvioni.



1941 la processione con la priora

La tradizione vuole che di questa buona ma povera torta se ne facciano “ **7 bielle ed un bielin**”. La biella è un antico contenitore di coccio dove viene cotta la torta, meglio se nel forno a legna.

Un tempo, la cottura era fatta nel forno comune del paese. Le donne delle diverse famiglie avevano assegnato il loro turno di cottura, che andava avanti giorno e notte per più giorni. Ogni famiglia procurava un certo quantitativo di legna, i più sfortunati erano coloro che facevano il primo turno perché il forno era freddo e ne serviva una quantità maggiore.

In genere la torta veniva cotta qualche giorno prima della festa perché col passare del tempo diventa sempre più buona, resiste anche una settimana o più se conservata al fresco o in frigorifero.

La nonna della nostra prof. Rita era bravissima nel fare questo dolce che poi dava a tutto il parentado.

Perché 7 bielle e un bielin (cioè un contenitore più piccolo)? Sette torte grandi perché si riunivano tutti, grandi e piccoli, anche i parenti dei paesi vicini, il contenitore più piccolo rappresentava invece la prova, vale a dire quello che era mangiato in anteprima per costatarne la bontà.

Nonna **Caterina (Rina** per tutti) raccontava che una volta, in chiesa, cioè nella piccola chiesa della frazione, dedicata a San Giuseppe, una signora accanto a lei, durante la funzione che

precede la festa, invece di rispondere al parroco **“San Giusepp prutetur”** (cioè protettore) diceva **“San Giusepp porta turt”** (cioè porta torte).

Inoltre tutte le donne facevano a gara a chi preparava la torta più buona.

In alcuni paesi vicini fanno la stessa torta, in una variante chiara perché senza cioccolato.



La cappelletta di Pedemonte nel 1921 ...e oggi

Vi diamo ora la **ricetta** di nonna Rina, che era tra le più brave in questa specialità...

Dosi per circa due bielle:

10 panini

2 litri di latte

zucchero a piacere

6 o 7 uova intere

1 tavoletta di cioccolato fondente (200g)

250g di amaretti

la buccia di un limone grattugiato

½ bustina di lievito vanigliato

1 bustina di vaniglia

150g di uvetta

5 interni di nocciolo di pesca pestati finemente

un pizzico di sale per le uova
un pizzico di cannella per dolci
un bicchierino di maraschino.

Il pane sbriciolato grossolanamente viene messo a bagno nel latte la sera precedente e lasciato a mollo tutta la notte. L'indomani si aggiungono tutti gli altri ingredienti e dopo aver mescolato molto bene e a lungo fino ad ottenere una fine poltiglia, si mette in forno a 220° per almeno 1 ora. A metà cottura si porta il forno a 170°. Si può utilizzare anche il pane raffermo, comunque i panini del tipo "michette" danno una resa migliore di qualunque altro tipo di pane.. Si conserva bene in frigorifero soprattutto d'estate. Si consiglia di aspettare...se ci riuscite...almeno qualche giorno prima di gustarla.

Qualche anno fa, a Gravellona Toce, c'è stato un evento molto curioso:

una "Megatorta" per solidarietà

la solidarietà domenica 24 OTTOBRE 1999, ha avuto il sapore di una torta di pane ...

Forse la più **grande torta di pane mai realizzata al mondo.**

A realizzarla sono stati i ragazzi della scuola per panificatori e pasticceri.

Ecco qualche dato e alcune curiosità sulla torta:

peso **607 chili**

dimensioni **5,60 m** per **3,80 m**

superficie **21,28 metri quadrati.**

Ingredienti:

250 litri di latte,

1008 uova,

67 kg di pane,

67 kg di zucchero,

42 kg di cioccolato,

50 kg di amaretti,

50 kg di uvetta,

5,5 kg di cacao,

3,5 kg di armelline,

3 kg di burro,

15 l di maraschino,

84 arance,

84 limoni,

1/2 kg di vaniglia,

3 hg di sale.



La grande torta della solidarietà

Torta d'alpe

Questa ricetta che abbiamo “scovato” su un testo riguardante la Valle Strona può essere considerata la parente povera della più celebre e ricca (come ingredienti) torta del pane e latte di Pedemonte.

Questa era la classica torta che si faceva in alpeggio dove gli ingredienti erano sì poveri, ma molto buoni, basti pensare al buon latte fresco dal sapore dei fiori di montagna, al morbido burro, alle noci dei folti boschi.

Molto gustosa la “**Turta dal pòn**”, che si prepara anche oggi non meno di un tempo, dagli ingredienti semplici e tanto più buona quanto più si rispetta la ricetta originale che non ammetteva l'aggiunta di uvetta, cioccolato e simili.

Ricetta:

tre quarti di latte,
300g di pane raffermo,
la scorza di un limone,
150 g di zucchero,
3 uova,
noci sbriciolate.

Passare il pane, lasciato riposare per 2 ore nel latte, al setaccio, aggiungere 2 uova intere e un tuorlo.

Amalgamare bene il composto con lo zucchero, le noci sbriciolate e la scorza del limone.

Versare il tutto in una tortiera di terracotta ben imburrata, spargervi sopra qualche fiocco di burro ed infornare per circa 2 ore, sorvegliando per non bruciare la superficie.

Altro fiore all'occhiello dell'alpe sono in genere i candidi formaggini di latte caprino, e la “Mascarpa” col cumino selvatico dei pascoli alti.



Due esempi di alpeggio sulle nostre montagne



Una brunalpina che ci da il buon latte

CAVEDANI IN CARPIONE

La ricetta che vi proponiamo è della zona del fiume Toce, fiume dove un tempo si pescavano in abbondanza, oggi un po' meno, i cavedani.

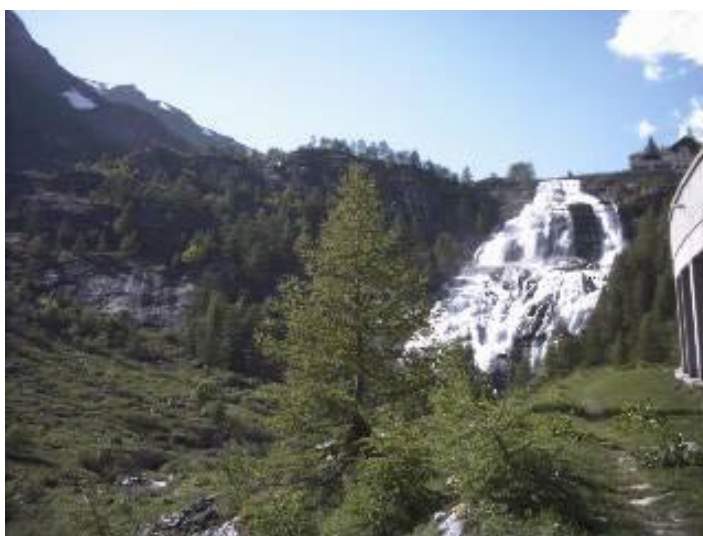
Il fiume che attraversa l'Ossola, nel suo bel mezzo, prende il nome di Toce a Riale in Val Formazza, dove confluiscono i suoi rami sorgentiferi che sono i torrenti Hosand, Gries e Roni. È lungo circa 80 chilometri, con una portata media a Condoggia di circa 68 metri cubi al secondo.

In passato era navigabile fino a Beura e, in mancanza di strade efficienti e sicure, è stato per secoli la principale via di comunicazione per l'Ossola.



Il fiume Toce verso Gravellona

Vi ricordiamo la spettacolare cascata del Toce in Formazza, la più alta d'Europa e sicuramente anche una tra le più belle, grazie anche allo spettacolare scenario in cui si trova.



La cascata del Toce in alta Val Formazza

I Cavedani (*Leuciscus*) sono pesci di media mole, che si trovano in tutte le regioni temperate del continente antico e dell'America settentrionale e formano il grosso della popolazione ittica della maggior parte delle acque dolci, sia stagnanti sia correnti. La maggioranza frequenta le altitudini basse e medie; soltanto poche specie vivono nei torrenti di montagna dove predano insetti acquatici ed avannotti di pesci.

Hanno abitudini simili a quelle delle trote, dalle quali differiscono per la sensibilità al freddo, che li induce a passare l'inverno in letargo.

Nella nostra zona si pescano soprattutto nel fiume Toce, oppure nella Nigoglia (che esce dal Lago d'Orta) e nel torrente Strona (che scende dalla valle omonima).

Come cucinarli:

prendere un chilo circa di pesce, pulirlo, lavarlo ed asciugarlo e se di grossa taglia farlo a pezzi.

Friggerlo bene in olio d'oliva, toglierlo e nell'olio rimasto friggere 3 o 4 cipolle tagliate sottili.

Aggiungere 3 o 4 etti di bietole fresche o coste (va utilizzata solo la parte verde).

Salare, pepare ed aggiungere un bicchiere di aceto rosso.

Sistemare il pesce in una pirofila o in una insalatiera, versarvi sopra la verdura e lasciare macerare per il tempo desiderato (anche 3 o 4 giorni), possibilmente al fresco ma non in frigorifero.

Allo stesso modo si possono cucinare anche le trote, meglio ancora se di fiume.

Marmellata di bacche di sambuco nero

È un arbusto o alberello deciduo che può superare anche i 5 m d'altezza; la chioma è disordinata e tende ad allargarsi ad ombrello. I rami giovani sono di colore verde e hanno lenticelle longitudinali. Ha una crescita rapida e tende a diffondersi progressivamente nel sottobosco, dove trova condizioni adatte.

In Italia è diffuso in tutta la penisola, isole comprese.

Delle bacche del sambuco sono ghiotti gli uccelli; da queste si ottengono anche distillati e marmellate ricchi di vitamina C, e i fiori sono ottimi consumati in frittate e frittelle.



Il sambuco viene utilizzato anche in fitoterapia: la sua corteccia è usata per preparare unguenti cicatrizzanti per le ustioni, gli impacchi di foglie sono addolcenti e curativi nelle malattie della pelle, con i fiori si produce un tè depurativo e dalle bacche si ottiene uno sciroppo contro le infiammazioni dell'apparato respiratorio.

Fra i popoli germani il sambuco era chiamato “albero di Holda” dal nome di una fata benevola che abitava nei boschetti di questo alberello presso le acque dei fiumi, dei laghi e delle fonti.



Esiste anche il sambuco rosso, per il colore delle sue bacche, che viene utilizzato solo a scopo ornamentale nei parchi e nei giardini. Il suo legno non ha usi pratici e i fiori ed i frutti non sono adatti all'alimentazione umana.

Vi diamo ora la ricetta per la marmellata di bacche di sambuco nero, una ricetta molto semplice ma dal sapore particolare e molto gradevole.

Si raccolgono le bacche a fine estate quando sono molto mature e nere, si puliscono, si lavano e si mettono a cuocere con lo zucchero (800g di zucchero per ogni kg di frutti) sempre mescolando per circa un'ora.

La marmellata è pronta quando inizia ad addensare, ma non deve caramellare. Si mette nei vasi che devono essere chiusi quando è ancora bollente e si capovolgono per un quarto d'ora circa.



Marmellata di fiori di dente di leone
(Tarassaco-Taraxacum officinale)

Il tarassaco ha almeno trenta sinonimi in italiano perché è conosciuto ed usato in tutte le regioni:

dente di leone, piscialletto, ingrassaporci, soffione, barba dei signori, cicoria matta, cicoria selvatica, cicoria asinina, tziurion (nel nostro dialetto).

Esiste anche il *Taraxacum alpinum* (dente di leone alpino o soffione alpino) diffuso nelle zone fredde sui pascoli, nei luoghi sassosi, lungo le frane.

L'origine del nome *Taraxacum* è probabilmente greca e significa "cura dei turbamenti".

Infatti la specie, diffusa in tutta Europa, ha proprietà stimolanti, depurative, diuretiche e lassative.

È molto ricco di vitamina C.

È una pianta erbacea della famiglia delle Compositae.

Ha foglie lunghe e dentate (da cui il nome *dente di leone*) e fiori di un bel giallo intenso.



*Le foglie e i fiori del
dente di leone*



A fioritura completata, i fiori si trasformano in una sfera piumosa, da cui partono i semi al primo soffio di vento (ecco perché si chiamano anche *soffioni*). Fiorisce dalla primavera all'autunno.



I soffioni

In primavera si raccolgono le foglie ancora tenere per farne insalate e i fiori per la marmellata. Anche se cotte le foglie mantengono il loro potere depurativo. È una delle piante cosiddette “meteoriche” perché alla sera o quando il sole si vela di nuvole, chiudono i loro fiori per riaprirli al primo apparire del sole.

INGREDIENTI per la marmellata:

350 fiori di Dente di Leone
2 litri d'acqua
5 limoni
0,7 kg di zucchero grezzo
mezzo bicchiere di grappa

- far bollire a fuoco lento i fiori per circa 2 ore nell'acqua con i limoni a pezzi
- lasciare raffreddare e togliere i limoni
- aggiungere lo zucchero grezzo
- far bollire per circa un'ora
- a parte in un pentolino far caramellare 2 cucchiaini di zucchero
- aggiungere alla marmellata il caramello e la grappa
- invasare

La culona d'ul port



di G. B. De Lorenzi (1863-1931)

Quand at vèghi da luntan
O culona d'ul noeust port
Um trèma i rèmul in di man
Um par quasi da gni smort.

Mola ul vèl
Lassa nàa
In Castel
Semm rivà.

Par nui d'Intra la culona
L'è l'emblema d'ul paes
Ag vomme bèn tant me a la dona
Cu s'è sempar nacc intes.

Mola ul vèl
Dagh indrée
In Castel
Semm rivée.

Ugh vurèss ch'in su la sira
Ul nost sindic, ul Viglin,
U' fass pizzà d'id gas od scira
Su la scima un bel ciarin.

Mola ul rèmm
Giù ul rampàa
Ul burcel
L'è rivà.

Se a quaidun la resca in gula
Intra incoeu l'ag fa muntàa
Si vighesan anca còla
Chi sa in tè che ai vègum nàa:

Mola ul vèl
Su ul rampàa
In Castel
Semm rivà.

Intra peu sira e matina
Cum ul faro e cum ul sùu
Lusirèss mèe na regina
Su tutt quant ul Lag Magiù:

Dent ul vèl
Fo ul bancàa
In Castel
Semm a cà!

Quando ti vedo da lontano
O colonna del nostro porto
Mi trema il remo nella mano
Mi sembra quasi di svenire

Molla la vela
Lascia andare
Nel Castello
Siamo arrivati.

Per noi di Intra la colonna
E' l'emblema del paese
Le vogliam bene come alla moglie
Con la quale siamo andati d'accordo.

Molla la vela
Dai indietro
Nel Castello
Siamo arrivati.

Ci vorrebbe verso sera
Che il vostro sindaco, il Viglino
Facesse accendere con il gas o la cera
Sulla cima un bel chiarore.

Molla il remo
Giù il pontile
La barchetta
E' arrivata.

Se a qualche invidioso non va giù
E Intra oggi lo fa arrabbiare
Nel vedere anche questa
Sai dove se ne può andare:

Molla il vento
Su il pontile
Nel Castello
Siamo arrivati.

Intra poi sera e mattina
Con il faro e con il sole
Brillerebbe come una regina
Su tutto il Lago Maggiore:

Dentro la vela
Fuori il pontile
Nel Castello
Siamo a casa!

LA FESTA DI SAN VITTORE

La prof. mi ha raccontato quello che succede durante la festa patronale di San Vittore a Intra. Questa ricorrenza si festeggia il giorno 8 maggio.

Dopo la messa solenne, il Prevosto, la gente della città, accompagnati dalla banda musicale di Verbania vanno in processione dalla piazza San Vittore, attraverso la Contrada, fino al lago.

Qui il Prevosto benedice il lago e tutte le imbarcazioni che si sono radunate nel porto.

Dopo che la banda ha finito di suonare, vengono lasciati volare nel cielo i palloncini colorati a cui i bambini hanno attaccato dei biglietti che riportano auguri di pace per il mondo.

All'aspetto religioso segue poi l'aspetto gastronomico.

La tradizione dice infatti che questo giorno bisogna portare in tavola il risotto giallo con la Luganega (cioè la salsiccia).

Una volta, alla fine del pranzo gli uomini di casa, vestiti con l'abito "buono" della festa, attaccavano un chicco di questo risotto al bavero della giacca. Questo era il simbolo della festa e rappresentava un portafortuna.

By Dalila

Ul Marc à

di G.B.De Lorenzi (1863-1931)

I donnett d'it la montagna
cum in spala ul sciuerin
i vegnan giù d'Auran o Intragna
cum la crava o cul berin.

E s'is ferman in piazzète
sut al portic dul Pretori
a discur, o malarbète,
di sò mai e di sò stori.

Quand j'an facc i soeui affari
careghà me tanci ascnitt
cum dadrè i soeui cumpari
van in su passin passitt.

I stan cito i donn ch'in strach
i ùman invece i tasa pù,
fan la stràa tutt a zig-zacc
pai cazzu che j'an bevù.

Ul fiulin dadrè da lùur
cum in man un mezz narans
un po' u' s'ferma un po' u cùur
par sta in pari a quìi d'it nans.

Se par strà gh'è n'usteria
intè chi vendan ul vin bun
in bè piin, ma i molan mia
da dag sgiù un alt gulun.

Quand u spunta ul campanin
intra i piant e i soeui tècc
in cuntènt grand e pinin
e I suspiran dumà ul lecc.



Le donnette della montagna
con in spalla la gerla
vengono giù da Aurano o Intragna
con la capra o l'agnellino.

E si fermano in piazzetta
sotto il portico del Pretorio
a discutere, o malelingue,
dei loro mali e delle loro storie.

Quando han fatto i loro affari
caricate come tanti asinelli
con di dietro i loro compagni
vanno in su passo dopo passo.

Stan zitte le donne ché sono stanche
gli uomini invece non tacciono più,
fanno la strada tutta a zig-zag
per i bicchieri che hanno bevuto.

Il bambino dietro a loro
con in mano mezza arancia
un po' si ferma un po' corre
per stare in pari con quelli davanti.

Se per strada c'è un'osteria
dove vendono il vino buono
sono ben pieni, ma non mollano
per dar giù un'altra golata.

Quando spunta il campanile
tra le piante ed i suoi tetti
son contenti grandi e piccini
e sognan sol di andare a letto.



Ul tramvaj dit Prement

Di G.B. De Lorenzi (1863-1931)

I

Sent ul ziful dul Tramvai
Mè cu scivla tutt cuntent,
Vegn cun mi, cara zagai,
Voeui menat fin a Prement.

U fa tut una straà nova
Sempr 'in mezz ai busch e ai prà,
su, curèmm, prima che ùsc mova
se in sul tram vomm stà setà.

Sia tramvai,
O feruvia
Uramai
M'al tucan mia;
Alla festa us podrà fàa
Una bèla spasegiàa.

II

U va in sù propri pulit
Mè una vera feruvia:
ma ug narès in d'un quai sit
Un tuchett d'it galaria.

Mi a poeuss mia durà tant
Setà sgiù in si visin;
Senza fatt di tant in tant
Da scundun un quasi basin.

Sia tramvai,
O feruvia
Uramai
M'al tucan mia;
Alla festa us podrà fàa
Una bèla spasegiàa.



Senti il fischio del tramvai
Come scivola contento,
Vieni con me, cara ragazza,
Voglio portarti fino a Premeno.

Fa un strada tutta nuova
Sempre in mezzo a boschi e a prati,
Su, corriamo, prima che parta
Se vogliamo sederci sul tram.

Sia tramvai,
O ferrovia
Oramai
Non me lo toccano;
Alla festa si potrà fare
Una bella passeggiata.

Sale proprio molto bene
Come vera ferrovia:
Ma ci vorrebbe in qualche posto
Un pochin di galateria.

Non posso mica durar tanto
A star seduto così vicino;
Senza farti di tanto in tanto
Di nascosto qualche bacino.

Sia tramvai,
O ferrovia
Oramai
Non me lo toccano;
Alla festa si potrà fare
Una bella passeggiata.



III

Finalment a sèmm rivà,
Che bel sit, che paradìs,
Costa chi l'eva la ca
D'un sciurun ciamà ul Bis!Se ca
nassum al Vittoria?
Ma chi sa che pevarin!
Mi go proeupi mia d'it boria,
Nèmm innanz un tuchetin.

Sia tramvai,
O feruvia
Uramai
M'al tucan mia;
Alla festa us podrà fàa
Una bèla spasegiàa.

IV

Nui ca sèmm dul temp antigh
eguitèmm la moda vègia,
Fèmm dui pas fin al Turnigh
A beev su collacqua frègia.

Setà sgiù su quii banchett
Impipandas di curiùus,
Godarèmm col bel freschett
Cumè vess in viagg da spùus.

Sia tramvai,
O feruvia
Uramai
M'al tucan mia;
Alla festa us podrà fàa
Una bèla spasegiàa.

V

Ma ul tramvai cul zifulin
Um vertiss da turnà indrè,
U po' mia, o car bambin,
Durà tant anca ul piàsè!

Ma ricordat peu sul seri
Da digh nuta a la Luzia
Su da nù che putifer
La m'impianta cola stria!

Sia tramvai,
O feruvia
Uramai
M'al tucan mia;
Alla festa us podrà fàa
Una bèla spasegiàa.

Finalmente siamo arrivati,
Che bel posto, che paradiso,
Questa qui era la casa
Di un gran signore chiamato "il
Bis"!E se andassimo al Vittoria?
Ma chissà che conto salato!
Io non ho proprio soldi,
Andiamo avanti un pezzettino.

Sia tramvai,
O ferrovia
Oramai
Non me lo toccano;
Alla festa si potrà fare
Una bella passeggiata.

Noi che siam dei tempi antichi
Oservam la moda vecchia,
Facciamo due passi fino al Tornicco
Per bere quell'acqua fresca.

Seduti sopra quelle panchine
E fregandocene dei curiosi,
Noi godremo quel bel freschetto
Come essere in viaggio da sposi.

Sia tramvai,
O ferrovia
Oramai
Non me lo toccano;
Alla festa si potrà fare
Una bella passeggiata.

Ma il tramvai con il fischietto
Ci avverte di tornare indietro,
Non può mica, caro bambino,
Durare tanto anche il piacere!

Ma poi ricordati sul serio
Di non dir niente a Lucia
Su di noi che putiferio
Ci combina quella strega!

Sia tramvai,
O ferrovia
Oramai
Non me lo toccano;
Alla festa si potrà fare
Una bella passeggiata.



Tradizioni intresi

L'Asan Brusà

Era un'antica festa tradizionale che si svolgeva il 20 gennaio di ogni anno nel quartiere di San Fabiano, in occasione della ricorrenza del Santo, gran taumaturgo nativo della Gallia, ma milanese di adozione, fatto martire da Diocleziano.

A ricordo di un asino perito miserabilmente nell'incendio della sua stalla, proprio nel giorno di San Fabiano, veniva bruciato in piazza un asino di cartapesta, fra suoni, danze, luminarie e spari di mortaretti.

La festa di San Vittore

Il giorno 8 maggio, cade la festa di san Vittore, protettore della città di Intra. Tale festa, era molto sentita dagli intresi, che si sentivano attaccati più che mai al loro protettore e alle antiche tradizioni.

Una di queste, voleva ad esempio, che nel giorno della festa patronale, in ogni casa si preparasse il risotto giallo come primo piatto, e che ogni famiglia avesse almeno una persona invitata al pranzo.

Come nota folcloristica poi, ogni intrese in quel giorno avrebbe portato all'occhiello o comunque sul colletto della giacca un chicco del risotto giallo mangiato a pranzo, per essere fedele alla tradizione.

Un'usanza ormai caduta in disuso e che ormai pochi ricordano ma che, a quei tempi aveva contribuito a creare un'atmosfera di gioia, di letizia e di sentita affezione al proprio paese e alle sue tradizioni.

Un'altra simpatica cerimonia per questo giorno di festa, era ed è ancora oggi la Processione al Lago e la Benedizione delle imbarcazioni.

Dalla Basilica di San Vittore, infatti, inizia una solenne processione che dopo aver attraversato le vie principali della città giunge al pontile d'imbarco (imbarcadero) dove il Parroco impartisce la solenne benedizione alle acque del Lago, per assicurarne la benevolenza e far risparmiare le coste dalle furiose tempeste.

In occasione del Congresso Eucaristico, tenutosi ad Intra, il Lago è stato simbolicamente unito in matrimonio con la città, con il simbolico gesto del lancio di un anello nelle sue acque, a dimostrazione dell'attaccamento della gente al Lago.

I bei carnevali di altri tempi

Una volta era tradizione che il carnevale avesse inizio con uno squillo di tromba il giorno del martedì grasso alle ore 16 precise. Grandiosi carri addobbati prendevano parte alla sfilata cittadina tra un fuggi fuggi generale di gente mascherata.

Sacchi di colorati coriandoli venivano lanciati sui malcapitati pedoni che non riuscivano a sfuggire in tempo da quell'ira 'carnescialesca' scoppiata di botto.

La domenica era riservata ai signori (nel 1900 a Intra si contavano ben 35 milionari) che gareggiavano a superarsi con il lusso ostentato dei loro carri infiorati, carri tirati da superbi destrieri ben strigliati.

Dai carri venivano lanciati finissimi dolciumi (torroni, cioccolato, caramelle), in una sfida a chi spendeva di più.

Si racconta che il signor Alfredo Braendly spese oltre lire 15.000, di allora, in dolciumi con l'intento di superare i suoi rivali.

Non va dimenticato il giorno della “*Giobbia*”, importante soprattutto per i baldanzosi giovanotti.

Infatti, il giovedì grasso, era la festa di tutti i giovanotti e ragazzini che, vestiti di stracci e con la faccia annerita, a gruppetti irrompevano nelle case di amici e conoscenti portando chiasso ed allegria con il motto “*Incoei l’è la giubiascia! Chi la tira chi la strascia!*”.

A questi ragazzi venivano offerte leccornie di vario tipo o castagne secche.

Ma il colmo della festa era la cuccagna che si svolgeva il lunedì pomeriggio. In piazza veniva issato un palo intriso di grasso e tutti si sfidavano a scolarlo per la conquista dell’ambito premio.

Il gran veglione del martedì grasso chiudeva la bella trilogia del carnevale intrese, che si concludeva poi, al mercoledì delle ceneri, con “l’*abbruciamento*” del **papà Rabadano**, di sera, in piazza macello, tra il tripudio generale dei presenti.

Il gran veglione si svolgeva sotto il cosiddetto *Trapulun*.

Ul Trapulun

La tettoia del vecchio imbarcadero veniva chiusa completamente da ogni lato a formare una grande sala al cui interno veniva allestito un piccolo palco.

Sul palco prendeva posto l’orchestra, che a quei tempi era la banda cittadina, e nei giorni del carnevale tutti andavano a ballare e a sfogare tutte le ‘mattane’ permesse o comunque lecite in quei giorni.

Questo fino alla mezzanotte del martedì grasso, quando il tutto veniva smontato con l’augurio di riprendere l’anno successivo da dove si era rimasti.

Ogni anno si cercava di rendere il salone sempre più attraente e frequentato.

Il trapulun si allestisce ancora oggi con moderne orchestre che, pur seguendo la tradizione hanno però perso la nota caratteristica della musica nostrana un po’ disprezzata ed abbandonata.

Fortunatamente c’è un ritorno alle antiche tradizioni che si sta cercando di riscoprire e far rivivere perché maggiormente sentite e seguite.



*Hanno lavorato a questa ricerca gli alunni
delle classi 1, 2 e 3 media della scuola di Piancavallo e
della classe 2A della scuola media di Gravellona Toce
con gli insegnanti:*

*Rita Torelli, Palmina Trovato, Silvia Faccio, Silvia Ferraris, Magda
Pelfini, Alessandra Zanetta, Luigi Iacovelli, Santino Raimondo.*

Ha collaborato Graziano Fera

Si ringrazia il Prof. Paolo Crosa Lenz per il materiale gentilmente fornito

**SMS RANZONI di PIANCAVALLO
ISTITUTO AUXOLOGICO ITALIANO
Tel. e Fax 0323 514305
lascuolaindieta@libero.it
a.s. 2004/2005**