



PROGETTO DI RICERCA E PROMOZIONALE DI INIZIATIVE DI INTERESSE CULTURALE
FINALIZZATE ALLA PARTECIPAZIONE A EXPO 2015 – PER IMPULSO ATTIVITÀ
TURISTICHE.

“LA CUCINA TRADIZIONALE”

A cura di:

Dott. Melzani Michele

Dicembre 2012

«[...]terra grossa in luoco solitario et alpestre fra montagne chiamate Maniva et altri nomi.»¹



Con queste parole il funzionario veneto Giovanni da Lezze introduceva la sua personale relazione sulla “terra” di Bagolino, presentata a Venezia tra il 1609-10. Sono passati ormai quattro secoli ma sorprende quanto ancora sia calzante e attuale questa considerazione sulla realtà bagolinese, indice non di una stagnazione e di uno scarso spirito di iniziativa bensì conferma di un sano atteggiamento di conservazione e di un profondo rispetto da parte degli abitanti verso le tradizioni e la natura che li ha ospitati e li ospita ancora oggi. A conferma di quanto appena detto possiamo analizzare uno dei settori culturali più importanti che si è tramandato pressoché immutato nel tempo e vede nel formaggio Bagòss il suo “fiore all’occhiello”: ci stiamo riferendo alla tradizione gastronomica locale.

Il cibo è, da sempre, un simbolo di distinzione geografica e sociale, basti pensare alla diversa accessibilità di determinati piatti o prodotti a seconda del ceto e del territorio a cui si fa riferimento. Bagolino nel suo isolamento alpestre disponeva di pochissime risorse alimentari e basava la propria cucina su quello che riusciva a produrre (principalmente prodotti caseari), raccogliere nelle diverse stagioni e acquistare tramite una faticosa importazione. Non si deve però pensare ad una tradizione esclusivamente povera, piuttosto è più corretto parlare di semplicità e genuinità dettate da necessità pratiche. Infatti i contadini si accostavano alla tavola per placare la fame e per trarre energie per il lavoro quotidiano, completamente disinteressati ad accostamenti ricercati o a piatti di difficile

¹ *Il Catastico bresciano, di Giovanni da Lezze (1609-1610)*, nell’esemplare queriniano H. V. 1-2; Biblioteca Civica Queriniana di Brescia, Brescia, Studi Queriniani, Vol. III, pp. 319-322.

preparazione. Si trattava certo di pasti di basso tenore ma riuscivano comunque a raggiungere un alto gusto.

Quando si parla di montagna uno dei piatti più conosciuti e diffusi è sicuramente la polenta ma l'origine di questa pietanza che molti fanno risalire alla "notte dei tempi" è invece molto recente se paragonata ad altri cibi. Sugli inizi della penetrazione del mais nel Bresciano non sono molte le notizie. Ne fanno brevissimo riferimento due scrittori del secolo XVI, Gallo e Tarello, e non ne fanno cenno il "Liber pactorum" del 1582 né la "Tariffa delli daciai" di Brescia del 1592. Questi due ultimi documenti contenevano una sorta di inventario delle merci commerciate a quel tempo come: "frumento, segala, orzo, scandella (orzola), spelta, melega (sorgo), ecc..." . Vari elementi concorrono ad indicare che la peste del 1630-31 contribuì alla diffusione di tale cereale, che dovette svolgere, per gli anni a seguire, un ruolo di stabilizzatore del mercato, sostituendosi progressivamente al miglio e al sorgo. Un autorevole scrittore bresciano di agraria, Coriniani, nel XVIII secolo si riferisce al mais descrivendola come una pianta di introduzione relativamente recente, la cui coltivazione si sarebbe affermata dopo la metà del 1700. È però solo a partire dal 1800 che il granturco conquista il primo posto nell'economia rurale, quando diventa un alimento basilare per l'alimentazione umana. Per quanto riguarda Bagolino non abbiamo notizie storicamente documentate sull'inizio dell'impiego di questo cereale ma secondo quanto appena detto possiamo parlare del principio del XVIII sec.. A tal proposito gli statuti del paese del 1796 vietano di prelevare le pannocchie di granturco dai campi altrui senza il permesso dei proprietari, da questo possiamo dedurre che la coltivazione del mais fosse già sufficientemente diffusa, tanto da meritare un capitolo dello statuto². A questo si deve poi aggiungere che la produzione di mais è sempre stata pressoché assente nei pressi del paese, vincolata dall'esiguità degli spazi agricoli e dalle difficoltà incontrate (non solo per questa coltura) a causa del clima rigido. Solo nel Pian d'Oneda si riusciva a produrne una certa quantità, piana dove venivano seminati anche il miglio, il frumento e il panico. I contadini che ottenevano il prezioso cereale lo facevano poi macinare presso il mugnaio del paese, la stessa procedura riguardava anche coloro che, non potendo coltivarlo, lo compravano in grani o pannocchie. I lotti a disposizione per la semina raggiungevano circa la dimensione di un terzo di

² Ad avvalorare quanto appena detto possiamo anche proporre un breve estratto della relazione sul comune di Bagolino del 1826 per il catasto Lombardo-Veneto, che funge da ulteriore testimonianza per la coltivazione del mais e di altri cereali: «Un solo avvicendamento esiste[va] in questo circondario comunale e comprende[va] il periodo di due anni. Nel primo anno si semina[va] il grano turco; nel secondo anno il frumento, segale, od orzo e per secondo frutto il formentone nero ma questo secondo frutto non si [aveva] che nei campi situati in contiguità del lago d'Idro detti Campi d'Oneda e S. Giacomo». *Nozioni agrarie di dettaglio del comune censuario di Bagolino*, 1826, in Archivio di Stato di Milano, *Fondo Catasto Lombardo-Veneto*, b. 12200; in BONOMI A. – MARCHESI G. , *Il lavoro e la montagna. Economia e società in Valle Sabbia tra Moti Risorgimentali e decenni Postunitari*, Galleria Valsabbina, 2000-01, nota 144, p.108.

ettaro (tremila metri quadri), di forma rettangolare³. In ogni caso, per coprire il fabbisogno dell'intera popolazione il Comune gestì per lungo tempo l'acquisto del mais, “**formentù**”, e di altre farine che venivano reperite presso i mercati cittadini (principalmente bresciani) e distribuite poi alla popolazione bagolinese, in base a calmieri e in periodi ben precisi⁴.

Il mais per la sua alta produttività, l'elevato valore nutritivo, (benché sostanzialmente energetico), la coltivazione "facile" e la possibilità di raccolta in diverse forme, che permette di superare avversità climatiche di fine stagione, ha costituito, come dicevamo, la base dell'alimentazione contadina dei due secoli precedenti, nella forma caratteristica, pressoché unica, nella quale veniva e viene consumato nelle regioni del nord Italia: la polenta. Questa sua preponderanza sulle tavole del “popolo”, ha contribuito a corroborare l'opinione secondo cui proprio il consumo sotto forma di polenta del granoturco sarebbe all'origine delle manifestazioni di grave avitaminosi tra la popolazione. La bollitura della farina di mais infatti, secondo alcuni, sarebbe la causa del mancato rilascio di una sostanza, presente nel cereale, come fattore antipellagroso. Gli studi più aggiornati hanno invece dimostrato che la pellagra è una malattia che non proviene solo dall'uso improprio del mais ma da una carenza vitaminica più generale e dalla malnutrizione. Ben più appropriata era dunque l'identificazione della malattia come “male della miseria” e non solo come male dei mangiatori di polenta.

Questo alimento era quotidianamente presente sulle tavole dei bagolinesi: a colazione, pranzo e cena, abbrustolita, ammorbidita con il latte, mescolata con burro e formaggi e salamina, oppure cucinata sul fuoco nel paiolo.

I contadini avevano un contatto quasi intimo con la polenta, a tal proposito riportiamo per intero un passo che chiarisce cosa intendiamo dire.

«Veniva usato diffusamente un modo particolare, di cui sfugge il significato, nell'approccio con la polenta. Ogni pezzetto di quel cibo dorato e saporito, prima di giungere alla bocca veniva trattenuto fra le dita, maneggiato e rimaneggiato, quasi a gustarlo anche con le mani [...], un po' come si lavorava la pasta per il pane, fino a ridurlo un boccone molle e ben amalgamato.

Non era ben chiara la ragione di quella ostentata lavorazione manuale di gran lunga poco igienica, tuttavia conciliava un piacevole discorrere con i presenti e favoriva una distensione psicologica che faceva bene all'anima. Aveva anche una indubbia funzione pratica: consentiva di tenere insieme le briciole che,

³ Secondo le ricerche storiche condotte la piana del Caffaro viene risanata in via definitiva solo nel 1863, a seguito dei lavori di bonifica promossi dal Dr. P. Riccobelli. Dopo i lavori il Pian d'Oneda viene ripartito dal Comune in parti uguali e dato, per estrazione a sorte a seconda delle “bocche” (tutti i membri costituenti un singolo nucleo familiare), a 241 famiglie del paese. MELZANI L., *Bagolino: storia di una comunità*, GM & TI, Ciliverghe (Bs), 1989, p. 79. Da queste notizie ricaviamo due informazioni: la prima è che la lottizzazione del piano è di recente realizzazione, la seconda è legata all'uso agricolo della piana, che diventa effettivo e redditizio solo a partire dal XIX secolo.

⁴ Questo complesso e dispendioso sistema è stato di recente documentato dalla tesi di MELZANI M., *Il Comune di Bagolino e la Peste del 1630*, relatrice Negruzzo S., Università Cattolica del Sacro Cuore di Brescia, A.A. 2010/11.

inevitabilmente, si formavano per la natura dura e asciutta della polenta che si sgretolava facilmente in piccoli frammenti»⁵.

Una curiosità in campo agricolo, diffusa unicamente nel Pian d'Oneda, era il “**caffè da Bundù**” «destinato alla tostatura e, quindi, macinato ed utilizzato come caffè». In realtà non si trattava di vero e proprio caffè ma di soia, un piccolo legume verde di elevate qualità nutritive, che «aveva preso il nome del paese trentino che domina la piana dal massiccio roccioso affacciato sul lago, dove se ne faceva larga coltivazione, il piccolo centro di Bondone appunto»⁶.

Nel Pian d'Oneda si era diffusa anche la coltivazione della vite, mantenuta fino alla prima metà del '900, quando la produzione cominciò a scarseggiare per il rapido diffondersi di un parassita, la *fillossera*. Sulle origini cronologiche legate all'introduzione dell'uva nella piana alcuni testi parlano del 1643⁷.

Come dicevamo sopra le condizioni imposte dal territorio alla coltivazione erano molto restrittive, tuttavia questo non implicava l'impossibilità, per ciascuna famiglia, di realizzare, negli spazi liberi, dei piccoli ma fondamentali orti. Questi, sfruttati a pieno nel periodo tardo primaverile ed estivo, permettevano di ricavare alcune verdure, indispensabili per integrare la dieta e per arricchire ogni singolo pasto.

Il fagiolo e i fagiolini sono indubbiamente i più conosciuti da un punto di vista storico, impiegati sin dai tempi dei “latini” erano molto diffusi e profondamente legati alle mense contadine. È infatti diffusa la credenza che questo alimento fosse un cibo povero: i Greci e i Romani lo consumavano abitualmente ma non lo ritenevano un cibo prelibato⁸. Durante il Medioevo, quando in Francia si chiamava *mongette* e in Italia *fasselo o fasolo*, la facilità della sua coltivazione e le notevoli proprietà nutritive ne fecero un alimento del popolo e dei conventi: ingrediente di zuppe o contorno di carni con le quali veniva cotto. In seguito alla scoperta dell'America arrivarono da quel continente anche i *phaseolus vulgaris*⁹. Ebbero una diffusione relativamente rapida grazie al fatto che la gente era già abituata alle fave, ai lupini, e appunto al “fagiolo dorico”. Dopo che Colombo li scoprì a Cuba nel suo secondo viaggio, già nei primi anni del '500 li troviamo in Veneto¹⁰. Nella

⁵ FUSI G., *Il volto antico di Bagolino*, Società editrice Tannini, Brescia, p. 133.

⁶ FUSI G., *Il volto antico di Bagolino*, Società editrice Tannini, Brescia, p. 134.

⁷ MELZANI L., *Bagolino: storia di una comunità*, GM & TI, Ciliverghe (Bs), 1989, p. 79. La scrittrice mostra però alcuni dubbi sull'attendibilità della data di introduzione della vite, credendo che la sua coltivazione sia di molto precedente al XVII secolo, dato che secondo gli studi del di Rosa già ai tempi dei romani questa pianta era stata trovata nel territorio dell'attuale trentino.

⁸ Virgilio lo chiamava "*vilem phaseolum*" perchè abbondante, non per pochi eletti.

⁹ I fagioli americani, più grossi di quelli noti in Europa, resistenti e molto produttivi, un secolo dopo il loro arrivo erano già molto diffusi.

¹⁰ I primi documenti attestanti la presenza del fagiolo americano in Italia risalgono al 1528.

tradizione bagolinese abbiamo testimonianza dell'impiego di due tipi diversi di fagiolo, attestati dalla duplice nomenclatura che il dialetto ha restituito fino ad oggi. Esiste infatti il nome **“törcää”**, che sta per fagiola una qualità più grossa (almeno del doppio) rispetto al normale, e il termine **“fäzöl”**, che indica il fagiolo comune. Entrambe le varianti venivano coltivate sui bordi degli orti o dei piccoli campi, attorcigliate a bastoni diritti, **“pèrteghe”**, che fungevano da supporto per la crescita della pianta. Una volta essiccati, entrambi costituivano una risorsa fondamentale per l'inverno.

Molto simili ai due legumi precedenti sono le **“täèlè”** ovvero i fagiolini, conosciuti anche con il nome di cornetti o tegolini, a seconda delle varianti regionali, che crescevano su piante nane o rampicanti.

L'orto era anche impiegato per la coltivazione di alcune verdure: **“la cärötä”** (la carota), **“la salätä”** (l'insalata), **“le èrbe”** (le bietole o bietole a coste), **“el räel”** (rapa), **“el räditì”** (radicchio lombardo), **“i söchì”** (zucchine), **“le sigolè”** (le cipolle). Sempre nei piccoli campi trovavano spazio le verza e l'indivia (**“i virs”** e **“l'ändiviä”**), che una volta cresciute venivano trapiantate e duravano almeno fino alla fine dell'autunno. Queste verdure venivano impiegate cotte oppure costituivano la base per altri piatti come minestre e frittate.

Un altro ortaggio di grande importanza per l'alimentazione contadina, anche se di recentissima diffusione, era la patata. Di fatto solo a partire dall'Ottocento entrò veramente nella produzione agricola del nostro Paese, divenendo parte dell'alimentazione nazionale. La presenza delle patate negli orti familiari¹¹, principalmente nelle zone di collina e di montagna, e soprattutto il passaggio alla coltivazione in campo sono favoriti dall'inserimento di questo ortaggio nella cucina tradizionale contadina, come dimostra l'utilizzo della patata in qualità di ingrediente principale nella produzione di piatti tipici della tradizione come gli gnocchi¹².

Secondo una recente ricerca storica l'introduzione effettiva della patata nel territorio di Bagolino risalirebbe ad un periodo compreso tra l'ultima decade del '700 e i primissimi anni dell'800, in accordo con le date di diffusione in Val Sabbia. Al suo impiego contribuirono non poco le parole di propaganda, supportate anche da veri e propri manifesti e ricerche, promosse dall'Ateneo di Brescia e da un suo affiliato (Carlo Buccio) che, ritenendo, a ragione, la patata una coltura di ampia resa anche in territori montani, puntavano a ridurre la profonda diffidenza degli agricoltori. Ad accelerarne la diffusione concorse anche la crisi di sussistenza del 1815-16, che spinse

¹¹ La coltivazione della patata negli orti delle ville di campagna avviene da parte di un ceto urbano intellettuale, soprattutto dalla fine del Settecento, nel quadro di una concezione illuministica che supera anche ostacoli psicologici come il considerare la patata un cibo insicuro, se non addirittura tossico e malsano. Importante per la diffusione della patata è anche l'opera dei Carmelitani Scalzi e dei Certosini, che la impiegarono come alimento negli ospizi e negli ospedali. In tutta Europa, però, per quasi due secoli, venne considerata per lo più una curiosità botanica o una pianta d'appartamento.

¹² Informazioni ricavate dal sito: http://www.colturaecultura.it/pict/titoli/estratti/CeC_PATATA_Estratto_Web.pdf.

necessariamente a trovare fonti di nutrimento alternative, e l'opera di convincimento perpetrata dalle chiese locali, le uniche in grado di superare la cieca tenacia che legava i valligiani alla tradizione agricola locale. Nel caso specifico di Bagolino disponiamo di un dato emblematico che risale al 1817 ed attesta una produzione di 1600 quintali di patate, per la coltivazione delle quali erano state sacrificate ampie porzioni dei prati stabili¹³. Questa informazione ci permette di capire come questo tubero una volta superata la diffidenza iniziale sia diventato insieme alla polenta l'alimento base della dieta contadina: era consumato infatti a pranzo e a cena, lessato oppure saltato con un po' di burro. Raro il suo impiego per la realizzazione degli gnocchi o di altri piatti più complessi.

Sempre nell'ambito della coltivazione ci pare corretto parlare anche delle piante da frutto che crescevano nei prati e vicino alle abitazioni del paese¹⁴. Abbiamo impiegato il termine coltivazione perché ciascuna pianta era sottoposta a trattamenti specifici come la potatura e l'innesto (**“podà e encalmà le piante”**). Va però detto che quest'ultima tecnica si diffuse a Bagolino solo molto tardi (si parla del '900) quindi i frutti che venivano raccolti abitualmente erano spontanei e selvatici. Il processo di innesto rese poi possibile ottenere anche da piante selvatiche frutti più saporiti e in numero maggiore, come mele e pere, che venivano anche conservate nelle cantine per poter essere consumate nel corso della stagione tardo autunnale e invernale. Le piante più diffuse erano ciliegi e pruni, meno presenti invece meli e peri.

Non venivano propriamente coltivati ma anche i frutti del noce e del castagno rivestivano un ruolo fondamentale per l'alimentazione della popolazione bagolinese. Non è un caso infatti che intere porzioni¹⁵ di bosco venissero salvaguardate e riservate soprattutto per quest'ultima pianta. La castagna¹⁶ che in queste zone giunge a maturazione in un periodo compreso fra la fine di settembre e i primi di ottobre, veniva raccolta ancora prima di cadere dall'albero: infatti quando ci si accorgeva che i primi frutti erano a terra, le così dette **“crodaròlè”**, tramite dei lunghi bastoni si percuotevano i rami per far staccare i ricci che una volta a terra erano ammicchiati in un luogo asciutto e venivano aperti per prelevarne le castagne solo in gennaio, in questo modo si disponeva di una riserva sufficiente per il resto della stagione invernale. Venivano impiegate indistintamente a

¹³ *Il miracolo della patata*, in BONOMI A. – MARCHESI G., *Il lavoro e la montagna. Economia e società in Valle Sabbia tra Moti Risorgimentali e decenni Postunitari*, Galleria Valsabbina, 2000-01, pp. 81-85.

¹⁴ Ancora oggi possiamo notare, specialmente negli abitati più periferici, la consuetudine di mantenere alcune piante per proprio uso e consumo.

¹⁵ Nel XVII secolo queste porzioni erano affidate in affitto alle singole famiglie affinché provvedessero alla raccolta delle castagne e procedessero a inserire nuove piante per il loro ampliamento.

¹⁶ In Europa ne parlò per primo Senofonte, nel IV secolo a.C. definendo il castagno come *albero del pane*. In seguito Marziale, nel I secolo a.C., e poi Virgilio descrissero il consumo e la coltivazione delle castagne. Per moltissimo tempo le castagne hanno svolto un ruolo molto importante nell'alimentazione umana, ma il primo forte impulso alla coltivazione vera e propria si ebbe nel medioevo.

colazione e a pranzo, come alimento vero e proprio non certo considerate una prelibatezza come per noi oggi. Per questo motivo nel periodo autunnale si creavano veri e propri gruppi di raccolta per procurarsi la maggior scorta possibile. Era consumata principalmente cotta, tramite un'apposita padella bucherellata sul fondo e tostata sopra la fiamma del fuoco, oppure ancora lessata in acqua calda. L'impiego della castagna per la produzione della farina era invece pressoché assente.

Da alcuni anni a questa parte i castagni della zona sono stati attaccati da un parassita che oltre a ridurre drasticamente la produzione dei frutti minaccia seriamente anche al salute degli alberi stessi portandoli, in alcuni casi, alla morte.

In condizioni ambientali così difficili gli abitanti “hanno sempre fatto di necessità virtù”, cercando di trarre il massimo da quello che offriva il territorio, per questo in un decalogo ideale dei prodotti che venivano consumati dai nostri antenati non possono mancare le erbe che crescevano spontanee nei prati e tutte le varietà di funghi commestibili che spuntavano nei boschi. Tra le prime ricordiamo il radicchio selvatico (“**rädèt**”), la cicoria selvatica (“**secòrgnä**”), l'erba mangereccia (“**sgrésole**”), le ortiche (“**ortùghé**”), i germogli di piantaggine (“**plantànä**”), e gli spinaci selvatici (“**spàràs**” e “**coméde**”). Tra i funghi annoveriamo i più conosciuti come il porcino (“**regorselä**”), il gallinaccio (“**pägiäri**”), il chiodino (“**ciodèl**”), la *lepiota procera* (“**cäpèlä dä prà**”) e l'agarico (“**funk dèl sank**”).

Oltre ai funghi e alle erbe selvatiche si raccoglievano anche mirtilli, fragole, lamponi e more.

In una posizione intermedia fra la caccia e la raccolta esisteva la pratica diffusa, tutelata addirittura dagli statuti, di cibarsi di rane e lumache (chioccioline): oggi ingredienti base di alcuni piatti d'*elites* ma fino al secolo scorso parte integrante della dieta del contadino bagolinese, che per la scarsità del cibo sfruttava la commestibilità di entrambi per sfamarsi. Anche per questi due animali valeva il vincolo della stagione che li rendeva disponibili solo in precisi periodi dell'anno (le rane venivano catturate nei laghetti alpini e presso gli stagni una volta terminata la stagione del disgelo, mentre le lumache erano disponibili a partire dai mesi estivi fino all'autunno). Nel caso delle rane poi, ci si trovava di fronte ad una preda multiuso: potevano essere bollite per farne brodi da minestra, fritte, oppure diventavano un ingrediente base per le frittate.

Insieme all'antica arte della raccolta, di cui abbiamo appena parlato in riferimento a castagne, funghi e erbe, possiamo inserire anche pratiche altrettanto antiche come la caccia e la pesca. Alcune cronache del XVI-XVII secolo riportano che sulle montagne e presso i boschi della Valle Sabbia si cacciavano cinghiali, lupi, volpi, orsi, martore, daini, marmotte, ghiri, cervi e galli cedroni. In questo periodo la caccia e la pesca erano liberi, o per meglio dire aperti a tutti, dato che la

Serenissima aveva abolito qualsiasi diritto feudale che arrogava ai ricchi e ai nobili il privilegio su queste attività¹⁷. Con il conseguente aumento dei cacciatori e del disboscamento, gli animali feroci scomparvero e la selvaggina cominciò a diminuire considerevolmente, la stessa sorte toccò anche ai pesci¹⁸. La caccia, specialmente quella legata ai volatili, era praticata con metodi oggi banditi dalla legge, ovvero tramite l'uso di vere e proprie trappole come reti e archetti.

Se il territorio di Bagolino non permetteva di coltivare in maniera continua e produttiva, per le ragioni a cui facevamo riferimento poco sopra, la "ricchezza" dei pascoli permetteva alla popolazione di dedicarsi all'allevamento. In paese molte famiglie possedevano degli animali che durante l'estate venivano portati all'alpeggio. Questi venivano ospitati in malghe comuni anche con paesi confinanti, da dove era vietato scendere a valle con le bestie prima che fosse terminata la stagione estiva. Gli animali che restavano in paese, principalmente pecore e capre, venivano generalmente affidati a dei Massari che ogni giorno li portavano al pascolo per ricondurli poi a sera dai rispettivi proprietari¹⁹.

I pascoli di Bagolino²⁰ come per il resto della Valle Sabbia, erano molto ambiti, meta di mandriani di diversa provenienza, bresciani, bergamaschi e mantovani, che pagavano, ai singoli comuni, una tassa per potervi portare il loro bestiame.

Ai primi dell'800, oltre alle capre ed altri animali, a Bagolino si contavano 2.000 mucche e 700 pecore. Nello stesso periodo il medico bagolinese Carlo Buccio proponeva di concentrare l'attenzione produttiva del paese, ma anche valligiana, nel settore dell'allevamento, «sollecitando l'incremento del patrimonio vaccino, al fine di potenziare la lavorazione dei prodotti lattiero-caseari». Questo progetto si presentava però di difficile realizzazione, infatti si dovevano «predisporre dei consistenti ampliamenti dei suoli a pascolo e, secondariamente, vi era l'esigenza di introdurre le foraggere per assicurare ad un numero più elevato di capi di bestiame un sufficiente fabbisogno alimentare»²¹.

¹⁷ MELZANI L., *Bagolino: storia di una comunità*, GM & TI, Ciliverghe (Bs), 1989, p. 79.

¹⁸ Ivi. Gli statuti di Bagolino e quelli di Val di Sabbio, per ripopolare le acque proibirono la pesca ai forestieri presso il lago d'Idro e i corsi d'acqua e vietarono l'uso di calce per pescare. A Bagolino si pescava, e ancora oggi qualcuno lo fa, presso il lago di Vaia o i nei numerosi torrenti che ospitano il pesce tipico di questo habitat, la trota.

¹⁹ MELZANI L., *Bagolino: storia di una comunità*, GM & TI, Ciliverghe (Bs), 1989, p. 78.

²⁰ «Per l'uso dei pascoli il Comune riceveva i suoi canoni il giorno di S. Giacomo (25 Luglio), mentre i prati erano "gazati" (riservati) sino a S. Michele (29 Settembre). I prati bassi detti "curcc" venivano tagliati due volte l'anno, in Giugno ed in Settembre, per l'approvvigionamento del fieno invernale». MELZANI L., *Bagolino: storia di una comunità*, GM & TI, Ciliverghe (Bs), 1989, p. 78.

²¹ BONOMI A. – MARCHESI G., *Il lavoro e la montagna. Economia e società in Valle Sabbia tra Moti Risorgimentali e decenni Postunitari*, Galleria Valsabbina, 2000-01, p. 111.

Le mucche che pascolavano (e pascolano ancora oggi) nel territorio, appartenenti alla razza bruno-alpina²², producevano un ottimo latte impiegato per la realizzazione di burro, formaggelle, ricotte e formaggio. Delle pecore veniva impiegata la lana per la produzione di un panno detto “*lagnolo*” che a Bagolino sostituiva il cotone. Le capre erano sicuramente meno produttive rispetto alle mucche ma altrettanto importanti per il fabbisogno dei contadini che ne ricavano stracchini e formaggelle.

I prodotti caseari venivano considerati come vere e proprie pietanze nella dieta del contadino per la loro ricchezza nutritiva, va però detto che sulla tavola quotidiana era più frequente l’uso di stracchini e formaggelle di mucca o di capra, si consumavano anche la “**puinä**” (ricotta) e i “**fioricc**” (fior di ricotta, ricavata dal siero del latte), mentre l’impiego del formaggio stagionato era più raro e principalmente riservato alla vendita da cui ricavare denaro per l’acquisto di altri generi di primaria importanza. Non è facile ricostruire il percorso cronologico del prezioso formaggio Bagòss, ma secondo alcuni studi²³ bisognerebbe tornare indietro nel tempo fino ad arrivare all’inizio del secondo millennio quando i monaci Benedettini di Serle bonificarono parzialmente la Piana del Caffaro dando inizio, anche nelle zone montane di Bagolino, all’agricoltura e all’allevamento. Una delle funzioni principali del formaggio era quella di conservare a lungo ed in modo vantaggioso le proprietà del latte senza farle deperire, ma la sua progressiva affermazione sui mercati lo ha portato a diventare un prodotto rinomato e ricercato dai buon gustai, “simbolo” del paese stesso.

«Bagolino è stato certamente un crocevia importante nella storia del formaggio perché su queste montagne devono essersi incontrate le migliori culture casearie di diverse radici e, proprio qui, si è consolidata una lavorazione ricca di attenzioni e di esperienze tutte finalizzate alla qualità»²⁴.

Per favorire la pastorizia e gli scambi del bestiame il Consiglio della Valle Sabbia ottenne, nel 1785, il permesso della Serenissima per organizzare presso il Pian d’Oneda, un mercato di bestiame “cavallino” e bovino»²⁵. Questo non solo riduceva il contrabbando praticato in tale settore, ma

²² La razza Bruna allevata in Italia rappresenta il ceppo italiano della razza Bruna Alpina, derivato dall’introduzione di soggetti svizzeri, austriaci ed in parte bavaresi, adattatisi ai nostri ambienti e, specialmente negli ultimi anni, rinsanguato con il ceppo americano Brown Swiss. Prima del 1981 era denominata Bruna Alpina. Presente in Italia dal XVI secolo. In: <http://www.agraria.org/razzebovinelatte/brunaitaliana.htm>.

²³ FUSI G., *Il volto antico di Bagolino*, Società editrice Tannini, Brescia, p. 135.

²⁴ Ivi, p.135.

²⁵ Il mercato si teneva nell’ultima decade di ogni mese, e poteva contare sull’esenzione da qualsiasi dazio, sulla possibilità per i bresciani di commerciarvi liberamente e condurvi bestiame, infine disponeva di un calmiere fisso che impediva gli abusi e le frodi. MELZANI L., *Bagolino: storia di una comunità*, GM & TI, Ciliverghe (Bs), 1989, pp. 78-79.

agevolava i traffici e le relazioni commerciali con il vicino Trentino, in quel tempo territorio austriaco.

A Bagolino si macellavano anche carni suine, bovine e ed equine, anche se questa attività ricopriva solo marginalmente il fabbisogno collettivo. Infatti fatta eccezione per i maiali e poche pecore, le mucche, i cavalli e gli asini venivano considerati delle risorse da vivi piuttosto che da macello.

Per quanto riguarda la produzione di latte, formaggi, e anche se in minima parte carne, Bagolino disponeva delle risorse necessarie per considerarsi autosufficiente e poteva addirittura trarre profitto dalla loro vendita presso i mercati valligiani, gardesani e del bresciano.

Un altro tipo di allevamento, indubbiamente meno impegnativo, era costituito dalla presenza di un pollaio dove convivevano galline, conigli e maiali. Questo permetteva di avere uova giornalmente e carne fresca da consumare per quasi tutto l'anno.

RICETTE ANTICHE DELLA TRADIZIONE

“La balòtä”

Ingredienti:

- *farina di mais*
- *acqua*
- *sale*
- *burro*
- *stracchino tenero, formaggio Bagòss poco stagionato in scaglie*



Dopo aver realizzato una polenta molto compatta (secondo la ricetta classica), se ne prendeva una parte e ricavando una nicchia con un cucchiaio, schiacciandola centralmente, si disponevano nel mezzo i formaggi, avendo cura di ricoprirli con i lembi di polenta dell'incavo ottenuto in precedenza e modellando il tutto a forma di piccola palla. La si metteva poi sulla graticola girandola di tanto in tanto per farla abbrustolire in maniera omogenea. Infine si serviva su un piatto da portata dividendola in due e insaporendola, a piacere, con delle scaglie di burro.

“Poléntä cùsä”

Ingredienti:

- *farina di mais;*
- *acqua;*
- *sale;*
- *burro;*
- *formaggio Bagòss di media stagionatura a scaglie o grattugiato*



Dopo aver realizzato una polenta molto compatta (secondo la ricetta classica), la si tagliava ancora calda a bocconcini e la si insaporiva con il formaggio e il burro precedentemente sciolto in un pentolino.

“Mèreconde”

Ingredienti:

- *formaggio Bagòss grattugiato;*
- *pane grattugiato;*
- *prezzemolo tritato;*
- *aglio, sale, pepe, salvia;*
- *burro*
- *uova.*

Si preparava un impasto mescolando tutti gli ingredienti tranne il burro e la salvia. Una volta ottenuta una “pasta” piuttosto compatta (se fosse troppo densa ammorbidire con del latte), si creavano delle piccole palline o gnocchetti. A parte si metteva a bollire dell’acqua e in un pentolino il burro con la salvia finché non iniziava a dorarsi. Si buttavano le mèreconde nell’acqua, poco per volta, una volta venute a galla, si estraevano e si impiattavano. Infine venivano insaporite a piacere con il burro fuso.

Una variante di questo piatto si otteneva facendo cuocere le mèreconde in poca acqua, insaporita da un soffritto di cipolla e burro. Dopo aver fatto asciugare un po’ il liquido si servivano con il sughetto che si otteneva.

“Panàdä”

Ingredienti:

- *pane;*
- *sale e burro;*
- *formaggio grattugiato*
- *croste di formaggio.*



Si tratta di una ricetta molto povera e semplice che consisteva nel mettere a bollire nell’acqua tutti gli ingredienti sopra citati, fino ad ottenere una sorta di minestra. La curiosità di questo piatto si lega alla convinzione popolare che fosse utile per l’alimentazione di bambini piccoli o di persone ammalate.

Una variante della panàdä era il “**pà-trit**” (vedi foto), ovvero il pane grattugiato che si sostituiva a quello spezzettato, nella ricetta sopracitata.

“Gälinä co l’empiöm”

Ingredienti:

- *una gallina di circa 2 kg;*
- *pane grattugiato;*
- *prezzemolo tritato;*
- *latte;*
- *1 uovo, sale;*
- *uno spicchio d’aglio.*



Si tratta di uno dei piatti più ricchi, che veniva realizzato soltanto in occasione della “fèsta grändä”, cioè in occasione delle festività come il Natale o la Pasqua.

Dopo aver ripulito la gallina, si preparava il ripieno: si mescolavano il fegato tritato finemente e il pane, poi si aggiungevano l’aglio, il sale, il formaggio, il prezzemolo e un pizzico di sale, amalgamando il tutto con l’uovo e il latte tiepido. Con il composto ottenuto si procedeva alla farcitura della gallina, riempiendone il ventre e richiudendolo poi con del filo per evitare che il ripieno uscisse durante la cottura. A parte si preparava del brodo vegetale con le erbe dell’orto, principalmente le coste. Raggiunta la temperatura di ebollizione vi si immergeva la gallina, che vi rimaneva a cuocere per almeno due ore. Una volta pronta veniva tagliata a fette e servita con il ripieno come contorno.

Ci sono poi delle ricette che si trovano quasi ovunque sul territorio italiano e che appartengono alla tradizione contadina. Tra queste ne citiamo due che anche gli antenati bagolinesi erano soliti impiegare:

“Mänèsträ”

È inutile spendere parole sulla preparazione di questo piatto molto conosciuto, ma ciò che ci spinge a parlarne è l’ampio utilizzo che ne facevano i contadini: infatti la minestra veniva consumata non solo la sera ma anche la mattina a colazione. In verità sarebbe più corretto parlare di minestra di erbe o minestrone, dato che si impiegavano molte verdure durante la preparazione (carote, patate, prezzemolo, sedano, carote, erbe –“coste”), alle quali si aggiungeva, quando c’era, della pasta o del riso.

“Gnòk”

Ingredienti:

- *patate;*
- *farina bianca;*
- *sale;*
- *1 uovo; pepe e sale.*

La preparazione dell'impasto degli gnocchi era quella tradizionale, l'unica differenza era costituita dal condimento spesso costituito da burro fuso nostrano o da stracchino tenero, dato che il sugo di pomodoro si doveva comprare e non sempre c'era.

La cucina bagolinese era fatta di accostamenti semplici e privi di qualsiasi elaborazione culinaria ma di grande gusto. Come nel caso delle preziosissime castagne, che oltre ad essere mangiate arrostiti in padella, venivano anche lessate in acqua con finocchio, mentuccia e sale.

Altro esempio sono i fagioli lessati e poi fritti in padella con cipolla e burro, oppure i cornetti (fagiolini) lessati con la "puina" fresca (ricotta).

A tutte le ricette sopra citate va poi aggiunto un "ingrediente" che spesso si omette, anche perché definirlo ingrediente è sbagliato, sarebbe più corretto parlare di un mezzo, che contribuiva però a conferire un sapore del tutto peculiare ai cibi: ci stiamo riferendo al fuoco. Bisogna infatti pensare che nelle case dei bagolinesi le piastre elettriche e i fornelli a gas sono arrivati solo molto tardi e le stufe e il fuoco erano gli unici strumenti per riscaldare e cuocere le pietanze.