

Macugnaga tra passato e presente



*...Perché l'uomo, fin dalle origini, ha sentito un impulso irresistibile a spostarsi, a migrare?
...perché i popoli nomadi tendono a considerare il mondo come perfetto, mentre i sedentari tentano
incessantemente di mutarlo?*

Macugnaga è un paese di origine walser?

Ma chi erano i Walser?

I Walser, “il piccolo popolo delle grandi montagne”, erano montanari di ceppo tedesco originari dell’altopiano bernese e prima ancora del Nord d’Europa che arrivarono a colonizzare luoghi poveri ed impervi, in condizioni di vita estreme.

Il flusso migratorio che investì l’Italia prese due direzioni: le vallate che si dipartono dal versante italiano del Monte Rosa e l’alta Val d’Ossola.

Sono venuti nell’XI secolo nell’alto Vallese che in seguito occuparono completamente e dove iniziarono a chiamarsi Walser. Tra il XII e il XIII secolo si mossero a piccoli gruppi occupando varie zone ad alta quota.

Si sono fermati sempre in zone che dovevano essere rese abitabili con un lavoro intenso e duro di disboscamento, di dissodamento, di aratura costante di un terreno pietroso. Si trattava sempre di terre incolte e disabitate.

Erano famiglie in cerca di un sito, dove poter vivere, partivano non perché erano spinti a ciò dall’esuberanza di popolazione o altro ma: *“Partivano perché si sentivano di partire”*.

Erano capaci di spingersi dove si riteneva che abitassero solo i demoni e gli animali più mostruosi.

Gli interessi feudali dei signori che abitavano la parte bassa delle vallate alpine vedevano nelle nuove colonie la valorizzazione dei terreni, che erano resi produttivi e un maggiore controllo politico su importanti zone alpine.

L’interesse dei Walser era di ottenere a condizioni vantaggiose zone da dissodare e trasformare in pascoli.

I coloni potevano scegliere il luogo di destinazione e col tempo l’affitto si trasformava in possesso.

Le popolazioni locali non vedevano nei Walser dei concorrenti ma una gente laboriosa venuta da lontano, uomini liberi e rispettosi della libertà altrui che vivevano in luoghi che nessuno ambiva. Avevano la capacità di usare sapientemente un territorio povero di risorse e la forza di vivere tutto l'anno dove altri salgono solo d'estate.

La “*VERMOGEN*” cioè la forza è l'essenza profonda di questa cultura strettamente alpina.

Svilupparono tecniche pastorali e di coltura per: produrre ed accumulare foraggio, condurre le acque dai ghiacciai, difendersi dalle valanghe, costruire sentieri e strade, superare le gole montane, usare il legno di larice e di abete per le costruzioni.

Il collegamento con il resto del mondo erano i sentieri tagliati nella roccia o esili sotto le creste. Ore di cammino per andare a sposarsi, a battezzare i figli, a seppellire i morti, a comprare il sale o a pagare le tasse. Tutte le merci dovevano essere portate a spalla.

L'uomo in montagna era pastore, contadino, legnaiolo, muratore, fabbro, falegname, minatore, casaro, cacciatore e altro ancora.

La donna era contadina, fornaia, cuoca, erborista, filatrice, sarta...

Che cosa ci è rimasto del passato e che ancora possiamo vedere salendo lungo la Valle Anzasca?

Salendo la Valle si incontra il nucleo abitato di Pestarena, un luogo, dove nel profondo della montagna era, infatti, racchiuso l'oro che è stato all'origine della ricchezza di pochi imprenditori e della malasorte di molti minatori, condannati a una vita di fatica e di stenti. Le miniere non erano solo in Pestarena, ma erano distribuite lungo tutta la valle Anzasca, sia ai crinali più elevati, che si spingevano fino ai 2600 metri del valico, che ha appunto preso il nome di Passo della Miniera. Alle Crocette, in Val Quarazza, si incontra la “*Città Morta*” quanto resta dello stabilimento che lavorava il minerale aurifero che era estratto dalle miniere e trasferito in basso con una lunga teleferica. Circa due chilometri più a monte si raggiunge Borca il cui significato indica una biforcazione, infatti, da Borca si stacca, alla destra orografica, la Valle Quarazza che attraverso il Passo del Turlo mette in comunicazione con Alagna Valsesia. In passato, a causa di questa sua posizione a cavaliere di una via di comunicazione, la località ha avuto una certa importanza e, sino al 1937, è stata la sede degli uffici comunali.



L'arrivo a Borca

In Borca non è possibile non visitare il Museo Casa Walser, ricavato in una antica costruzione lignea del XVII secolo che, per molti anni fu anche l'abitazione del Cappellano di Borca. All'interno sono conservati mobili, suppellettili, arnesi di lavoro, costumi e altro ancora per farci rivivere la vita semplice e laboriosa di questo piccolo, grande popolo.

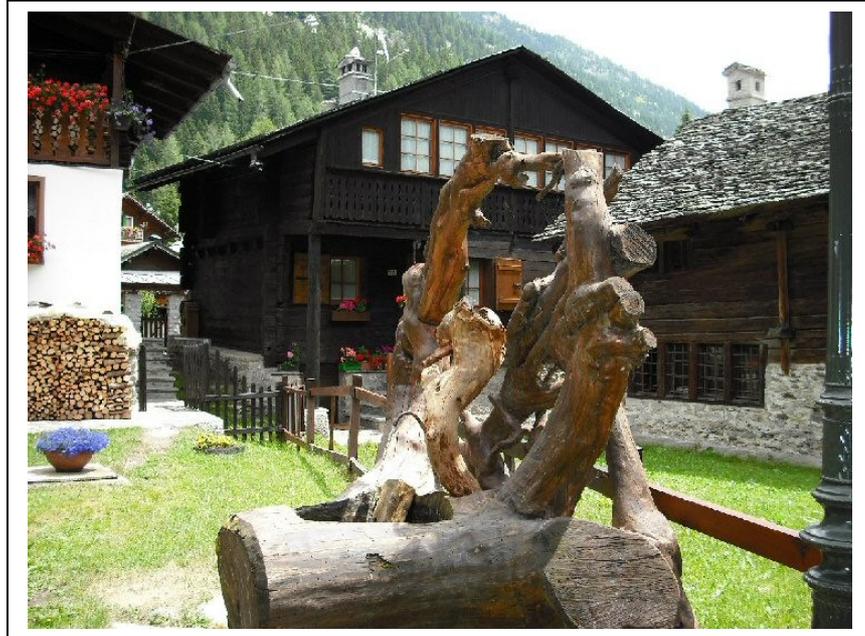


*La Casa Museo
Walser*



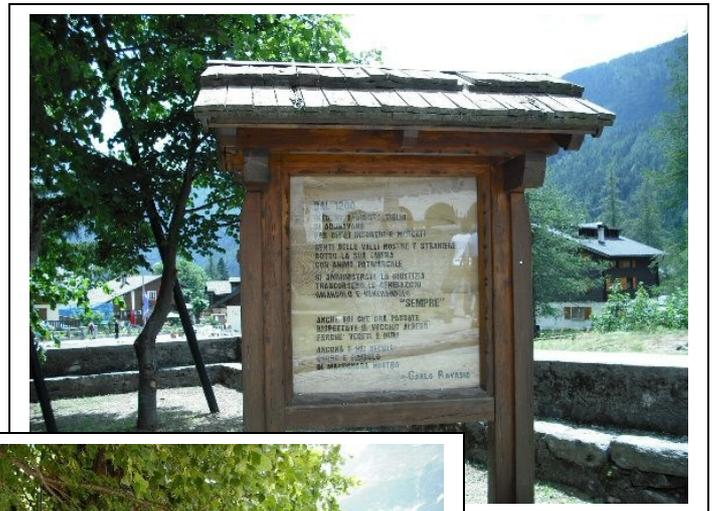
Proseguendo si arriva a Staffa, frazione principale di Macugnaga e lasciata l'auto nella piazza sulla quale si affaccia il Municipio, si prosegue a piedi all'interno del paese, attraverso stradine molto caratteristiche, fino a raggiungere il vecchio nucleo abitativo, il *Dorf*. Attualmente il *Dorf* conta solo poche costruzioni che risalgono al 1700.

*Andando verso
il Dorf*

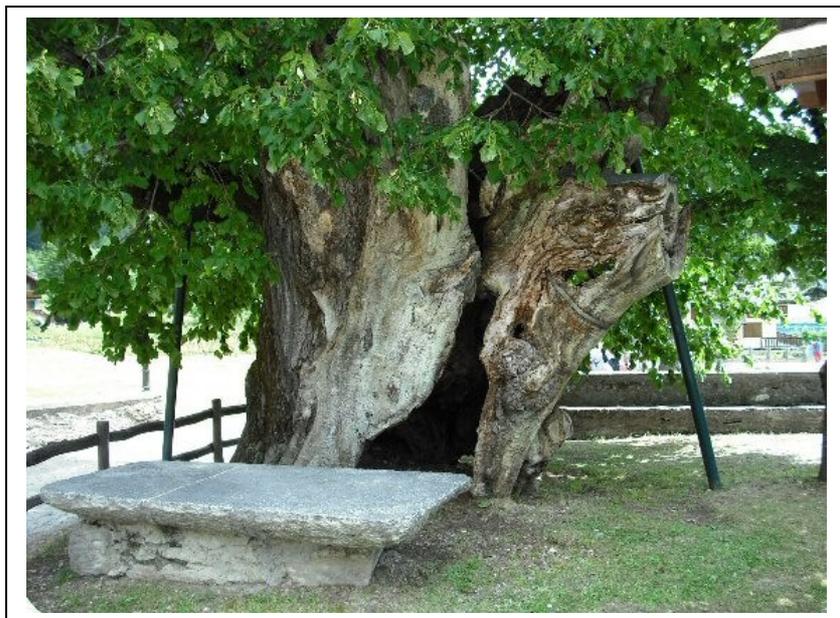


Qui si trova anche il vecchio tiglio, accanto alla chiesa, di fianco al piccolo cimitero. La leggenda vuole che l'albero sia stato portato dalla Saasthal 700 anni fa. Sotto le sue fronde si tenevano le fiere, si amministrava la giustizia e si prendevano le scelte importanti della comunità. Il possente e secolare tiglio, che ha una circonferenza di ben 7 metri, da tanto tempo, infatti, osserva tutto ciò che accade a Macugnaga. Come recita la scritta sul pannello esposto accanto all'albero:

*“Dal 1200
intorno a questo tiglio
si adunavano
per civili incontri e mercati
genti delle valli nostre e straniere
sotto la sua ombra
con animo patriarcale
si amministrava la giustizia
amandolo e venerandolo
SEMPRE
Anche voi che ora passate
rispettate il vecchio albero
perché vegeti e duri
ancora e nei secoli
onore e simbolo
di Macugnaga nostra.”*



*Il vecchio
Tiglio*



Vicino al tiglio si trova la bella chiesa vecchia, una costruzione molto armoniosa che ben si inserisce nell'ambiente. Presenta alcuni particolari di stile gotico mentre il campanile è di stile romanico.

Secondo la leggenda nell'anno 843 è stata edificata una cappella ma dobbiamo arrivare al 1560 per avere la chiesa con le attuali dimensioni.

*La Chiesa
Vecchia*



Nel 1639, il primo di gennaio la costruzione subisce danni gravi a causa di un incendio che distrugge il *Dorf*. Nel mese di settembre del 1640 una inondazione danneggia ancor più il *Dorf*, ricoprendo di fango e ghiaia tutta la chiesa e il cimitero. I lavori per ripulire e risistemare durano fino alla fine di ottobre, data in cui si può nuovamente celebrare.

Nella struttura attuale è importante osservare certi particolari di stile gotico, tra cui le finestre. La pietra in cui sono ricavate sembra locale ed è scolpita abbastanza bene, compatibilmente con i mezzi dell'epoca e la lavorabilità della pietra. Le ogive sono tutte diverse. La finestra centrale dell'abside è stata chiusa nel 1720 e la bifora è stata murata nel muro di cinta del cimitero, di fronte al vecchio tiglio.

*Il cimitero
di fianco
alla chiesa*



Sopra la vecchia apertura della finestra sono dipinte una corona e le armi di una famiglia patrizia ma priva di titoli nobiliari.
La porta laterale è pure di stile gotico ed è contornata da colonne in sasso locale.
Il campanile è più recente ma costruito in uno stile architettonico più antico: il romanico.
In un angolo del cimitero si trova l'ossario che presenta pitture stinte rappresentanti la Morte e il Padreterno.



Di fianco alla vecchia chiesa, verso la parte vecchia del paese, “*il Dorf*”, dalle caratteristiche case in legno scuro, 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.

Il forno, come la fontana e il mulino erano i punti in comune della vita del villaggio.



*Le vecchie
case in legno
del Dorf*



*Il forno
comune*

Un piccolo edificio che un tempo era usato solo una o due volte l'anno.

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

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

In montagna, con la poca farina ricavata dai piccoli campi di segale, si confezionava un pane scuro che poteva essere conservato molto a lungo. Il pane generalmente durava 4-6 mesi!

Verso l'inizio dell'inverno le famiglie iniziavano a confezionare il pane per l'annata successiva. 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 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.

Era un pane che non si ammuffiva ma diventava durissimo al punto di doverlo tagliare col *brotolade* cioè con un coltello speciale, incernierato ad un tagliere di legno.

Il pane veniva poi ammorbidito nelle zuppe di latte o di verdura e condito col formaggio.

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

Un tempo 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 aggiungevano molta crusca e farine scarsamente nutrienti come quelle di saggina, di ghiande, di bacche silvestri, di vinacce, di cortecce di noci e di rovere. 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. Poiché il pane era cotto solo una o due volte l'anno, ogni famiglia arrivava a produrne anche due o tre quintali. Ovviamente la quantità di pane dipendeva dalla quantità di segale prodotta.

Ogni anno, il primo fine settimana di luglio, si svolge la Fiera di San Bernardo, tre giorni di festa, di incontro, di scambio, di arte, di divertimento. Molto interessante la processione dalla vecchia chiesa con la sfilata in costume dei vari gruppi partecipanti: gruppi walser provenienti da zone diverse dell'arco alpino, anche dal versante svizzero.

La sfilata in
costume



San Bernardo è il patrono della montagna e degli alpinisti. La processione porta le reliquie del santo dalla parrocchia attuale alla chiesa vecchia dove si benedicono gli attrezzi agricoli e quelli delle guide alpine.

Nella piazza principale si svolge una gara tra scultori del legno con la realizzazione di un'opera a tema, mentre nelle zone adiacenti, una pittoresca e ricca esposizione e vendita di prodotti locali e di altre zone montane offre al visitatore momenti di svago e di interesse.

Sulle numerose bancarelle si possono trovare prodotti vari di artigianato, oggetti in pietra, il tipico pane nero, dolci della tradizione montana, formaggi d'alpeggio, mieli particolari, libri di storia locale.



La fiera di San Bernardo

BIBLIOGRAFIA

Le Rive – anno XII – n.5

E. Rizzi - Cucina d'alpe - Fondazione Enrico Monti

R. Cresta -Macugnaga tra storia e leggenda - E. Iacchini Corsi – Brunner & C. Como

Un giro di walser...a Macugnaga a cura di Walser Verein z'Makana – Grafiche Fovana e Caccia