

# custodiamo il sórc

bozza di disciplinare di coltivazione e riattivazione della filiera del granoturco

Ecomuseo del Vanoi



In questo  
campo  
sperimentiamo  
la coltivazione  
di varietà locali  
di *sorc*

agenda **21** primiero

**Custodiamo il sórc  
è il risultato di un lavoro  
di studio e riattivazione  
della filiera tradizionale  
del granoturco nelle valli  
del Vanoi e di Primiero  
promosso dall'Ecomuseo  
del Vanoi nel contesto delle  
azioni di Agenda 21  
Locale di Primiero.  
Le attività si sono svolte  
a partire da aprile 2005  
e si concludono, con la  
diffusione della presente  
bozza di disciplinare il  
21 aprile 2007.**

Hanno partecipato al **gruppo di lavoro:**

Lucia Bertagnin  
Arnaldo Bettega  
Severino Bettega  
Giacomo Bonancini  
Margherita Bonat  
Teresa Boria  
Adriano Bott  
Lucia Broch  
Bianca Caserotto  
Mauro Cecco  
Lia Cesari  
Anna Chiavarelli  
Elena Corona  
Vanna Dalla Sega  
Pietro Demarchi  
Antonella Faoro  
Giancarlo Fontana  
Simonetta Gadenz  
Ivo Gobber e Silvia Caser  
Daniele Gubert

Angelo Longo  
Maddalena Longo  
Ivano Loss  
Paolo Meneguz  
Giampietro Pitteri  
Ennio Rattin  
Gabriele Rattin  
Pio Rattin  
Bruna Simoni  
Annalisa Sperandio  
Adriana Stefani  
Gabriella Stefani  
Alessandro Tamanini  
Flavio Taufer  
Walter Taufer  
Ernesto Visentin  
Orietta Zortea  
Cristina Zorzi  
Mauro Zugliani  
Paola Zugliani

Il gruppo è stato **coordinato da Adriana Stefani** su incarico dell'Associazione  
Verso l'Ecomuseo del Vanoi.

**Si ringraziano**  
per la collaborazione:  
p.a. Mauro Anesi  
Arnaldo Bettega  
Gianfranco Bettega  
Bianca Caserotto  
Laura De Juliis  
prof. Danilo Gasparini  
prof. Daniele Gazzi  
Angelo Longo  
Ivano Loss  
Agnese Maggioletto  
Guido Pradel  
Pio Rattin  
prof. Emanuela Renzetti  
prof. Stefano Sanson  
Alessandro Tamanini  
Associazione Mammamia!  
Comitato Qb  
Istituto professionale per  
l'Agricoltura di Vellai (Bl)  
Progetto Sapori e Saperi  
Slow Food Italia

## Cenni storici

Lo *Zea mays L.*, meglio conosciuto come mais o granoturco è una varietà cereale di origine americana documentata presso le civiltà precolombiane del Centro e Sud America.

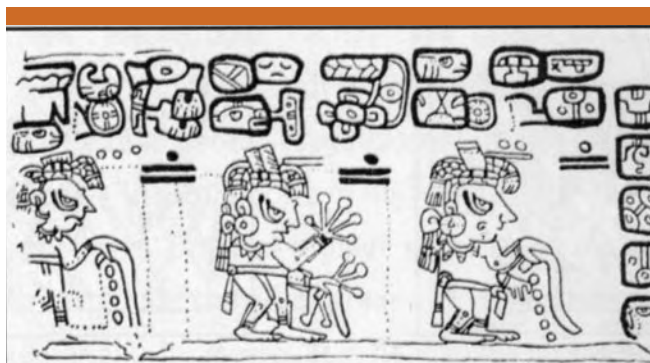
Si narra che Cristoforo Colombo mandò due marinai in ricognizione all'interno dell'isola di Cuba (il 6 novembre 1492) i quali tornarono con i primi esemplari di quel cereale che gli indigeni chiamavano màhiz

*“dal gradevole gusto sia bollito che arrostito o preparato come farinata”.*

cit. da M. Bonsembiante (a cura di) *Il mais*, 1983

Il mais arrivò in Europa forse già con il primo viaggio di ritorno di Colombo, sicuramente con il secondo carico approdato nel 1494.

La storia della comparsa e diffusione del granoturco in Italia, sebbene non esaustiva per la mancanza di dati storici (ricerca complicata



Scene precolombiane di semina del mais.



Raffigurazione di pannocchie di mais nel portale di Palazzo ducale a Venezia

dalle varie denominazioni linguistiche, locali e non, che ne identificavano le numerose varietà), delinea una rapida espansione del cereale che coinvolse principalmente le zone marginali per poi investire con tortuose vicende le pianure e le vallate montane.

*“Chiamano formentone certo grano grosso, rotondo e per ordinario di color giallo, ma anche straordinario nero, rosso, bianco; .... Ne sono state portate a noi quattro sorti differenti solamente nel colore della granella...”*

V. Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, Bologna 1651

Introdotta in Italia a seguito della scoperta dell'America, il granoturco conosce una rapida diffusione soprattutto nelle regioni del nord Italia e principalmente del Veneto (grazie alle opportunità commerciali offerte dalla Repubblica di Venezia).

*A testimoniare la precoce introduzione delle colture di mais nel Veneto troviamo gli affreschi di Villa Emo a Fanzolo (Treviso) e le raffigurazioni a Palazzo Ducale a Venezia, risalenti alla metà del Cinquecento.*

Da prima coltivato in spazi ristretti come gli orti o presso i monasteri, grazie alle spiccate capacità d'adattamento e alla facilità di coltura, presto si espande nelle campagne sostituendo le coltivazioni di altri cereali come il miglio, la segala e il grano saraceno. La sua rapida e capillare diffusione trova giustificazione nella fecondità e rendita dei raccolti, soprattutto a seguito delle numerose crisi agrarie registrate nella seconda metà del '500.

*Numerosi documenti della seconda metà del Cinquecento, raccolti nell'area veneta, testimoniano l'esistenza del granoturco attraverso citazioni di coltivazioni, canoni di raccolto, registri di magazzino*



Una pannocchia di mais, in luogo dell'orecchio di Rodolfo II in veste di Vertunno, di Giuseppe Arcimboldi, 1591.

*e dazi di macina, elenco beni per elemosine e come merce di scambio.*

La prima citazione di mais che ci riguarda da vicino risale all'aprile 1588 con l'arrivo a Feltre di 28 staie di granaglia, probabilmente destinate alla semina. Circa un secolo dopo, il granoturco appare nei documenti come parte integrante del salario dei minatori e boscaioli della montagna feltrina. Altro indizio significativo ci è fornito dal canonico bellunese Giovanbattista Barpo che nel 1634 stampa *Delizie e frutti dell'agricoltura e della villa*, sorta di breviario ad uso della classe nobiliare beneficiaria di possedimenti terrieri, dove descrive



La polenta di Pietro Longhi, 1740.

ed esorta la coltura del granoturco, fornisce indicazioni per la conservazione e il consumo, dimostrando una conoscenza diretta.

Nel corso del Settecento e Ottocento l'affermazione del consumo del granoturco è consolidata in tutta la Penisola, soprattutto tra le classi contadine e operaie. Nell'Ottocento il suo prezzo di mercato supera quello del grano, grazie alle sue qualità di rendita, impiego e consumo, d'altro canto, complice dei disagi sociali, in molte zone del nord Italia il mais divenne il principale responsabile della diffusione della pellagra.

Per quanto riguarda il contesto Trentino, la prima citazione del granoturco risale al 1643:

*“La sua introduzione fu dapprima lenta, attesa la ripugnanza che sentiva il popolo di cibarsi della farina di questo grano.”*

Le coltivazioni di mais in Trentino si affermano nel corso del Settecento

*“Nel 1752 si coltiva quasi dappertutto ed era diventato il cibo ordinario della gente di montagna.”*

Francesco Ambrosi, *I Cereali in Trentino*, 1864.

L'incremento e diffusione delle colture di granoturco è testimoniata da numerosi documenti:

*“... è tra i cereali la pianta più diffusamente coltivata nelle basse valli del Trentino e si estende oltre le regioni della vite e del gelso, come lo dimostra la valle di Primiero, ove i campi sono quasi esclusivamente tenuti a grano turco...”*

Agostino Perini, *Statistica del Trentino*, 1852.

Grazie alla maggiore produttività del mais rispetto agli altri cereali, nel corso dell'Ottocento, si registra un radicale mutamento delle consuetudini alimentari soprattutto delle classi contadine con l'affermazione della polenta come cibo quotidiano e, purtroppo, la conseguente comparsa della pellagra.

Nel 1852 il medico trentino Antonio Faes scrive:

*“Fortunatamente (la pellagra) è detta scarsa nel paese nostro in confronto a quel che si mostra nelle limitrofe province venete e lombarde.”*

grazie alla, sebbene limitata, varietà dei companatici.

A cavallo del Novecento, le direttive politiche dell'Impero avviarono una campagna informativa presso i contadini delle montagne mirata a potenziare l'allevamento bovino a scapito delle coltivazioni di granoturco e favorendo l'importazione di grandi quantitativi di mais dalle campagne ungheresi. Tale iniziativa, però, al momento della diffusione sul territorio risentiva delle notevoli difficoltà dovute alla precarietà delle vie di comunicazione e quindi, in zone come Primiero ebbe una scarsa incidenza.

## Il mais a Primiero

Alcune cronache dell'Ottocento ci permettono di ricostruire, grazie alla molteplicità delle informazioni trasmesse, il panorama socio-economico e culturale del paese e, parallelamente, coglierne gli aspetti che ne caratterizzavano la quotidianità.

La prima fonte è il diario di Angelo Michele Negrelli (1764-1851) *Memorie iniziate il dì primo aprile 1819*, oggi conservato presso una famiglia di Fiera di Primiero.

Le *Memorie*, compilate tra il 1819 e il dicembre 1824, svelano impegni, affanni e fatti di cronaca degni di nota, di un intraprendente ed abile commerciante degli inizi dell'Ottocento a Primiero. Tra le numerose attività intraprese da Angelo Michele ricopre un apprezzabile interesse la coltivazione e il commercio del granoturco, come testimoniano i suoi puntuali resoconti dei raccolti e annotazioni sul mercato della farina, selezionati dal manoscritto.

### **Domenica, 18 aprile 1819**

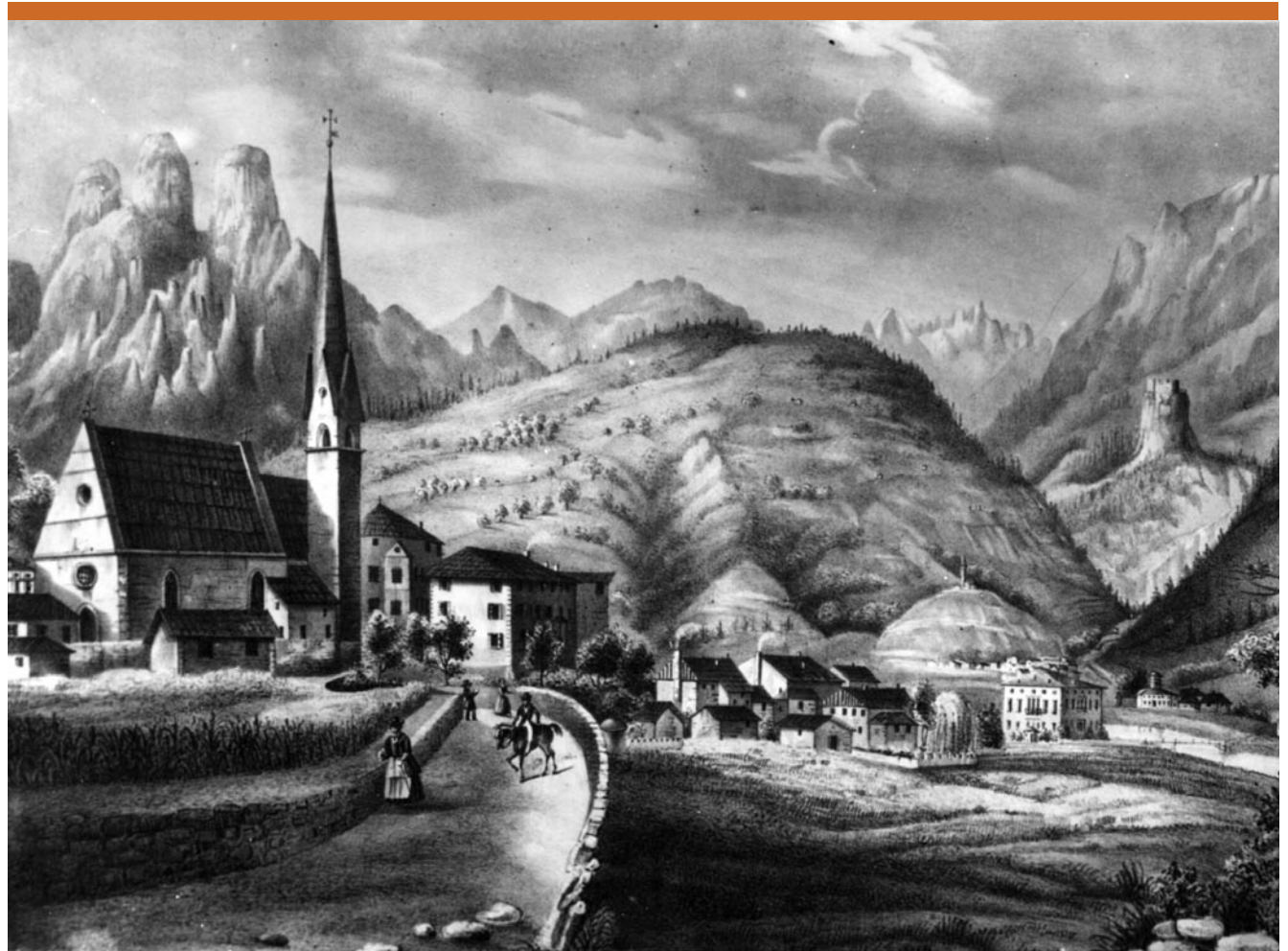
18. (...) *Incominciarsi le arradure e seminaggiuni del sorgo ed al Molaren in tutti i decorsi giorni ho fatto lavorare a minar e seppelire dei sassi.*

### **Mercoledì, 28 luglio 1819**

28. *Pioggia, sole, fresco e caldo alternativamente. A fronte di ciò il sorgo turco si vende a Feltre a £ 9 al sacco e qui appena soldi 3 la libbra in farina.*

### **Giovedì, 29 luglio 1819**

29. *Giornata lucida sul mattino, ma dappoi costantemente piovosa ed i fieni marciscono segati*



*Il granoturco a ridosso della Arcipretale di Pieve in un dipinto ottocentesco*

*sul prato per non poter esser raccolti e seccati. In questa sera mangiai la prima spiga arrostita che mi mandò la mia Rosa d'Imer.*

### **Mercoledì, 15 settembre 1819**

15 e 16. *In tutto l'anno mai più un tempo sì bello e delizioso. La stagione va a seconda e le campagne esultano generalmente. Basti il dire che il prezzo del sorgo è abbassato in Bassano ai soli trenta soldi a quello staio, quando due anni prima era asceso finamài sulle £ 30.*

### **Martedì, 21 settembre 1819**

21, 22. *Due superbe giornate. Gran gente, grand'animali sulla fiera di s. Mattio, ma poco danaro e pochi contratti. Le lane ribassarono notabilmente di prezzo, né valevano che soldi 42-45, al più le migliori soldi 50. Il sorgo lire 6-7 ed 8 al più al sacco. Incomprensibile divario in confronto degli ultimi anni.*

### **Martedì, 12 ottobre 1819**

12. (...) *Il cielo è oscuro. Qui si diede principio a*

raccogliere il sorgo.

**Venerdì, 12 novembre 1819**

Li 12. Giorno piovoso ancora. Rilevai che i sorghi non furono qui raccolti che a stento sotto la pioggia; le canne rimasero in gran parte per i campi ad immarcire sotto la pioggia. Il raccolto però è stato maturo ed abbondante.

**Venerdì, 10 dicembre 1819**

Li 10. Il tempo bello continua. Si vende il sorgo a tre centesimo la libbra. La mia salute è sempre vacillante.

**Mercoledì, 29 dicembre 1819**

29, 30, 31. Tre giorni di tempo incostante (...) e terminò nevicando l'anno 1819.

Si può fare delle grandi osservazioni generali sopra l'anno medesimo il quale, sebbene non sia stato de' più abbondanti, pure le biade sono ad un prezzo vilissimo e forse mai più udito, poiché a lire 5:- si compra in Italia un sacco di sorgo e qui si può averne a tre bezzi la libbra. Di patate, tanto preziose negli anni 15, 16, 17, non si parla più. All'incontro si sostengono gli altri generi. Il vino si vende a soldi 32-34 la mossa di Vienna. L'olio a lire 3:16 la libbra. Il lino anche al lire

3:- Le merci callarono qualche cosa di prezzo. I bottiri casalini a soldi 30 e 32 la libbra. In ogni rapporto noi abbiamo però sempre giustissimo motivo di sempre dire: Laus Deo.

**Lunedì, 3 luglio 1820**

3. Pioggia, e buon tempo alternativamente. Il dar terra ai sorghi è quasi generalmente finito. Le Campagne si sono rimesse, e danno un bel'aspetto. Il sorgo però si trova nel suo medesimo prezzo di soldi 2 per libbra.

**Giovedì, 13 luglio 1820**

13. Dopo una bella mattinata si ebbe della pioggia. Si principia a veder seta sulle canne del sorgo novello.

**Lunedì, 2 ottobre 1820**

2. Incalza la burasca sulle cime. Si incomincia a raccogliere il sorgo; il tempo è torbido. (...)

**Giovedì, 5 ottobre 1820**

5. Torbido, piovoso, ed'oscuro, che impedisce la raccolta del sorgo. La neve comparve nel circondario di questi monti.

**Venerdì, 6 ottobre 1820**

6, 7. Finalmente abbiamo avuto due passabili giornate e si continuano le raccolte dei sorghi. (...)

**Lunedì, 9 ottobre 1820**

9, 10, 11. Tre giorni di fiera, ma senza animali bovini per cagione delle gravi malattie, quindi miserabile fiera e pessimi affari. Il tempo però fu bello. Si terminò quasi in generale di raccogliere il sorgo che, se non è in gran copia, è però molto maturo e bello.

**Martedì, 17 ottobre 1820**

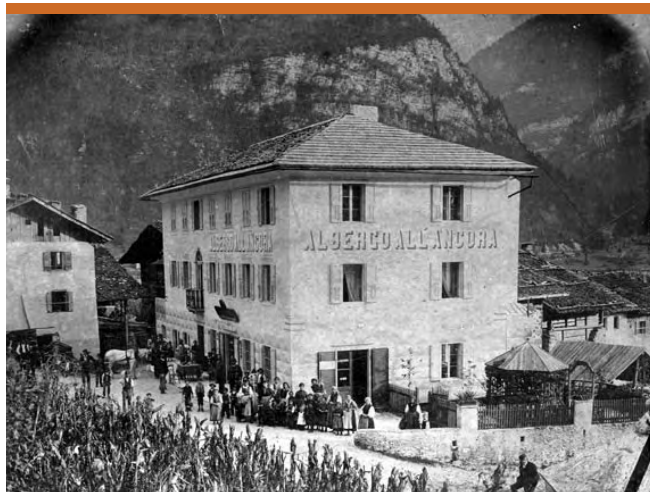
17. Torbido, e malinconioso è il tempo, ne lascia finir del tutto la raccolta del sorgo.

**Martedì, 24 ottobre 1820**

24. Dopo un preludio favorevole ritornò la pioggia, che continuò tutt'al giorno, e tutta la notte, e l'acqua si gonfiò. Il prezzo del sorgo che era vilissimo sembra far qualche aumento, e si paga



La campagna a ovest di Mezzano, primi del Novecento



Canne di granoturco nel centro di Imer, 1910 circa

*in adesso soldi 3 1/2 la libbra.*

**Mercoledì, 1 novembre 1820**

*1. Giornata piovosa tetra ed oscura; strade pesissime. (...) Si diede principio anche al Molaren a scaldare le stufte. Il sorgo vien ricercato da molti, e si accresce il valore.*

**Domenica, 5 novembre 1820**

*5. Continua il buon tempo con'aria dolce. Venuta dei Gendarmi Fiemmazzi in quantità che comprano sorgo, il quale comincia ad'acquistar gran credito."*

**Domenica, 24 dicembre 1820**

*Li 24. Giorno di domenica, torbido e melanconico. (...) Si vede, contro il solito, molti sopramontini a comperare del sorgo in Primiero e portarlo in fuori. Incomincia la neve.*

**Sabato, 20 gennaio 1821**

*20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31. Tutte furono giornate limpide e serene a segno che sembrano, tanto la dolcezza della stagione, più autunale ed estive, che invernali. Siamo senza neve e senza freddo. (...) Gli animali bovini incominciano ad essere liberi dalla epizoozia, che cagionò tanta mortalità e gravissimi danni al*

*Paese. I fieni però crescono di prezzo e costano sin lire 40:- al Passo. Li sovrani d'Europa continuano il loro Congresso a Lubiana sui torbidi e convulsivi affari del mondo rovesciato.*

*Si vede in Primiero l'insolita circostanza che i popoli del Sopramonte vengono a provvedere di sorgo in questo paese, dove il prezzo è assai minore che in Italia. (...)*

**Mercoledì, 28 febbraio 1821.**

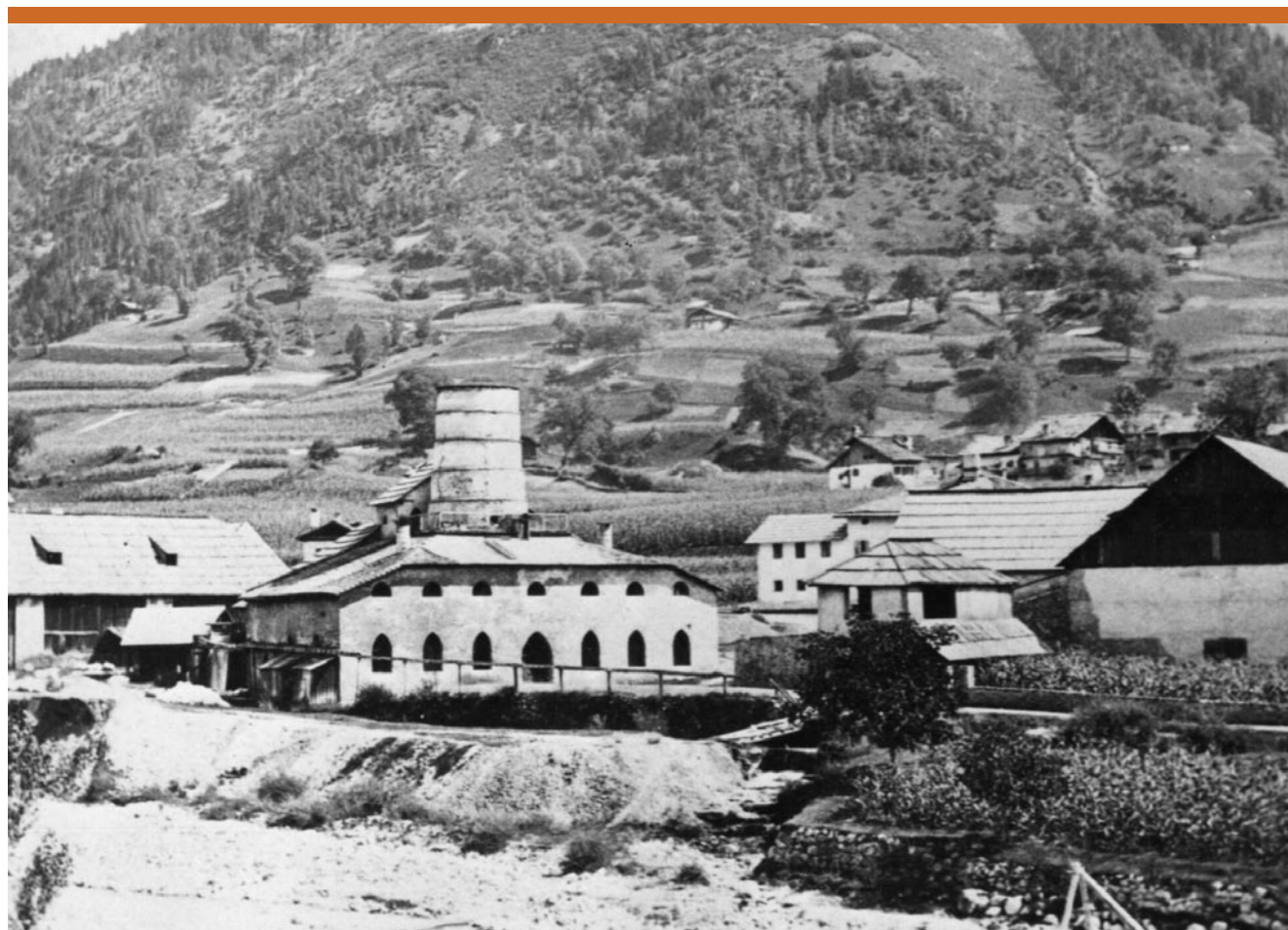
*28. Come ha principiato vuol finire il mese bello, limpido, e sereno, nè oramai la neve vuol più fa-*

*vorire in questa stagione tanti che l'attendevano per le condotte de fieni, legna, letame. Le malattie nei bovini cedono, e poi quà e là tornano a ripopolare, ma di presente non vi è che un capo o l'altro nè si sente più a perire. Ricevo lettera dal figlio Luigi.*

*Il prezzo del sorgo v'è qualcosa aumentandovi, ma più al di fuori che al nostro paese.*

**Giovedì, 29 marzo 1821**

*29, 30. Le cime sempre in burasca ed al basso qualche sorta di pioggia, ma leggiera. Il sorgo*



Una distesa di campi di mais copre i versanti che fanno da sfondo all'antico forno fusorio di Transacqua, 1870

va aumentando di prezzo. Del fieno vi è carestia; gli animali bovini non per anco sono liberi dall'epizoozia. La fiera di marzo fu tra quelle da non ricordarsi. Non si poté permettere la concorrenza degli animali bovini appunto per le malattie dominanti.

**Sabato, 31 marzo 1821**

31. Finisce il mese con un'ottima giornata vero principio di primavera. Li abitanti del Sovramonte Feltrino continuano le loro provviste di sorgo in Primiero, dove lo trovano a più buon prezzo, che in Italia; li cavallari stessi, che vanno a caricare del vino alle Basse ne conducono colà in vendita.

Cosa strana!

**Domenica, 29 aprile 1821**

29. Continua l'incostanza del tempo. In oggi predica e cerca a Mezzano e Imer. Vi andai col Gelmi nel dopo pranzo. La cerca del padre predicatore ha consistito in Mezzano libbre 114 di bottiro e lire 8 circa di soldi oltre le solite granaglie che abusivamente sono dei sacristani. A Imer libbre 103

di bottiro e lire 6 circa in danaro.

**Martedì, 3 luglio 1821**

3. La pioggia ritorna avanti che il caldo torni a farsi sentire. Appena s'incomincia a dar terra al sorgo, quando solitamente a questa stagione si ha finito. L'anno dimostra delle stravaganze notabilissime.

**Martedì, 17 luglio 1821**

17. In questa mattina si vide, dopo tre mesi e più, ad alzarsi il sole limpido e gaio, non adombrato da' soliti nuvoloni. Dio voglia che questa prima giornata di estate sia foriera di molte altre, sendoché la stagione è indietro assai. I lavori della campagna, protratti sempre per causa il tempo, s'intraprendono in oggi allegramente, ma il sorgo non ricevette per tutto ancora il solito lavoro così detto dar terra, sebbene ordinariamente

quest'operazione si finisca da san Pietro.

**Venerdì, 20 luglio 1821**

20 e 21. Due altre belle e buone giornate. Si finisce di dar terra al sorgo, e si incominciano le segaggioni.

**Venerdì, 27 luglio 1821**

27. Continua il buon tempo, alternandovi il caldo con qualche provida pioggia, cosicché le campagne gioiscono, ed'il sorgo calla di prezzo.

**Giovedì, 18 ottobre 1821**

Li 18, 19, 20, 21. Furono quattro bellissime giornate. Tutti cercano di raccogliere il sorgo. Furono qui li gendarmi coi quali fui in visita dei

bovini le di cui malattie vanno aumentandosi. (...)

**Mercoledì, 24 ottobre 1821**

24, 25. Due passabili giornate. Si raccolgono i sorghi; gli animali bovini continuano ad'ammalarsi, e morire.

**Sabato, 8 giugno 1822**

8. Quantunque tra il giorno cada qualche tratto di rinfrescante pioggia senz'alcuna minaccia, pure fà bel caldo assai; la stagione è avanzata di un mese, e nell'orto abbiamo fatto dar terra al sorgo, come già a'incomincia a fare in tanti altri luoghi. In oggi dopo 7 mesi andai a fare una



La discesa dalla Val Canali a Tomadico tra due quinte di mais, primi del Novecento.



visita al  
Molaren...

**Sabato, 15 giugno 1822**

*Li 15 e 16. Due giornate ottime, e la più benefica, ed'opportuna pioggia viene per qualche tratto alternandosi coi più cocenti raggi del sole. I sorghi crescono a passi di gigante. (...)*

**Giovedì, 20 giugno 1822**

*20. Straordinariamente bella è la stagione che cammina. I sorghi crescono sott'occhio, e quasi è finito il grave lavoro di dar loro la terra. Anche in'oggi ha fatto un eccellente pioggia senza punto minurare il caldo, che continua senza interruzione. (...)*

**Giovedì, 19 settembre 1822**

*19. Cammina la stagione di passo eguale. In oggi si raccolse il sorgo del maso a Pieve che fu maturissimo ed abbondante. Tutti fanno lo stesso. (...)*

Altre due fonti, in parte contemplanti il medesimo arco temporale, sono l'*Istoria cauriense, ossia libro di alcune cose memorabili inscritte da Domenico figlio di Vincenzo Loss di Caoria* (manoscritto conservato presso l'Archivio parrocchiale di Siror, che copre il periodo 1836-1882) e il *Giornale della Famiglia Negrelli di Primiero* redatto da Michele Angelo Negrelli (1805-1881) ed edito dalla Biblioteca Intercomunale di Primiero.

L'attenzione degli scrittori si focalizza sulle attività agricole e d'allevamento, con particolare attenzione all'andamento climatico e conseguenti ricadute.

Le citazioni selezionate dalle due fonti, delle quali proponiamo una rilettura in sequenza cronologica, si riferiscono alle attività legate al

granoturco: tempi di semina, andamento dei campi, raccolti, prezzi della farina e la minuzia dei riferimenti, nonostante la sostanziale disparità dei due protagonisti, evidenziano l'importanza del *sòrc* nell'economia locale.

Il *sorgo* lo troviamo scrupolosamente citato nel bilancio annuale dei raccolti, sono considerate d'interesse anche le informazioni provenienti dalle colture europee e, a conferma della centralità del granoturco nella vita domestica, lo sviluppo della sua pianta è assunto

quale indicatore della "bontà" dell'andamento della stagione.

[Istoria cauriense]

*Nell'anno 1816 regnò un'aria contraria per la raccolta, e perciò si raccolse ben poco, ed anche questo non maturò. Basta il dire, che bisognava staccare il sorgo dal proprio "mocco" col coltello, come di ciò si ricorda anche lo scrivente.*

...  
*Nell'anno 1817 in conseguenza dei pochi e cattivi prodotti del 1816 fuvvi una gran carestia, in*



L'attuale "chiesa vecchia" a Caoria, circondata dai campi di granoturco, 1865-75

*cui la farina si pagava a venti soldi alla libbra, ed anche a soldi 25, eppure la divina Provvidenza dispose, che per esser stata la raccolta del 1817 abbondante, verso la fine di quest'anno la farina ritornò al suo prezzo comune di quattro, o cinque soldi.*

...

*Negl'inverni del 1833 - 1834 e 1835 non cadette quasi niente di neve dimodochè si dovettero trasportare le pasture, e le legne, necessarie più sulle spalle, che colle slitte.*

*All'incontro nell'inverno 1836 la cosa fu tutta all'oposto;*

...

*La seminazione dei campi ebbe luogo soltanto nel mese di maggio, eppure in agosto il grano turco era in pieno fiore, dimodochè sentivansi persone avanzate in età a dire, che a loro ricordo non avean più veduta la campagna sì bella.*

...

*È cosa memorabile, che Vincenzo quondam Vincenzo Loss seminò nel suo campo denominato Alla fontana un poco di sorgo li 8 o dieci di giugno, eppure si giudica, che arrivi ad una ordinaria maturità.*

...

*[1846] La primavera è stata competentemente buona per cui restò vistosa quantità di fieno, la raccolta fu abbondante di grano turco e di fieno, mediocre per grani più minuti, e quasi priva di patate;*

...

*[1850] Questa primavera circa la metà di aprile mostrava un felice aspetto per cui si effettuò tantosto la seminazione in generale, ma indi si cambiò continuando con somma mancanza di sereno, per cui solo ora dietro cambiamento aereo da alcuni di il sorgo spuntato, ma forse non tutto a motivo di marcimento di parte delle sementi.*

...

*[1851] La raccolta segnava in settembre di restare meschina specialmente pel grano-turco, specialmente a motivo della rugiada congelata, brina, mostratasi nella mattina 9 o 10 detto, ma che si diminuì e cessò in poche mattine. Continuò tempo dolce ed assai piovoso con cui gli ultimi ottobre era ad ordinaria maturità, che per darne campo a più perfezione, particolarmente in Soprarivo, sopra agli argini lo lasciarono pendente dopo l'Ognissanti, senza rigoroso ordine, e caduta tantosto la neve permanente restò sommerso nella massima parte, che a stento ne raccolsero qualche poco; ciò serve a perpetua memoria*



Salita alla chiesa di San Marco a Transacqua, tra i campi di mais, primi '900

[Giornale della Famiglia Negrelli di Primiero]

*[1851, settembre-dicembre] Tutto il mese di settembre e parte dell'ottobre fu piovoso e freddo in modo che i grani duravano fatica a maturare. Questi due mesi fatali in cui perdetti i miei genitori provocarono un decreto dell'autorità comunale e politica perché non si raccogliesse il grano turco che in novembre. Io raccolsi nulla ostante le entrate quando erano mature ed ebbi un raccolto assai buono in quantità e qualità. Chi troppo aspettò ebbe il grano sotto le nevi, lo raccolse cattivo e poco, specialmente in Canale, e si rovinò anche la semente. Si prevede carestia e perciò molti emigrano in cerca di lavoro. Cadette molta neve, ma non fece gran freddo. Otto gradi sotto zero per un giorno per il massimo. Non si ebbero delitti ed è quieta la popolazione, attesa la carezza dei viveri, il poco denaro e la scarsezza e l'alto prezzo del vino. Questo e l'aquavite è la causa dei disordini nel distretto. Il fratello Luigi da Verona ci diede parte che ha fondata speranza di aprire la strada dello Schenner. Le decisioni sovrane 31 dicembre 1851 che aboliscono la Costituzione non fecero in Primiero gran senso. Tutti aspettano il meglio, comunque venga.*

...

*[1852, agosto-novembre] L'anno continua assai bello e varia tra la quieta pioggia ed il caldo. Giunse questo a 24 gradi Reamur; non lo si sentiva in Primiero da vari anni. Le campagne promettono molto. Dura la malattia nelle patate, però in diminuzione. Le nostre viti e gli altri alberi vennero attaccati dalla generale malattia. Una muffa bianca puzzolente investe foglia, pianta, frutto e tutto dissecca ad eccezione del tronco e rami. Si teme carestia nel vino. Frutti molti nel genere dell'osso. Alla metà di agosto si videro nell'orto spighe mature di grano turco.*

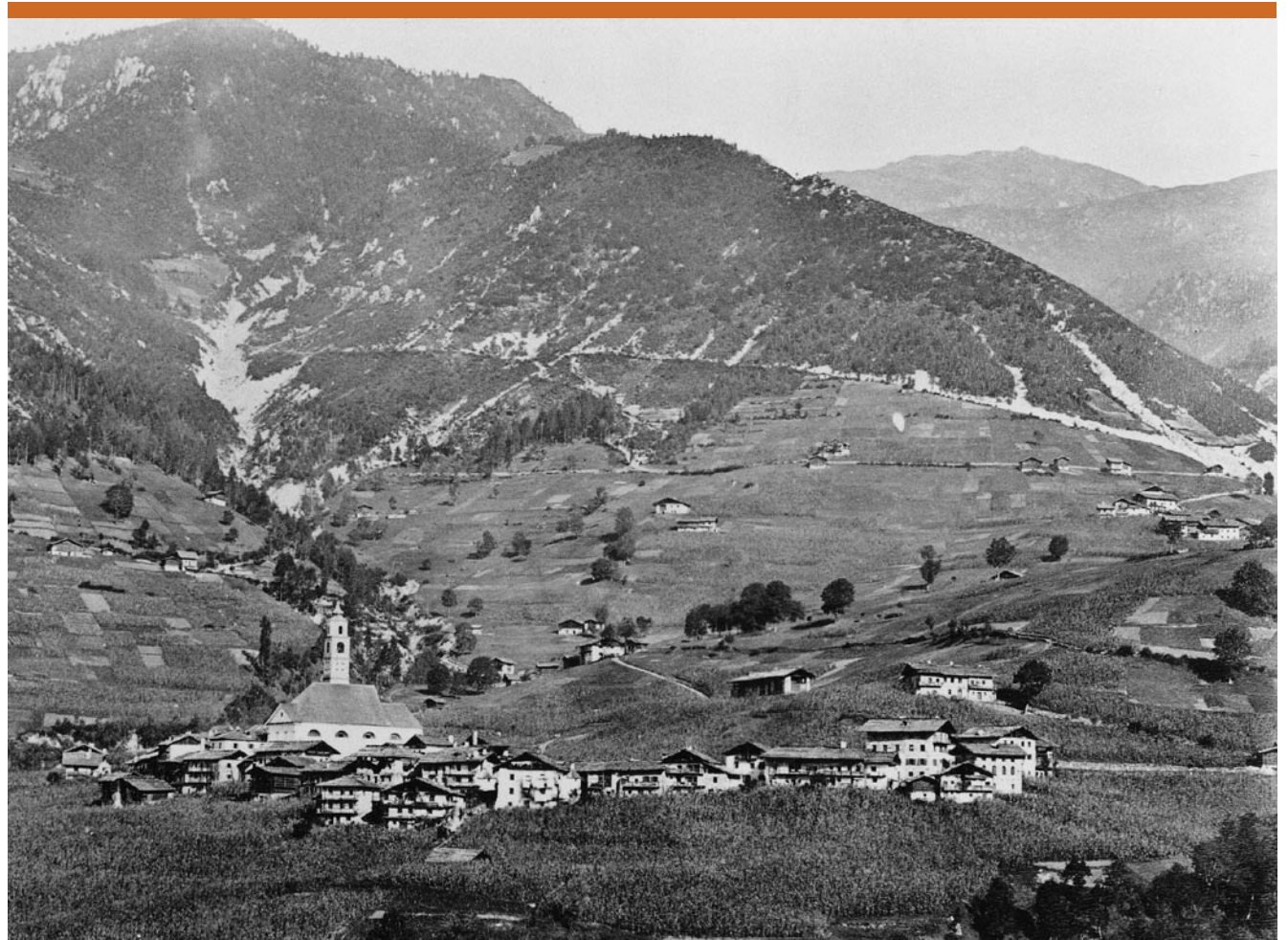
(...) Il mese di settembre sempre pioggia, ma senza inondazioni, che colpirono invece Francia e Piemonte. In Sicilia terribile eruzione dell'Etna. (...) Il sorgo nell'orto fu bello e molto.

...

[1852, dicembre] Il raccolto in Primiero del grano 1852 non poteva essere né migliore, né peggiore. Dall'orto nostro si ebbero in grano turco mazzi 34, dal maso 145, da Caradena 66, dagli altri due campetti 14, oltre le moccole. Finito il raccolto nella prima metà di novembre, il tempo si rimise al bello; incominciò un'altra vegetazione e, privi di neve e freddo, si videro in dicembre fiorire vari alberi e si raccolsero viole ed altri fiori all'aperto. La chiusa dell'anno non poteva perciò essere migliore. Il 2 dicembre in Francia la famiglia di Napoleone recuperò l'Impero del 1804. Che dirà mio padre, la madre mia!! In tutta l'Europa si attende lentamente a riformare ciò che distrusse il 1848. Che succederà di me. La mia sorte nelle mani di Dio. Sia benedetto Lui ed i miei genitori. Laus Deo Semper  
Il 31 dicembre 1852

...

[1853, settembre – ottobre] La stagione durò bella e regolare fino al 15 dicembre, giorno in cui cadde molta neve ed incominciò il vero inverno. L'anno, per raccolti, fu mediocre e migliore che in tanti altri siti in modo che ovunque si teme carestia, resa più probabile dall'intempestiva guerra scoppiata tra la Russia e la Turchia. (...) L'uva, e qui ed ovunque, andò male; il vino carissimo, a tre lire la mossa infima qualità. In proporzione tutto caro. Raccolsi frutta, dall'orto, eccellenti e d'ogni qualità. Mi diede inoltre molti erbaggio e specialmente carcioffi. Nell'autunno finii l'orto inferiore, parte destra a ponente, e lo impiantai con alberi d'ogni sorta. Il pubblico compì la strada lung'h'esso a settentrione e rovinò la mia stalla: perciò molestie. Dal maso a Pieve ebbi



Veduta di Prade e dell'estesione dei campi di mais "sora i ardeni", 1870-1880

noci, castagne, foglia di gelso e 134 mazzi sorgo; da Caradena molte noci e mazzi 72 sorgo; dal Belvedere sorgo mazzi 23, patate staia 9, orzo staia 2, filata libbre 7, noci staia 7, lente ottima quarte una, piselli, fragole e ciliege in quantità. Col sorgo vanno computate le moccole che sono molte. Comperai due vacche e le posi in soccida al Belvedere che inoltre diede, di mia parte, fieno passi due e mezzo crescenti. Al campo presso il cimitero, sorgo mazzi 7 ed al Felis mazzi 8, pure

oltre le moccole. Non vi ebbero gran delitti.

[Istoria cauriense]

[1854] Che così fu appunto anche in questo anno 1854, giacchè circa la metà di settembre trovasi appena sorgo d'arrostire, in ispecialità per mancanza di caldo ed indi incominciò un caldo di circa un mese, che non fu mai sentito di simile nell'estate medesima ... dimodochè ridusse a

*maturità competente il grano turco, cioèchè più non credevasi, non avendo quasi nulla piovuto in queste ultime due metà dei mesi di settembre ed ottobre riuscì non abbondante, ma buono; gli altri grossi piuttosto scarsi, pochissime patate e competente quantità di fieno; il sorgo da mercanzia è arrivato fino a lire 62:10 per ogni peso di libbre 105 a pronto pagamento, ed a lire 75 ad aspetto.*

...

*[1855] L'inverno con assai neve, e continuato freddo; la primavera stentata per cui nei primi maggio non era ancor nato in generale il sorgo,*

*eppure ora 18 luglio anno medesimo si scorgono delle setole (sede).*

...

*1858 La raccolta in generale ordinaria; il grano turco è venuto, come nel 1844, ma le patate ancora scarsissime.*

...

*Notizie pel 1860 La raccolta in generale ordinaria meno il grano turco che fu poco e non maturo; ...*

...

*Pel 1866 Fu un inverno con poca neve, e quasi niente di freddo per cui sembrò sempre prima-*

*vera. All'incanto ai primi maggio cambiò l'aria in rigida continuando tutto il mese, simile ad un inverno per cui il sorgo era appena nato e le montagne quasi prive di erba. Voltata aria circa la metà di giugno erano le malghe caricate in generale e nella prima settimana di luglio il sorgo era tutto rincalzato (dato terra).*

...

*Nell'autunno 82 fu un inondazione generale*

...

*31 gennaio 1873. Continuò in generale il tempo umido per cui gran quantità di sorgo in Italia andato a male.*

*Continuazione 18 marzo 1873. Continuò il tempo nevoso e piovoso, dimodochè non durò un ottava il sereno. Per soli 2 dì si gelò i torrenti.*

*(...) Il detto anno 1873 fu qui con una competente raccolta in generale, ma non così in diverse altre parti d'Europa per cui il grano turco, ed il frumento devesi acquistare ad un prezzo piuttosto caro.*

[Giornale della Famiglia Negrelli di Primiero]

*[1877, ottobre] L'ottobre fu bello, asciutto, freddo. Ai 25 si dovette scaldare la stoffa. L'uva si dovette raccogliere agghiacciata e rovinata. Molti pomi e peri. Prugne ed altri frutti mediocremente. Sorgo bello.*

...

*[1878, ottobre] Il mese di ottobre si alternò tra il bello, la pioggia e neve sulle cime. (...) Questo fu il mese dei raccolti interrotti dalle piogge. Io fui a preferenza favorito dal Signore. Oltre le ciliege, orzo e frumento, il maso alle Scudelle mi diede delle belle rape, 4 mazzi, sorgo e 20 staia patate eccellenti col solito fieno. Caradena 60 mazzi sorgo ed 8 mazzi al piccolo campo al cimitero. Il maso a Pieve, oltre il fieno e 25 libbre moroni, mazzi sorgo 104. Faggiuoli da per tutto, zucche*



Distesa di campi di granoturco a valle del paese di Imer, 1950 circa

e capucci in grande abbondanza. L'orto, oltre il fieno ed ogni sorta di erbaggi, mi fruttò: libbre 2 fragole, libbre 40 lamponi, libbre 100 uva spinella, molti carcioffi in tutta la stagione, amoli di Spagna libbre 200, susini libbre 500, pesche libbre 4, cornole un saggio, un fico maturo, prugne libbre 1589, pomi libbre 912, peri d'inverno libbre 660, peri d'estate libbre 260, noselle 1/2 staio, uva nera rovinata dalla malattia e dagli insetti libbre 30, uva bianca libbre 40, cotogni lib-



Dogana italo-austriaca a Pontet, 1908

bre 110, patate americane staia 30, zucche sante e cocumeri in abbondanza e così faggiuoli, rape staia 30, eccetera, eccetera. Peccato che manchi il commercio e che ciò che non si consuma in famiglia si debba strazzare o donare. Il 14 corrente, fiera di San Michele, se voglio consumare il mio fieno, che non si può vendere, comperai per mio conto due belle vacche, per f. 200:50, e le diedi in custodia al colono Michele Simion. Il 20 corrente una si sgravò e mi diede una bella vitella. Non debbo che ringraziare il Signore per tanta abbondanza. Con parte dei susini e prugne feci l'aqua vite.

...

[1879, marzo] Il mese di marzo fu bello in complesso. In sul finire, nel dopo pranzo, aria fredda. Il 31 potai le viti nell'orto e semina i le patate americane di cui gran ricerca. Feci sgranare il sorgo. Ne ebbi 60 staia. Nel mese buone notizie per le strade di Fiera a Pontet e per lo Schenner.

...

[1879, aprile] Tolti pochi giorni, il mese di aprile fu pessimo. Ai primi si vide per poche ore il suolo coperto di neve, poi quasi sempre vento freddo, pioggia e neve sulle cime in modo che le stufte si riscaldarono fino alla fine quasi generalmente. Appena nascono le patate; il grano turco non si può seminare e patisce la fioritura degli alberi primaticci. Solo la settimana dopo Pasqua e dopo la metà del mese si poterono assaggiare gli asparagi.

...

[1879, luglio] Il mese di luglio proseguì fino ai 2 col caldo a 25 gradi. La sera ed in seguito temporali innocui ed il termometro, ai 6, discese a 13 gradi per modo che si dovette ricorrere a vestiti più grevi. Continuò il freddo fino al 27, giorno in cui, da forte vento con pioggia e poca grandine, fu rovesciato un grosso ramo del pero moscato e



Scorcio della strada dei campi a Ronco tra due sponde di mais 1905-10

rovinato molto grano turco in tutte le campagne. (...) Il 31 si chiuse l'incanto pel tronco di strada da S. Silvestro a Pontet a carico erariale.

...

[1879, agosto] L'agosto fu bellissimo e caldissimo, con piogge a tempo. In sul finire incomincia il secco. Il raccolto delle patate americane copioso. Le biade, il sorgo promettono bene. Mi si rubarono 7 pomi, gli unici che aveva. (...) Il 23 gran seduta a Pontet, coi deputati di Fonzaso, per la strada di Schenner. Perfetto accordo e

grandi speranze d'incominciamento. La strada da San Silvestro a Pontet è in lavoro erariale.

...

[1879, ottobre] Il mese di ottobre fu bello fino al 16. Qui nevicò leggermente e molto sulle cime lasciando freddo, ghiaccio, brine che distrussero l'uva ed obbligarono il 26 a scaldare la stuffa. In questo giorno, con bel tempo, partì da Imer la nipote Margherita ed io raccolsi il sorgo bello e buono. Al maso, mazzi 140; a Caradena 61; al Cimitero 14. Al 15 si aprì il Casello sotto buoni auspici. Ai 19 fu nominata Emma Brentari maestra ad Ormanico ed ai 27 deliberata la strada di Schenner al signor Giacomo Guarnieri di Feltre. Il tempo, dal 17 al 31, fu bello ed ora minaccioso.

...

[1880, marzo] Questo mese, sotto tutti i rapporti, fu un mese di affezioni le più dolorose. Incominciò con tempo mite e tale che si lasciò di scaldare le stufte. Verso la metà venne di nuovo il freddo e perdurò fino alla fine, anche con ghiaccio. Sgranai il sorgo e mi diede un prodotto di 65 staia. Il 1 aprile regolai le viti e seminaì le patate americane.

...

[1880, ottobre] Il mese di ottobre si alternò tra



Confine e dogana italo-austriaca a Pontet, primi del '900

il bello ed il brutto. Sul finire, vento e ghiaccio. La sorella Cattina incominciò il 26 a scaldare la stuffa. La raccolta del sorgo fu mediocre. Il maso di Pieve mazzi 92, Caradena mazzi 56, il campetto alle Dede mazzi 10 oltre le moccole. Patate, legumi, zucche a sufficienza, capucci straordinaria abbondanza. Il superfluo si stenta a smerciarlo a 40 s. per cento libbre. Peri di estate in abbondanza nell'orto. Prugne un 10 libbre, pesche altrettante ma non perfette. Peri grandi d'inverno un trecento libbre, pomi di varie qualità libbre 80. Uva libbre 50. Poca malattia in essa ma rovinata dai moscherini, mosche, vespe, vesponi in modo da doverla raccogliere per tempo e mostarla. (...) Al maso di Pieve feci due staia moroni. Il freddo sbandì i forestieri ed il paese ritorna nel suo isolamento.

[Istoria cauriense]

1881 Grandine dell'8 luglio 1865 [scritto sopra 1859], in Fossernica di fuori, Valzanca, Ronchi, Caseri e Losi nella estensione di 2 miglia quadrate, avendo danneggiato orzo, segala, fieno, patate, e sorgo per Fiorini 800 circa. In luglio 1865.

La stampa locale e provinciale, nei decenni a cavallo del 1900, riporta numerose, sebbene discontinue, informazioni riguardanti le coltivazioni, i raccolti, i dazi e il consumo di granoturco a Primiero; indicazioni preziose per la ricostruzione delle vicende del *sòrc* “degne di stampa” nel contesto storico-culturale locale.

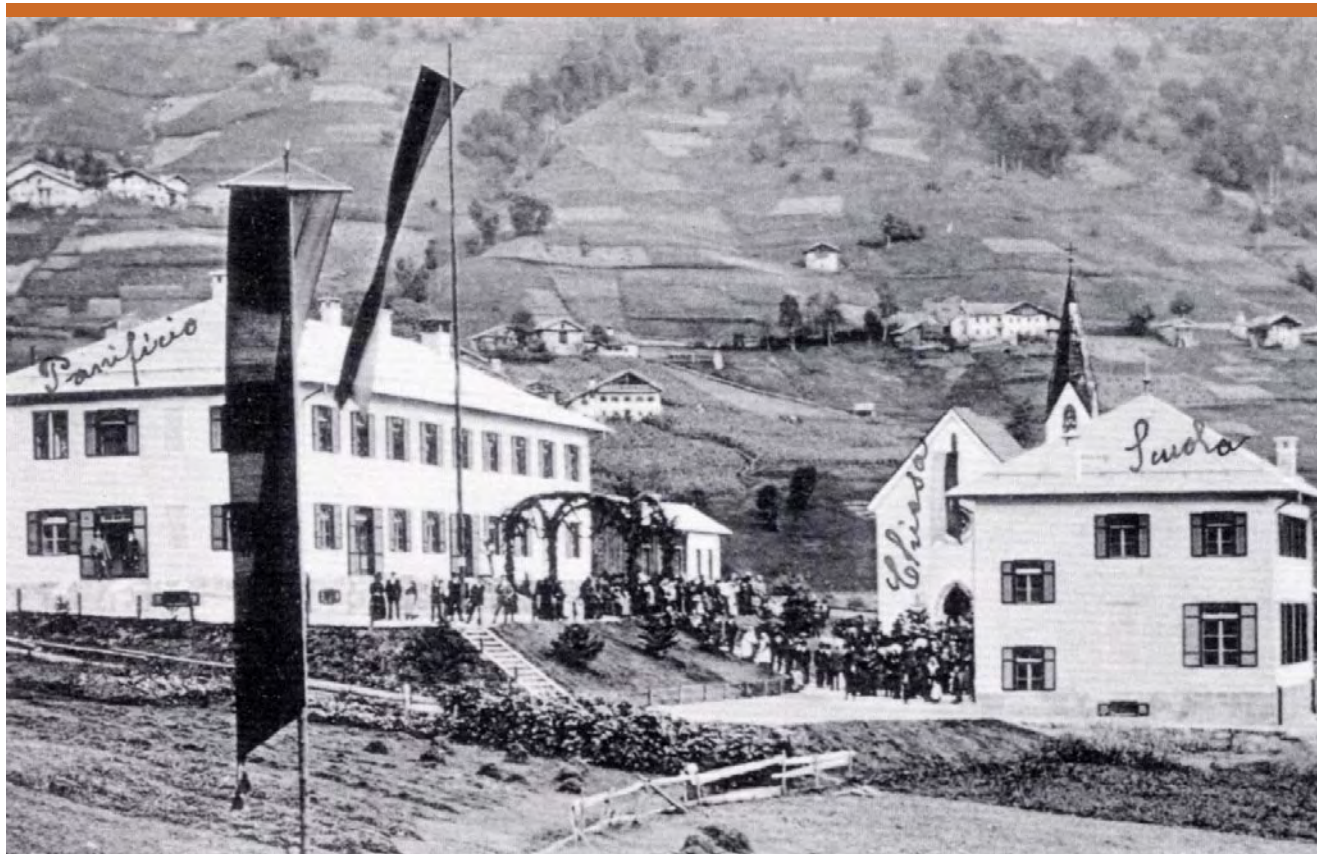
Numerosi interventi delle autorità governative, mediante gli appuntamenti delle Conferenze

agrarie, invitano la popolazione locale ad abbandonare le coltivazioni di granoturco, giudicando la zona poco vantaggiosa a questo tipo di coltura, a favore dell'allevamento bovino e fornendo indicazioni precise per condurre in “modo razionale” la stalla. (Il Trentino 21/06/1911 pag. 4 n. 140), (La Squilla 22/06/1911 pag. 6), (Il Trentino 03/01/1914 pag. 5 n. 2). Altri articoli esortano ad abbandonare i campi di granoturco, giudicato il raccolto per lo più malsano, e ad intraprendere l'allevamento dei bachi da seta, attività prospettata come sicura fonte di lauti guadagni (La Voce Cattolica 01/08/1903 pag. 2 n. 173). In occasione della visita dell'On. Degasperi in Valle per incontrare i sindaci si discute del cambiamento auspicato dalle autorità di investire maggiormente sull'allevamento abbandonando le colture di mais; mutamento però di non facile attuazione per la popolazione a conseguenza degli alti dazi e il lungo tragitto a cui il granoturco importato deve sottoporsi (Il Trentino 02/09/1911 pag. 4 n. 200).

Da altro articolo si apprende che la messaggeria postale, con destinazione Canal San Bovo, sovente completa il suo carico con sacchi di granoturco destinati allo smercio presso la popolazione (La Voce Cattolica 31/08/1904 pag. 3 n. 198) e (La Voce Cattolica 14/01/1905 pag. 3 n. 11). Altra fonte riporta la notizia di un caso di granoturco avariato a Siroi, venduto ugualmente nonostante il divieto delle autorità sanitarie (Il Popolo 21/10/1905 pag. 3 n. 1648).

Con il titolo di “Anticaglie da abolire” apprendiamo l'usanza di pagare i sacrestani con la cosiddetta quarta di sorgo, (cioè un quarto di staio di granoturco devoluto da ogni famiglia) che però il redattore giudica “robaccia buona appena per i porci”. (La Squilla 13/09/1907 pag. 4 n. 37).

Le cronache della carta stampata, inoltre, ri-



Inaugurazione del panificio a Mis, 8 settembre 1910

portano le notizie di alcuni casi di pellagra a Canal San Bovo (*Il Popolo* 05/07/1900, pag. 3, n. 70) e a Caoria (*Il Popolo* 08/01/1903 pag. 3 n. 818). In questo contesto assume rilevanza la notizia riguardante una Conferenza sulla pellagra organizzata a Primiero dove, per far fronte alla malattia è avanzata la proposta di costruire 3 forni essiccatoi (a Fiera, a Pieve e a Canale) e della necessità di migliorare le vie di comunicazione, soprattutto il collegamento Canale – Montecroce via Cortella, in modo da promuovere il commercio con il Veneto e favorire la possibilità d'acquisto di granoturco di migliore qualità. (*La*

*Voce Cattolica* 06/09/1905 pag. 3 n. 203). Le cronache dei giornali riferiscono anche di eventi atmosferici eccezionali e annate particolarmente sfavorevoli per il raccolto del mais, come il 1882, 1885, 1889, 1907 e 1911 e con danni ingenti a coltivazioni e mulini (*Gazzetta di Trento* 28/09/1882) (*Gazzetta di Trento* 07/10/1882) (*Gazzetta di Trento* 21/10/1885), (*La Famiglia Cristiana* 25/10/1889 pag. 2 n. 85) (*Gazzetta di Trento* 22/10/1899 pag. 2-3 n. 242), (*La Squilla* 13/09/1907 pag. 4 n. 37) e (*La Patria* 11/07/1911 pag. 3 n. 155).

Questo capitolo è stato tratto dalle informazioni riportate in: “*Polenta e formenton. Il mais nelle campagne venete tra XVI e XX secolo*” a cura di Danilo Gasparini, Edizioni Cierre, Verona 2002; “*Il mais, una storia anche trentina*” a cura di M. Bertolini, R. Franchi, F. Frisanco, Edizioni Istituto Agrario di San Michele all’Adige, Lavis, 2005.

Le citazioni storiche a carattere locale sono state colte dai manoscritti: *Memorie iniziate il dì primo aprile 1819 di Angelo Michele Negrelli; Istoria cauriense, ossia libro di alcune cose memorabili inscrite da Domenico figlio di Vincenzo Loss di Caoria*; e *Giornale della Famiglia Negrelli di Primiero* redatto da Michele Angelo Negrelli, trascrizioni curate da Gianfranco Bettega e Gino Taufer.

Le notizie dalla stampa locale trentina sono tratte da “*Ci scrivono da Primiero. Raccolta delle corrispondenze dai giornali*” - Vol II - dal 1900 al 1918, a cura di Ervin Filippi Gilli, Ed. Effe Erre, Trento, 2005.

## Filiera storica del granoturco nelle Valli di Primiero

La ricostruzione della Filiera storica del granoturco nelle Valli di Primiero si basa sulle notizie raccolte nel corso di una campagna di interviste, condotte tra il 2004 e il 2005, presso persone che hanno coltivato personalmente il granoturco in zona.

*Gli informatori intervistati sono: Silvia Caser, Bianca Caserotto, Siro Cecco, Antonietta Gobber, Teresina Orsingher, Celestina Rattin, Giuseppina Sperandio, Miriam Zortea, Ottilia Zortea.*

Le loro testimonianze spaziano tra gli anni '30 e '60. Dopo il 1966, si può considerare definitivo l'abbandono delle coltivazioni cerealicole a Primiero (a eccezione di piccoli e sporadici campi amatoriali).

### Gennaio – Febbraio - Marzo

Nel corso dei mesi invernali, nonostante la stasi delle attività agricole, regolarmente sono compiute delle azioni in preparazione alla stagione della semina.

Sui campi destinati alla semina del granoturco è depositato il letame proveniente dalle stalle e ammassato in uno o più cumuli a seconda le dimensioni del campo.

*Le modalità di trasporto del letame dalla concimaia al campo dipendono dalla distanza e dalla presenza di neve o meno sul tragitto. Gli strumenti più consueti per il trasporto della grassa sono la barèla, la zèsta,*

*la zidièra e a volte il dèrlo, mentre la slóiza è preferita nel caso di neve. In certi casi, se il campo si trova particolarmente lontano dalla concimaia, il trasporto del letame è effettuato con un carro (proprio o chiesto in prestito).*

### Marzo – Aprile

Con lo scioglimento della neve e l'avanzare della primavera hanno inizio le prime attività nei campi che consistono nella pulitura del terreno da detriti depositati durante l'inverno e

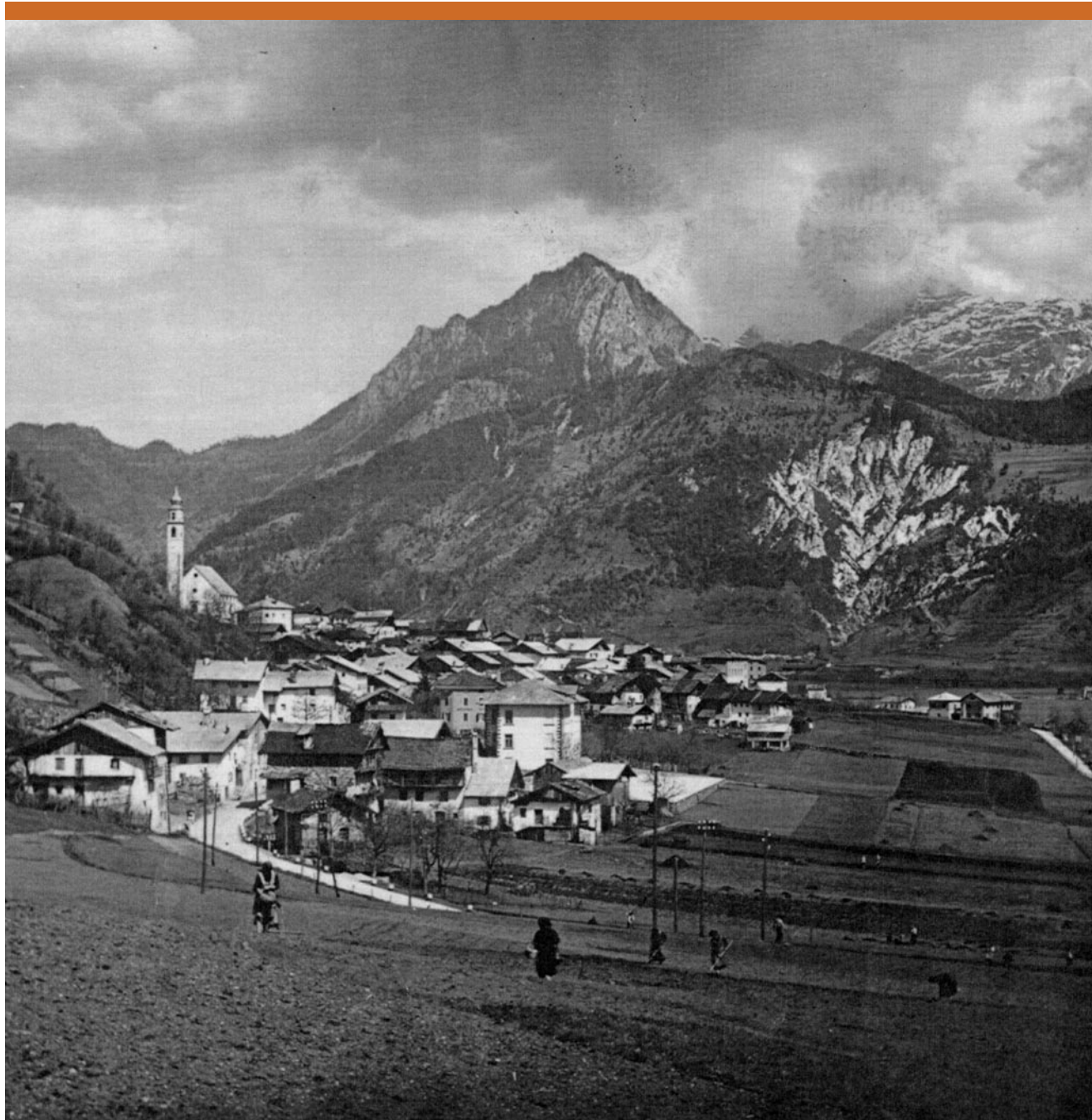
nell'estirpazione dal terreno dei monconi delle canne con le radici lasciati al momento del raccolto. (Quest'operazione, da alcuni, è compiuta nel tardo autunno. La sterpaglia raccolta, solitamente, è bruciata sul campo e le ceneri sono utilizzate come fertilizzante.)

In seguito si procede allo spargimento in abbondanza del letame accumulato sul campo nel corso dell'inverno per mezzo di forche o forconi.



In primo piano campi con mucchi di letame in attesa della vangatura a Ronco Cainari, lungo la stada che porta ai Mulini, 1950 circa





Donne occupate nella semina a spaglio del granoturco nei campi a ovest di Imer, anni 1920-30

A questo punto il campo è pronto per l'aratura (nel caso il campo si trovi in una posizione accessibile al *varsór* - aratro) o, nella maggior parte dei casi, per la vangatura – *sba-dilàr* -, operazione particolarmente faticosa che generalmente si effettua da valle verso monte con l'ausilio di vanga e zappa. A conclusione di queste azioni si procede a *galivàr el camp*, ovvero allo spianamento del terreno utilizzando un rastrello in ferro o, in alcuni casi, la zappa.

### Aprile

Terminate le operazioni di approntamento e concimazione dei campi è possibile procedere alla semina, generalmente effettuata tra la fine d'aprile e la prima settimana di maggio. Tradizionalmente la data indicata per la semina del granoturco è il 25 aprile, festività di San Marco, ma la data può variare a seconda le condizioni meteorologiche.

La cura dei campi del *sòrc*, comunemente, spetta alle donne.

Alla coltivazione del granoturco è riservato il campo maggiormente assolato, pianeggiante, con la terra migliore e abbondante e, data la necessità di un'abbondante concimazione, di facile accesso dalla concimaia.

I campi di granoturco, generalmente, si sviluppano su fasce di terreno stette e lunghe, preferibilmente collocate in modo da avere un accesso diretto dalla strada o dal sentiero. Data l'esiguità dei campi con tali caratteristiche, non è praticata la rotazione delle colture.

La semina può essere condotta in tre differenti modi: a *bina*, a *bòt* o a *busa*.

La semina a *bina* si suddivide in tre azioni: la prima consiste nel tracciare sul terreno del campo, usando un apposito rastrello a tre denti – *el restel del sòrc* –, il solco ovvero la *bina* destinata ad accogliere la semente. L'uso del *restel del sòrc* facilita il tracciamento del solco e garantisce il rispetto della distanza opportuna tra una bina e l'altra (50/60 cm circa). Nel solco sono depositi alla profondità di 3/5 cm i chicchi e poi coperti di terra con l'aiuto della zappa o di un rastrello.

Le *bine* sono disposte sempre in senso orizzontale rispetto la pendenza del terreno per favorire il ristagno dell'acqua alla base della pianta.

Il metodo a *bòt* è adottato quando il campo si trova su di un terreno pendente e consiste nel far cadere alcuni semi in piccole buche realizzate con la zappa e disposte in modo sfalsato lungo le fasce del campo.

Con il metodo a *busa* la semente, anziché essere collocata nel solco, è gettata a spaglio sul campo e poi ricoperta con un leggero strato di terra con l'aiuto della zappa oppure di un rastrello.

Il metodo a *bine* o a *bot* tra gli anni '30 e '50 sono di gran lunga più diffusi rispetto a quello a *busa*, giudicato dalle intervistate più difficile da eseguire e visto praticare solo dalle donne più anziane ed esperte di loro.

In ogni caso, al termine della semina, è consuetudine collocare nel campo uno o due

spaventapasseri, fantocci improvvisati con il compito di vegliare sulle sementi e sulle nasciture piantine per proteggerle dagli uccelli.

I più temuti sono i corvi, voraci predatori di sementi capaci di dissotterrare i chicchi appena seminati e di estirpare le pianticelle per cibarsi del germoglio.

Comunemente, sul perimetro del campo del granoturco sono coltivati i fagioli, pianta che allo stesso modo del mais gradisce una forte esposizione al sole.

In alcuni casi a convivere con il cereale e i legumi, troviamo anche le zucche.



Pianticelle di granoturco, circondate da fagioli, nel centro di Canal San Bovo, 1930/40

## Maggio - Giugno

La prima operazione in seguito alla semina, eseguita circa dieci - quindici giorni dopo, è la sarchiatura e consiste nel *movar la tera*, cioè smuovere e assestare la terra attorno alle piantine per interrompere la crescita dell'erba infestante con l'aiuto di una piccola zappa, il *sàrisi*. Quest'operazione, detta anche *sàrir*, è ripetuta più volte nel corso del mese di maggio.

Quando le piantine hanno raggiunto l'altezza di 15/20 cm circa e si presentano con tre foglie, si procede allo sfoltimento in modo da garantire ad ogni pianticella l'adeguato spazio per lo sviluppo (circa 40/50 cm tra una pianta e l'altra) e, in via subordinata, alla cernita delle piantine meno robuste. Le piantine tolte perché in esubero, chiamate *sorgheti*, se necessario sono trapiantate negli spazi del campo rimasti incolti, oppure sono essiccate e utilizzati come foraggio per le mucche.

Tra la metà e la fine di giugno è necessario provvedere al ricalzo delle piante, *dar tera*, operazione che avviene in modo diverso a seconda del metodo di semina adottato, in ogni caso deve essere effettuato con la massima cura per evitare di danneggiare la pianta e comprometterne lo sviluppo.

Il ricalzo persegue tre importanti obiettivi: dare maggior stabilità al fusto, scoprire leggermente le radici per favorire la penetrazione del calore solare e, grazie al



solco che si crea a monte della pianta, agevolare il trattenimento dell'acqua piovana.

Nel caso di semina a *bina*, il ricalzo delle piante può essere effettuato con il *sàrisi*, mentre nel caso della semina a *busa* e a *bot* l'operazione è eseguita con la zappa e richiede una particolare abilità ed esperienza per evitare di *picar la pianta*, cioè rovinarne le radici e comprometterne la stabilità.

## Luglio - Agosto

Nei mesi di luglio e agosto le piante di granoturco non richiedono particolari attenzioni, infatti raggiunta l'altezza di 1,5 - 2 m il loro sviluppo dipende esclusivamente dalle condizioni meteorologiche e dalla clemenza dei temporali o dei venti che rischiano di piegare o spezzarne le canne.

Date le frequenti precipitazioni che si manifestano durante i mesi estivi, generalmente, non è predisposto nessun tipo d'irrigazione dei campi.

## Settembre

A settembre le pannocchie, sebbene non ancora mature, possono essere consumate arrostiti sulla brace, grazie ai chicchi teneri e gonfi del così detto *lat*, diventando un goloso spuntino per bambini e non.

Se la maturazione si presenta arretrata rispetto la stagione, alcuni intervengono con la cimatura delle piante, ovvero il taglio della canna alcuni anelli sopra la pannocchia più alta, per favorire la maturazione dei frutti.

## Ottobre - Novembre

Dopo la metà del mese d'ottobre fino ai primi di novembre - *verso i Santi*- le pannocchie sono pronte per essere raccolte. Quest'operazione è rimandata il più possibile, anche fino alle prime gelate, in modo da sfruttare a pieno le possibilità di maturazione ed essiccazione del cereale sulla pianta. Infatti, la preoccupazione maggiore dei coltivatori di mais è quella di non riuscire ad avere un raccolto sufficientemente maturo e di conseguenza una farina poco salubre.

L'operazione del raccolto è svolta nell'arco di una giornata e, generalmente, ogni pianta produce una pannocchia ben sviluppata



Mazzi di granoturco ad essiccare sui graticci a Tonadico, 1961

e altre una o due non completamente formate, dette *móchi*.

Le pannocchie sono staccate dalla pianta con un movimento rotatorio e deposte in ceste o sacchi e subito trasferite in casa, nella *stua*, dove in serata si procede a *desfoiàr*. L'operazione di togliere le foglie dalle pannocchie deve essere compiuta la sera stessa o al massimo il giorno successivo e, generalmente, è eseguita in gruppo, infatti oltre ai proprietari anche i vicini di casa e amici sono coinvolti.

Innanzitutto si procede a liberare la spiga dalle foglie ma con la cura di lasciarne un paio che poi serviranno per formare i mazzi. A questo punto è possibile dividere le pannocchie "belle" da quelle maturate solo parzialmente, i *móchi*. Tra quelle *ben compide*, cioè sviluppate completamente, sono selezionati e accantonati gli esemplari destinati alla nuova semina.

Le pannocchie migliori sono raccolte in mazzi, uniti alla base delle foglie rimaste con rametti di salice, le *saleze o sache*, e preparati in modo da essere appesi ai graticci dei poggioli oppure alle travi del tetto per ultimare l'essiccazione. Il numero delle pannocchie raggruppate può variare da 8/10 fino a 20, a seconda delle consuetudini della famiglia e l'abilità dell'incaricato a confezionare i mazzi. I *móchi*, invece, liberati da tutte le foglie, sono trasferiti in soffitte o *bighe* ben areate e stesi sul pavimento per l'essiccazione. I *móchi* sono generalmente destinati all'alimentazione dei maiali o dei polli e, solo in caso di raccolto particolarmente sfavorevole, la granaglia migliore

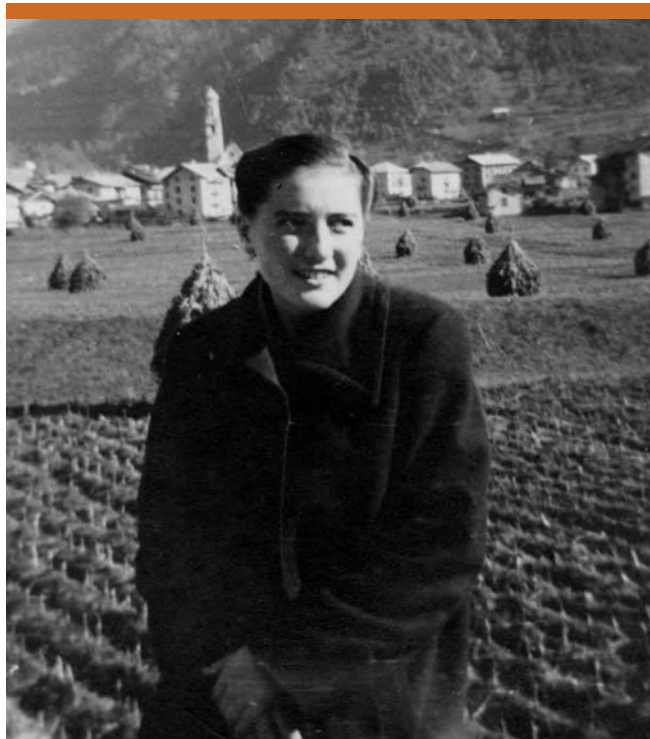


Canne del granoturco sul ballatoio di un rustico a Transacqua, 1922

è recuperata per la molitura.

## Dicembre e mesi successivi

A partire da dicembre (ma preferibilmente da marzo – aprile) le pannocchie appese dovrebbero essere ben asciutte e, a seconda delle scorte di farina disponibili in casa, i mazzi sono portati in cucina per *desgranàr*, ovvero



Campo con "mede" di canne e stoppie nella campagna di Mezzano, 1952

per mondare i chicchi dai tutoli che poi, raccolti in sacchi di tela, sono portati al mulino. L'operazione è eseguita con l'ausilio dello *stèr*, recipiente in legno dotato di una lama posta come diametro della circonferenza sulla quale sono frizionate le pannocchie per lo stacco dei chicchi.

La quantità delle pannocchie da *desgranàr* dipende dalle esigenze della famiglia, ma per motivi di conservazione della farina, si *desgràna* e si porta a macinare solo il fabbisogno per alcune settimane.

La granaglia, riposta in sacchi, è consegnata al mugnaio per la molitura che generalmente avviene nell'arco di 2 - 3 giorni.

Il macinato è riconsegnato al proprietario in due sacchi: uno contenete la farina e l'altro con la semola. Dalla farina il mugnaio preleva la *minèla*, misura di macinato trattenuata a saldo del suo lavoro.

Il *sòrc*, ritornato a casa sotto forma di farina, può essere finalmente consumato, principalmente come polenta.

### Prodotti secondari

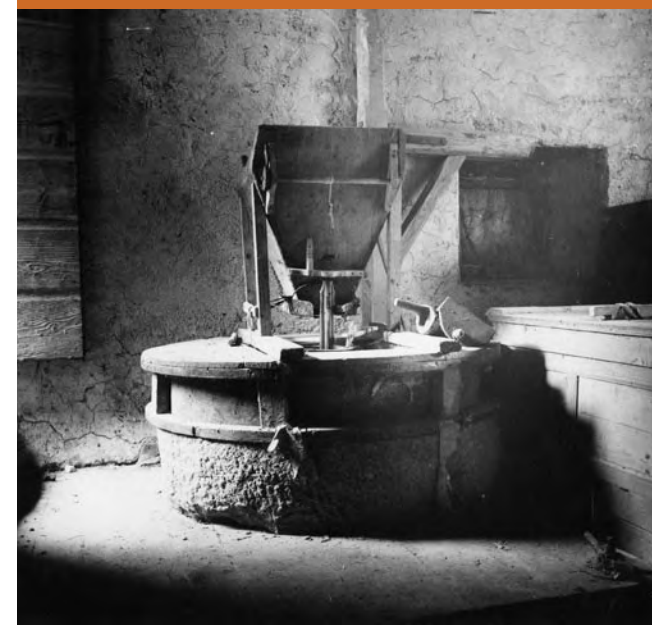
**Foglie:** le foglie migliori delle pannocchie, dopo un periodo d'essiccatura al sole, sono conservate per rinnovare l'imbottitura del giaciglio – *el paion*.

**Tutoli:** i tutoli o moccoli delle pannocchie sono utilizzati, grazie alla loro leggerezza e qualità isolanti, nella costrizione di pareti o tramezze. Oppure come combustibile per il ferro da stiro, grazie alla poca fuliggine prodotta, ed infine le sue ceneri (soffici e bianche) sono conservate per la *lisciva*.

**Canne:** le canne, una volta tagliate sono raccolte in covoni sul campo e bruciate a primavera oppure messe ad essiccare sui ballatoi ed impiegate come foraggio per i bovini.

**Semola:** a seguito della molitura, lo scarto della semola è riconsegnato al proprietario che lo utilizza per l'alimentazione di maiali e galline. La semola è utilizzata anche dalle tessitrici nell'impasto della *bosima*.

**Barba della pannocchia:** detta *seda del sòrc*, una volta essiccata può essere utilizzata per infusi terapeutici.



Tornerà a girare la vecchia macina?

## Il mais oggi a Primiero

Come abbiamo visto, **il rituale della coltivazione del granoturco è stato svolto in modo costante e per decenni da tutte le famiglie delle Valli di Primiero**, nonostante le direttive politiche che, a partire dalla fine dell'Ottocento, invitavano all'abbandono delle coltivazioni a favore dell'allevamento dei bovini.

A partire dal secondo dopoguerra, la crisi economica del Paese e la connessa alta percentuale d'emigrazione registrata nelle zone di montagna, hanno portato ad un lento ma progressivo allontanamento delle attività agricole con il conseguente abbandono dei terreni coltivabili, dapprima riconvertiti a prato e poi ceduti all'irruenza della vegetazione spontanea.

Questo processo raggiunge il suo apice all'indomani dell'infelice coincidenza del 1966 quando, a seguito della disastrosa alluvione che colpì Primiero con ingenti danni e rovinando gran parte degli appezzamenti destinati alle colture, si registrò il definitivo collasso della flebile attività agricola superstite.

Dal 1966, data assunta simbolicamente come giro di volta a Primiero di un processo economico in atto in tutto il Paese, le attività agricole e l'allevamento sono state rilette a mansioni di second'ordine e a basso profilo produttivo a favore delle attività industriali e, a Primiero, dell'impresa turistica.

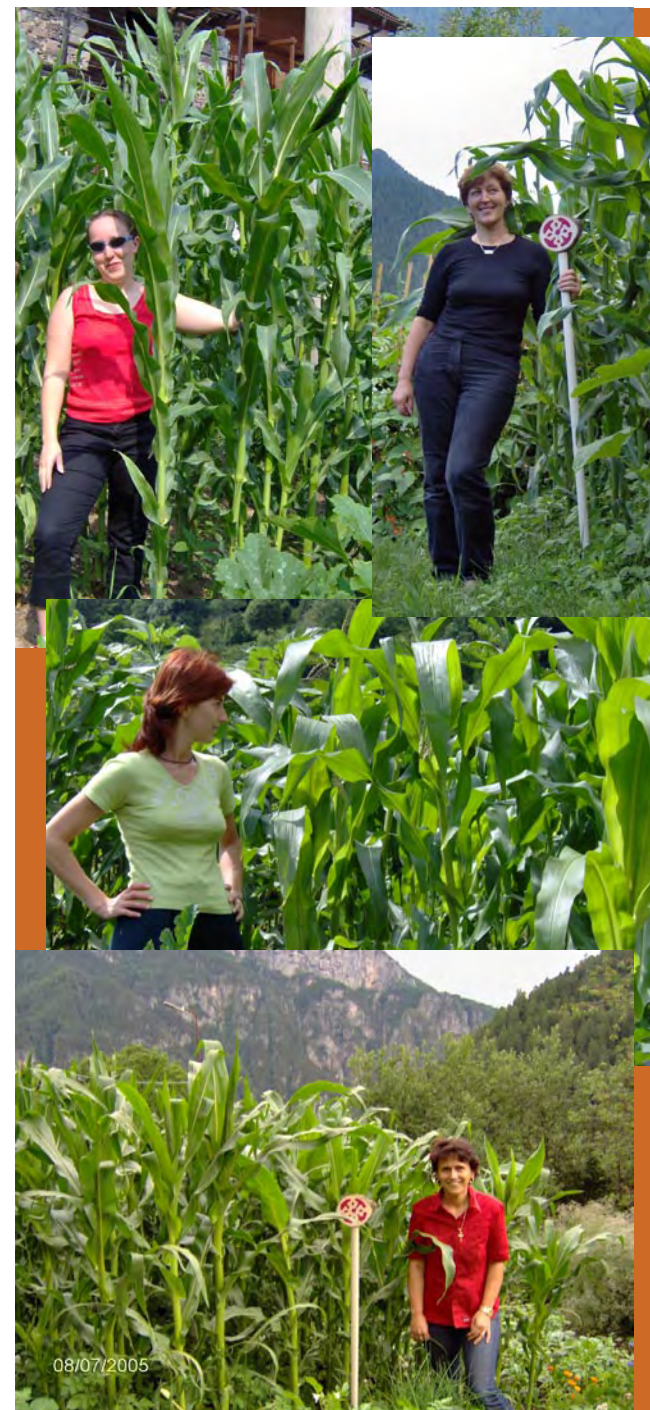
Assumendo il mutamento economico

compiuto come una tendenza storica e complessiva dell'andamento sociale, le ricadute dal punto di vista territoriale, (oltre all'abbandono iniziale delle località più decentrate e progressivamente anche di quelle circostanti i paesi), si possono riassumere nel concetto di smarrimento: di saperi, di una cultura condivisa, della ricchezza vegetativa e delle peculiarità paesagistiche.

Al valico del XXI° secolo i campi di granoturco a Primiero sono delle "rarità", appezzamenti di modeste dimensioni, rintracciabili nel panorama locale solo da occhi esperti e frutto della passione e del piacere che questi "contadini nel tempo libero" provano nel coltivare e gustare una polenta fatta con le proprie mani.

## Il Gruppo di coltivatori del sórc

Nel 2003 l'Associazione Verso l'Ecomuseo del Vanoi, cogliendo l'invito del Gruppo ProLoco di Ronco, ha promosso **il recupero del complesso dei Mulini di Ronco Cainari** all'interno dell'asse di finanziamento Docup 2003-2006. A sostegno del progetto, ambizioso e oneroso, che contempla non solo il risanamento degli edifici, ma il completo ripristino delle attività di molitura, si sono attivate le amministrazioni comunali di Canal San Bovo e Castel Tesino che con il loro avvallo hanno



permesso l'avvio del progetto, affidato all'arch. Nicola Chiavarelli.

I punti di forza che hanno condotto alla formulazione del progetto si basano sul **valore storico dei due edifici che compongono i Mulini di Ronco** (il più antico risale alla fine del Settecento), sulle peculiarità di funzionamento delle **macchine ad acqua** in contesto montano e sul **valore storico-socio-culturale rappresentato dall'attività del mulino** in una comunità retta da un'economia di sussistenza; temi che ben s'inseriscono nel vasto intervento di valorizzazione territoriale e culturale condotto dall'Ecomuseo del Vanoi e dall'Ente Parco Paneveggio Pale di San Martino nella Valle del Vanoi.

Nel corso dei mesi di gennaio e febbraio 2005, per affrontare il tema della coltivazione del granoturco in Valle dal punto di vista storico, sono state effettuate **10 interviste a persone del Vanoi che un tempo hanno coltivato sòrc**. L'indagine, affidata ad Angelo Longo, ha permesso di ricostruire tutti i passaggi della filiera del granoturco: dai metodi di coltivazione, alle procedure di conservazione, alla pratica dei consumi. Al termine del lavoro le tracce delle interviste realizzate da Angelo sono state selezionate da Gianfranco Bettega per la realizzazione del cd **Sòrc: istruzioni per l'uso**, sorta di compendio audio delle principali azioni svolte per la coltivazione del granoturco.

Nonostante l'importante ruolo ricoperto

dal granoturco nella storia delle comunità di Primiero nel corso dei secoli, come abbiamo visto, a partire dagli anni '60 si assiste ad un progressivo abbandono di tutte le coltivazioni cerealicole in zona, fino alla pressoché totale scomparsa dei campi di granoturco.

Date queste premesse, all'avvio del progetto di riattivazione dei mulini mancava ancora un importante attore: **il sòrc**.

Per colmare questa mancanza, l'Associazione Verso l'Ecomuseo del Vanoi, tramite Adriana Stefani, nel corso della primavera 2005, ha invitato la popolazione a partecipare al progetto cimentandosi in amatoriali coltivazioni di sòrc.

La presentazione del progetto è avvenuta nel corso di una serata, organizzata presso il Rifugio Lozen il 21 aprile 2005, alla quale sono stati invitati ad intervenire Roberta Franchi, tecnico dell'Istituto Agrario San Michele, Alessandro Tamanini, "coltivatore per passione", Danilo Gasparini, fiduciario presidio Slow food del Mais bianco perla e Antonella Faoro a nome di Qb: Comitato per la coltura del cibo a Primiero; quattro portavoce di aspetti distinti e complementari per meglio comprendere cosa e come fare per avviare ex-novo delle colture di granoturco.

Alla serata erano **presenti 50 persone circa, 31 delle quali hanno aderito al progetto**.

Il primo passo da affrontare riguardava l'individuazione della semente da distribuire



per la semina. In mancanza di notizie sulla varietà autoctona sono stati d'aiuto i consigli di Alessandro Tamanini che ci ha fornito sementi di varietà *spin di Caldonazzo*, sconosciuta alla tradizione locale, ma da lui testata con ottimi risultati in località Ronco Fosse.

Entro il 5 maggio a tutti i partecipanti sono state consegnate le sementi richieste e una tabella dove annotare le operazioni compiute nel campo.

Durante l'estate 2005 sono stati eseguiti dei sopralluoghi su tutti i campi per cogliere le esigenze dei neo-contadini e realizzare la documentazione fotografica delle coltivazioni.

Il 23 settembre, in previsione del raccolto, ci siamo incontrati presso il campo di Alessandro a Ronco Fosse dove, grazie all'appoggio del prof. Danilo Gasparini, è stato possibile fornire le indicazioni utili per le operazioni di raccolta ed essiccazione delle pannocchie e rispondere alle domande e dubbi delle circa 20 persone intervenute. A tutti i partecipanti è stato donato il cd *Sòrc: istruzioni per l'uso* contenente estratti delle interviste dove, le 10 voci narranti ricostruiscono le operazioni che un tempo erano compiute per la coltivazione del granoturco.

A fine settembre i campi affermati sono 16, dei 31 aderenti all'iniziativa, 5 non hanno portato a termine le operazioni di semina e 10 campi non sono giunti a maturazione (perché saccheggiate dagli uccelli o causa il sito non

adeguato del campo).

Al termine del raccolto, i coltivatori hanno consegnato le tabelle con annotate le attività svolte. Per ogni campo è stata redatta una *scheda di coltivazione* riassuntiva delle informazioni sul terreno, la semente e le operazioni svolte, con relativa documentazione fotografica.

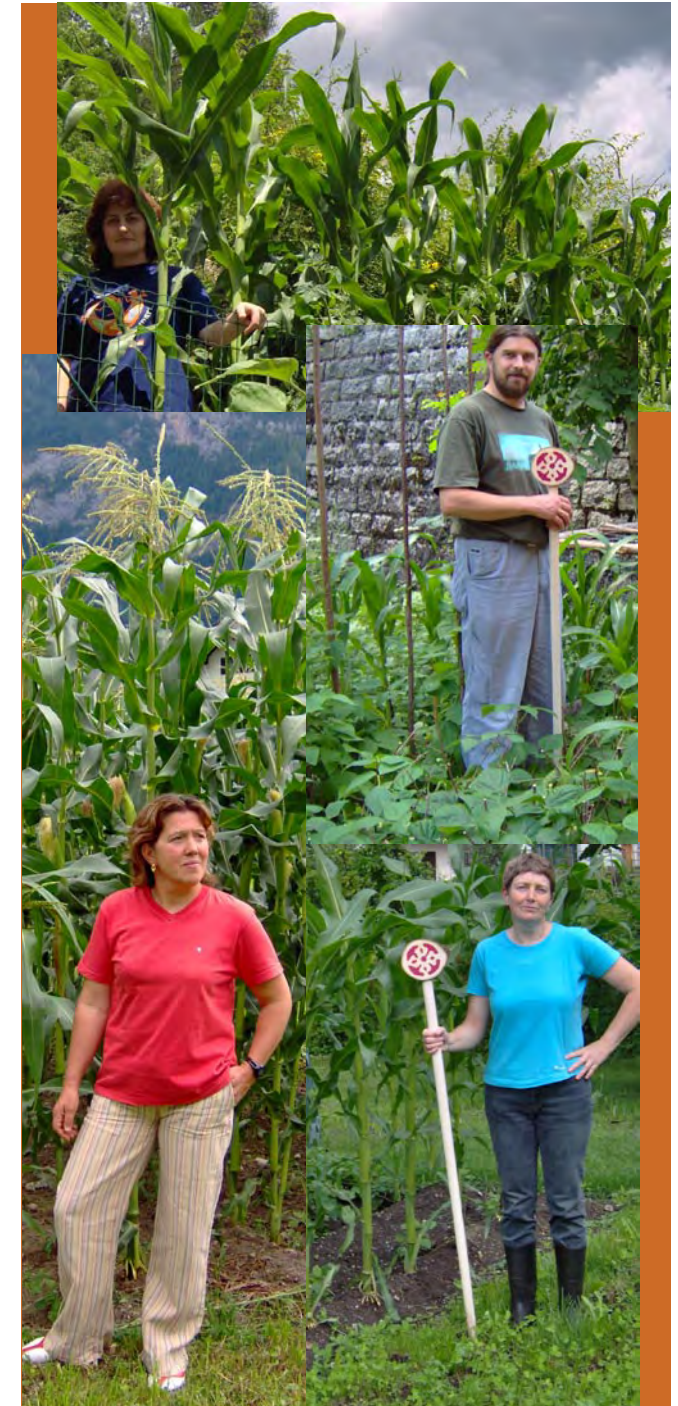
Data l'impossibilità di compiere le operazioni del *desfoiàr* assieme, come inizialmente previsto, l'incontro successivo si è svolto il 15 marzo, presso la Casa dell'Ecomuseo, in occasione dell'operazione del *desgrànar* e connessa selezione delle pannocchie migliori da conservare per la semina del prossimo anno. Le operazioni del *desgrànar* si sono svolte in modo veloce e collettivo, nonostante l'imperizia dimostrata dai presenti nell'uso dello *stèr*.

Da un calcolo approssimativo dei 16 campi giunti a maturazione nell'estate 2005, il raccolto ammonta a 190,00 kg di granoturco (in prevalenza varietà spin)

Data l'esigenza manifestata da alcuni coltivatori di macinare a pietra le proprie granaglie, è stata chiesta la disponibilità al *mulino ad acqua di Gorna*.

Il giorno 22 marzo sono stati consegnati al signor Mario, mugnaio di Gorna, 71,00 Kg di granaglia, varietà spin.

Il 28 marzo sono stati ritirati i sacchi del macinato, suddivisi in 65,00 Kg di farina e 6,00 Kg di semola.





Su sollecitazione del prof Danilo Gasparini, **sono state approfondite le conoscenze chimiche e fisiche dei terreni destinati alla coltura del mais**. Grazie alla collaborazione del dott. Roberto Cagliero per i dati tecnici e la disponibilità dell'Istituto Agrario di Feltre per l'esecuzione delle analisi, tra il 3 e 4 aprile 2006 sono stati eseguiti 6 prelievi di terreno in diverse località del Primiero scelte in modo da ottenere una discreta copertura del territorio d'interesse.

(Campione 1: Siror , loc. Porton - altitudine 765 mslm, Campione 2: Transacqua, loc. Ormanico - altitudine 820 mslm, Campione 3: Mezzano, loc. Molaren - altitudine 700 mslm, Campione 4: Prade, loc. Coroni - altitudine 800 mslm, Campione 5: Ronco, loc. Pieroi - altitudine 850 mslm, Campione 6: Zortea, loc. Murei - altitudine 1050 mslm)

Il 10 maggio 2006 sono stati ritirati gli esiti delle analisi del terreno, eseguite dal prof. Damiano Miglioranza.

Da una riflessione sull'utilizzo dei prodotti secondari del granoturco è scaturito l'interesse di alcuni componenti del Gruppo di sperimentare **l'intreccio del cartoccio, ovvero la lavorazione delle foglie secche del granoturco**. Tra le possibili realizzazioni a cartoccio, una lunga tradizione soprattutto veneta, accompagna la confezione delle sparte. Grazie alle indicazioni del prof. Gasparini abbiamo conosciuto la **signora Agnese Maggiotto** di Castelfranco (TV) che con entusiasmo ha accettato l'invito di venire a Canal San Bovo per insegnarci l'arte della sua famiglia.

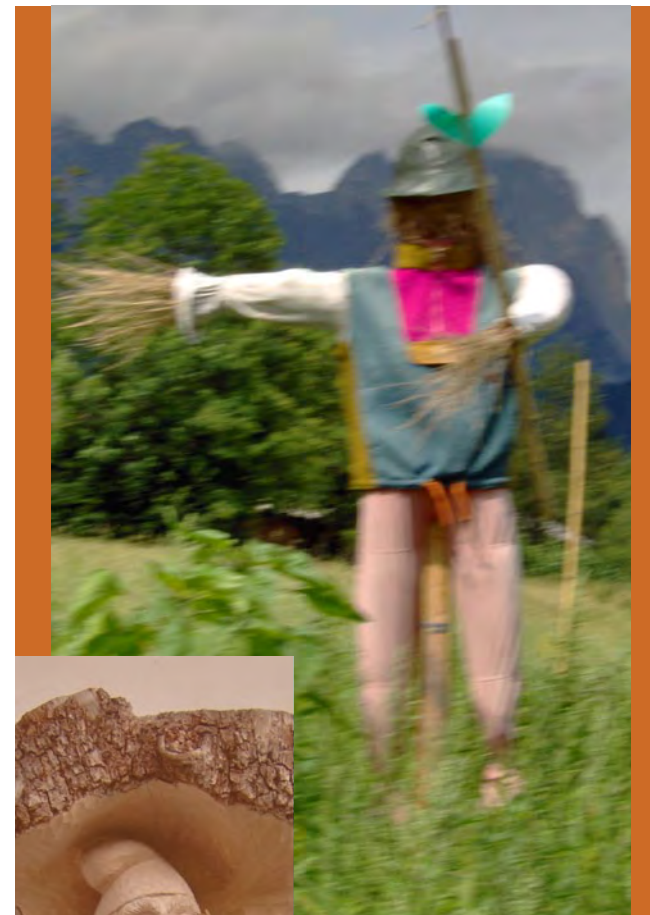
Nelle giornate del 22 aprile e 6 maggio è stato organizzato, presso la Casa dell'Ecomuseo, un mini *Laboratorio d'intreccio delle sparte* condotto dalla signora Agnese, con l'assistenza della sorella Carmen, a beneficio di 10 intrepide aspiranti cartocciare. La signora ha spiegato e abilmente dimostrato i passaggi della lavorazione e, con molta pazienza, ci ha accompagnato e aiutato nella realizzazione a cartoccio di un cestino.

**A conclusione dell'esperienza 2005** del Gruppo coltivatori del sòrc, il 22 aprile 2006, è stata organizzata presso il Rifugio Lozen la **Cena delle Polente**.

Il menù, meditato da quelli di *Qb*, proponeva la degustazione di polenta realizzata con farina auto-prodotta, servita sulle bade e consumata alla maniera boschiera cioè con le mani, accompagnata da formaggio e lucanica stagionata e, come seconda portata, polenta bianca veneta (con farina proveniente dal presidio Slow Food mais bianco pela) abbinata a seppie con il nero. E per finire, bocconcini di polenta serviti con marmellata, il tutto accompagnato da vino e chiacchiere.

Per l'occasione è stata allestita una piccola esposizione di bade e mantili d'epoca e il prof. Danilo Gasparini ha intrattenuto i presenti con un breve excursus storico sulla storia del granoturco. Al momento dei saluti il prof. Gasparini ha invitato il Gruppo a partecipare all'edizione 2006 di Terra Madre a Torino.

Alla cena hanno partecipato una cin-



quantina di persone tra produttori e aspiranti coltivatori tra i quali una trentina hanno aderito all'invito di cementarsi in nuove coltivazioni da condurre nel corso del 2006.

Constatato l'interesse sorto attorno all'esperienza del *Gruppo coltivatori del sòrc* e la ricchezza del materiale raccolto, l'Associazione Verso l'Ecomuseo del Vanoi, con la supervisione scientifica della prof. Emanuela Renzetti, ha promosso la mostra *Mangiare in movimento. Campi, mulini, farine e polente: i saperi del sòrc ieri e oggi*, inaugurata il 14 luglio 2006 a Caoria, presso la Casa del Sentiero Etnografico.

Per l'allestimento della mostra sono state utilizzate le informazioni raccolte nel corso delle ricerche e interviste condotte nel 2005 e integrate con nuove indagini, testimonianze, immagini e oggetti, per dare vita ad una completa *ricostruzione della filiera del granoturco dal punto di vista storico e dei suoi interpreti*. Sono stati ricordati i passaggi della coltivazione, esposti gli attrezzi di lavoro usati, illustrati i passaggi di lavorazione del granoturco e gli utilizzi delle materie secondarie. Ad arricchire quest'ultimo tema le testimonianze della signora Maggiotto sulla lavorazione del cartoccio e del signor Primo Zortea per realizzazione di mestoli e taglieri in legno per la polenta, raccolte dalla prof. Renzetti. Infine, una sezione della mostra è stata dedicata all'esperienza condotta dal *Gruppo dei coltivatori* e documentata con le riproduzioni delle schede

di coltivazione realizzate per ogni campo.

Per la semina 2006 è proposta una nuova varietà, provvisoriamente denominata *zortea*, individuata da Ivano Loss a Cicon a e gentilmente messa a disposizione dei coltivatori.

La semente, preservata dalla *signora Laura De Juliis a Cicon* sembra essere la pannocchia un tempo coltivata in Valle, descritta nelle interviste

*di colore giallo vivo, con grani grossi e tondi.*

Per verificare l'autenticità dell'esemplare delle nostre mani, improvvisiamo un'indagine e armati di un cesto contenete 13 varietà differenti di pannocchie e contraddistinte da una lettera, ci siamo rivolti alle persone che un tempo si sono occupate del *sòrc* per chiedere quale delle pannocchie del cesto assomigli di più alla varietà coltivata un tempo. Il nostro esemplare (lettera E) è stato individuato come la *panocchia de 'sti ani* da 13 esperti su 15.

Dato l'esito favorevole della verifica si decide di approfondire le conoscenze della varietà *zortea*.

La *semina 2006*, promossa alla Cena delle Polente, ha visto l'*adesione di 33 coltivatori* e constatato che la maggior parte dei pionieri dell'anno precedente hanno deciso di ampliare le dimensioni del proprio campo.

La seconda stagione d'attività del Gruppo, patrocinata dall'Associazione Verso l'Eco-



museo, trova il sostegno anche di Agenda 21 locale Primiero che, nell'ambito del suo Piano Operativo promuove e affianca azioni finalizzate al recupero delle varietà locali e del territorio e invita ad una ampia riflessione sul tema della sostenibilità.

Per avvalorare l'esperienza 2006, si decide di redigere, con la partecipazione del Gruppo, il presente Disciplinare di coltivazione, quale testimonianza delle azioni perseguite e degli obiettivi raggiunti. Al Gruppo è proposto un incontro mensile per confrontarsi sull'andamento delle coltivazioni e lavorare alla stesura del Disciplinare.

A supporto delle nuove culture, grazie alla mediazione dell'Associazione Verso l'Ecomuseo, il Gruppo può contare sulla consulenza del **dott. Mauro Anesi**, tecnico dell'Istituto San Michele all'Adige, il quale ritiene che la **pannocchia zortea** possa essere un **ecotipo**, ovvero una varietà che nel corso degli anni ha sviluppato delle proprie caratteristiche in armonia con il territorio. E, da una prima analisi, la varietà sembra non conosciuta in Trentino.

Per verificare questi dati, il tecnico consiglia di provvedere il prossimo anno a predisporre un campo sperimentale, finalizzato alla produzione di sementi selezionate e, successivamente affidare ad un centro specializzato la conduzione delle analisi della pianta e la compilazione della scheda tecnica.

Ad ogni coltivatore è consegnata una targhetta plastificata da porre in modo visibile ai margini del campo con la dicitura: *In questo campo sperimentiamo la coltivazione di varietà locali di sòrc.*

L'estate 2006 è stata caratterizzata da maggio e giugno freddi, come l'agosto, mentre a luglio un lungo periodo di siccità, condizioni che hanno penalizzato le colture del *sòrc*, soprattutto quella di varietà *zortea*, manifestazione e conseguenza, a giudizio del tecnico, della qualità "debole" delle sementi (non selezionate). Sono riscontrate pianticelle gracili che si spezzano o piegano facilmente, soggette alla formazione di muffe e all'attacco dei parassiti.

Nonostante questo, all'incontro organizzato a ottobre per verificare la maturazione delle pannocchie prima del raccolto, (grazie all'intervento del tecnico con un apposito strumento per la misurazione dell'umidità), apprendiamo che la maggior parte dei campioni analizzati ha raggiunto un buon grado di maturazione, perfezionabile prima della molitura con qualche settimana di essiccazione, (senza foglie e appese in luogo areato e al coperto).

Su caloroso invito del prof. Gasparini, il Gruppo aderisce all'appuntamento di **Terra Madre, Torino 26 - 30 ottobre**, accreditandosi come **Comunità del granoturco Valli del Vanoi e Cismon**. L'organizzazione dell'evento mette a disposizione di ogni Comunità sei pass per i suoi delegati (due dei quali compresi di pernottamento).



tamento).

*Alla trasferta partecipano: Lia, Nadia, Vanna, Gabriella, Bortolo e Adriana e i colleghi della Comunità del bòtiro di Primiero con i quali scopriamo il vasto mondo di colori, sapori e realtà presenti a Terra Madre e all'attiguo Salone del Gusto.*

L'esperienza, positiva a giudizio di tutti i delegati, a portato nuovi slanci ed idee per il proseguimento delle nostre esperienze locali.

Il 23 novembre, presso la Biblioteca di Fiera di Primiero, con l'appoggio di Agenda 21 è stata organizzata la serata **Notizie da Terra Madre**, un momento per condividere l'esperienza torinese con chi non ha potuto presenziare. All'incontro hanno partecipato una cinquantina di persone alle quali sono stati messi a disposizione materiali informativi raccolti a Torino e la condivisione delle esperienze vissute dai presenti.

Dalla serata è emerso un dato significativo: **l'esistenza a Primiero di numerose iniziative (associe, gruppi spontanei o singoli) sensibili ai temi della sostenibilità, biodiversità e qualità del cibo.** Realtà che hanno difficoltà a rendere pubbliche le proprie attività, a condividere esperienze e proposte operative, per le quali sarebbe opportuno confrontarsi saltuariamente per ottimizzare risorse, energie ed iniziative.

La ricerca di notizie sulla varietà *zortea* o dei suoi stretti parenti è spostata verso il panorama veneto che, come ci insegna la storia, rappresentava per Primiero lo sbocco preferen-

ziale per scambi e commerci. Sono allacciati dei contatti con il prof. Daniele Gazzi, storico per passione e prof. Stefano Sanson agronomo, entrambi docenti presso l'Istituto Agrario di Vellai ed entrambi feltrini.

Domenica 14 gennaio, alla Casa dell'Ecomuseo si è svolto l'appuntamento per *de-sgrànar* al quale hanno partecipato una ventina di coltivatori, interessati a svolgere l'operazione in compagnia e a consegnare le granaglie per la molitura a pietra presso il mulino di Gorna.

Apprendiamo con molto piacere che, nel corso dell'estate 2006, i campi di granturco sono aumentati in Valle, spuntati qua e là un po' ovunque. Riteniamo che il passaparola o "l'orto del vicino" abbiano diffuso la voglia di provare a *semenar quatro panocie* ...

Terminata la raccolta delle granaglie (da 16 coltivatori), il 13 febbraio sono consegnati al **mulino di Gorna** i sacchi per un **totale di Kg 167,4**, suddivisi in **Kg 60,3 varietà zortea**, **Kg 97,7 spin** e **Kg 6,4 marano**.

Alla consegna della farina, il mugnaio si complimenta per la "bellezza" della farina *zortea*, colore uniforme, "facile da macinare" e di ottima resa (solo il 10% di semola contro il 30% della varietà spin).

Dei **33 campi** avviati a maggio, **26 sono giunti a maturazione**, ma tra questi 6 non hanno prodotto un raccolto soddisfacente.

Per i rimanenti **20 campi è stato stimato**



un raccolto pari a kg 171,7, suddiviso in  
kg 37,7 varietà *zortea*,  
kg 94 *spin*  
kg 40 *marano*

a questi vanno aggiunti kg 28 di farina varietà *zortea* provenienti da coltivazioni esterne al Gruppo.

Mercoledì 28 marzo 2007, presso il Centro Civico di Mezzano si è svolta la serata *mais, fagioli, patate. Varietà vegetali nella tradizione locale*.

Appuntamento pubblico promosso dal Gruppo di coltivatori del granoturco dell'Ecomuseo del Vanoi e Agenda 21 Locale, al quale sono stati invitati ad intervenire **Daniele Gazzi**, storico e appassionato di agricoltura e **Stefano Sanson**, agronomo e docente presso l'Istituto Agrario di Vellai. I relatori, inizialmente contattati per un semplice raffronto su varietà locali di granoturco, si sono dimostrati subito disponibili ad approfondire l'argomento e ad ampliarlo ad altri vegetali per dar vita ad un momento di confronto e condivisione dei saperi comuni. Saperi che trovano conferma nella secolare tradizione di scambi e relazioni che legano il Feltrino a Primiero e nelle analogie tra i territori. Grazie le numerose esperienze maturate, i relatori hanno saputo trasmettere alla sessantina di persone presenti un ricco ventaglio di informazioni, contemplanti fonti storiche che documentano le varietà vegetali delle vallate feltrine, progetti promossi per recuperare le biodiversità tradizionali e ripro-

porre in ambiti capaci di rivitalizzarle.

Come afferma Sanson, *le operazioni di recupero di una varietà tradizionale non possono essere considerate soddisfacenti se estranee ai circuiti produttivi*. Sementi selezionate e conservate come esemplari museali non garantiscono il mantenimento della varietà, ma la sola e sterile custodia, priva di frutti e riservata alla memoria di pochi.

L'appuntamento, promosso con finalità divulgative, ha voluto essere un nuovo momento di incontro per le numerose realtà sensibili ai temi della sostenibilità, biodiversità e dal palato fine attive a Primiero.

Per approfondire le caratteristiche specifiche della varietà locale, grazie alla disponibilità del prof. Daniele Gazzi, sono stati consegnati 3 campioni di pannocchia all'Istituto di Genetica di Lonigo (VI) che ci fornirà i primi dati per la compilazione della "carta d'identità" del nostro granoturco.

In attesa del responso tecnico da Lonigo sulla varietà *zortea*, Gabriella propone al Gruppo di cambiare il nome *zortea*, sebbene provvisorio, in *dortea*, accezione dialettale del paese di Zortea.

A questo proposito Bianca ci racconta il detto popolare che sostiene  
*la derivazione del toponimo Zortea da Dorotea, nome della giovane pastorella che per prima si insediò in quel luogo.*  
*Da Dorotea, Dortea ed infine, in forma ita-*



*lianizzata, Zortea.*

Il nome **Dorotea**, ad opinione di tutti i presenti, si adatta perfettamente alla nostra pannocchia e quindi si ufficializza il nuovo appellativo.

Il Gruppo si è incontrato 10 volte nel corso dell'estate-inverno 2006-07, per discutere l'andamento delle coltivazioni, la compilazione del Disciplinare e valutare proposte ed esperienze vicine alla nostra realtà.

A conclusione dell'esperienza 2006 è organizzata, sabato 21 aprile 2007 presso il Rifugio Lozen **la seconda cena del Gruppo dei coltivatori del sòrc**, alla quale sono invitati tutti gli aspiranti e simpatizzanti del progetto.

La **Cena delle Polente** vuole essere un appuntamento per condividere i risultati maturati, organizzare la semina 2007 e riflettere sulle potenzialità future del sòrc nelle valli di Primiero.

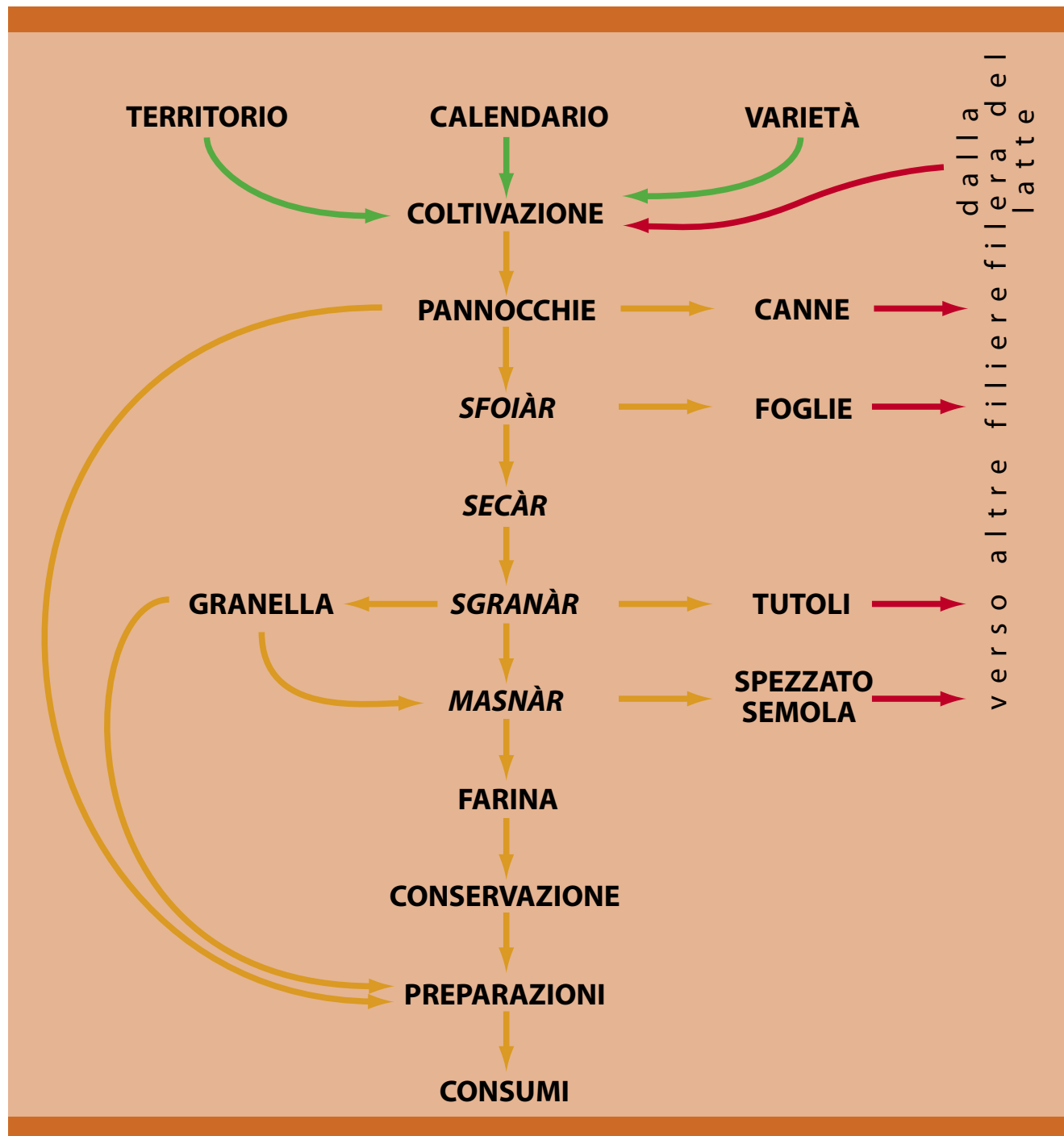


## Filiera del granoturco

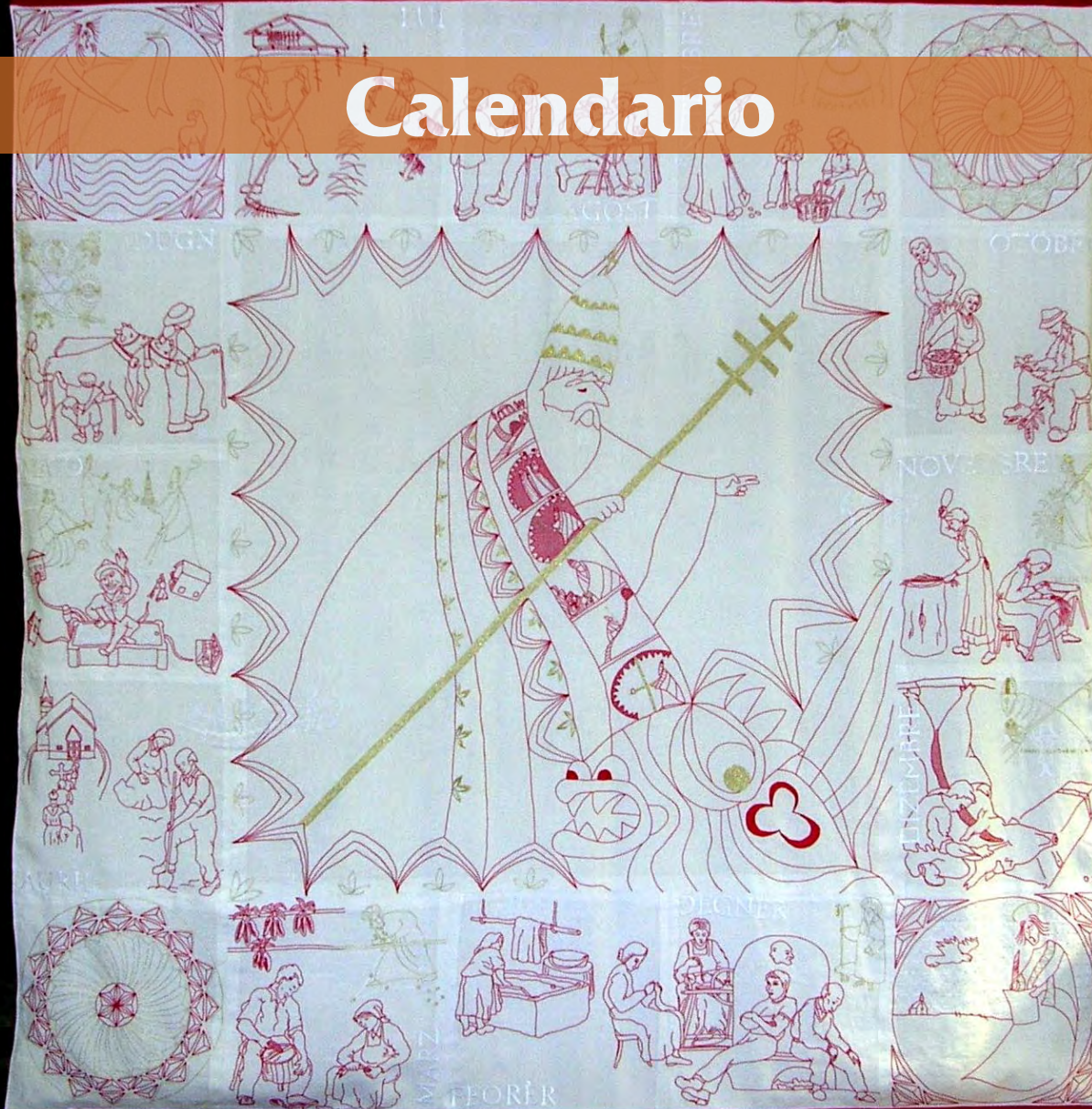
L'esperienza di due anni di lavoro sulla filiera del granoturco ci ha portato ad una prima conclusione: riteniamo che il nostro piccolo gruppo possa ben definirsi *Comunità del granoturco*, in quanto della comunità possiede due requisiti fondamentali: un *bene comune* - la semente locale Dorotea - e una *visione comune* - la volontà di custodirla.

Questo ci ha portato a riflettere sui possibili sviluppi della coltivazione del granoturco a Primiero, soffermandoci a ri/leggere tutti i passaggi della filiera (riassunta nello schema qui accanto). Ne risulta un'ampia visione del *sórc* e dei suoi prodotti tradotta in un ventaglio di spunti, idee, proposte da vagliare e misurare in base alle aspirazioni e alle possibilità d'impegno di tutti i coinvolti: coltivatori, simpatizzanti, enti e associazioni interessati al progetto.

Prima di passare in rassegna queste proposte, ci sia concessa un'elencazione - sicuramente parziale - degli obiettivi cui esse puntano: la salvaguardia di un piccolo pezzo di biodiversità coltivata, un contributo a rallentare l'abbandono del territorio e a frenare la banalizzazione del paesaggio agrario, la volontà di produrre qui e per noi un cibo *buono pulito e giusto*, il desiderio di trasmettere ai posteri *saperi e sapori* che sono dei veri e propri *beni culturali*, la ricerca di una maggior e diffusa convivialità e sussidiarietà... e via elencando.



# Calendario



Ecomuseo del Vanoi

L'esperienza del *Calendario del Vanoi* ci ha insegnato che *qualità della vita* significa anche *qualità del tempo*. E che *qualità del tempo* significa soprattutto *varietà, non omologazione e non indifferenza* ai momenti calendariali: ore, giorni, settimane o mesi che siano.

Tutti i momenti agrolimentari costituivano, nella lunga teoria di giorni del lavoro e giorni della festa, dei passaggi fondamentali, lungamente attesi e preparati dalla comunità.

Così era anche per la tradizione di auto-produzione alimentare in generale e la coltivazione del sòrc in particolare.

Come possiamo, noi oggi, riappropriarci di quel *tempo di qualità*?

- **ai coltivatori proponiamo** l'individuazione di date, scadenze e consuetudini legate alla filiera del granoturco (es: semina a San Marco 25 aprile, i lavori di gruppo del desfoiàr e desgranàr, l'influenza della luna sui campi) da ripensare in relazione all'attuale situazione e alle nuove esigenze.
- **alla nostra piccola Comunità del granoturco proponiamo**, in particolare, degli incontri presso il Campo scuola di conservazione per verificare assieme le varie tappe della coltivazione e i risultati ottenuti.
- **a ristoratori, associazioni culturali e di promozione proponiamo** di immaginare e attuare dei momenti conviviali che siano altrettanti segni dentro il calendario della comunità: dei momenti qualificanti del tempo di tutti noi a partire dalla tradizione del mais.



# Territorio



L'ultimo mezzo secolo ha visto una radicale trasformazione del nostro territorio, dovuta al quasi totale abbandono dell'agricoltura in favore dell'allevamento. A questa fase sta ora seguendo un'ulteriore processo di abbandono del territorio anche da parte dell'allevamento che si va, via via, rinchiudendo nelle stalle.

La storica organizzazione degli insediamenti e dei terreni circostanti prevedeva estese porzioni destinate al *verde produttivo*: orti dentro i paesi e una vasta cintura di campi ai loro margini.

Di questa cintura, il mais occupava una rilevantissima percentuale, nelle posizioni più pianeggianti, fertili e assolate. Non solo, anche alcune parti dei nostri edifici tradizionali erano specificamente destinate alla produzione e conservazione del granoturco: i poggioli con le loro geometriche teorie di stanghe per l'essiccazione delle pannocchie, ma anche le arieggiate soffitte dove si conservavano le sementi.

Oggi è impensabile riproporre quella organizzazione territoriale in quelle dimensioni e proporzioni.

Eppure, questo non ci autorizza a trattare i terreni più fertili e rari dei nostri fondovalli come semplici *riserve di terreno edificabile*.

La loro rilevanza agricola, anche se solo potenziale, è un *bene comune* che va salvaguardato e valorizzato. Questi terreni costituiscono una preziosa riserva di *sovranità alimentare* che è nostro dovere trasmettere integra ai nostri figli. Solo così potremo pensare di far fronte, almeno in parte e per quanto le nostre risorse attuali

ce lo permettono, ai dilaganti abbandono e banalizzazione del paesaggio delle nostre valli.

Cosa possiamo fare in questo senso?

- *agli amministratori comunali e ai loro urbanisti proponiamo di ri/valutare nei Piani Regolatori l'effettivo valore d'uso agricolo dei suoli, predisponendo degli specifici strumenti di salvaguardia e valorizzazione del verde produttivo, difendendolo dalla progressiva erosione da parte di un'edilizia sempre più invadente e sproporzionata in rapporto alla popolazione residente.*
- *a Comuni, comitati turistici e privati proponiamo di individuare degli appezzamenti particolarmente adatti alla coltivazione del granoturco e di promuovere piccole colture in spazi prossimi agli abitati, nell'ottica di una produzione locale e di cibo di qualità ma anche di qualificazione e abbellimento paesaggistico dei nostri paesi.*
- *a Comuni e scuole proponiamo di adottare degli appezzamenti di terreno coltivati a granoturco come campi scuola in cui le future generazioni possano toccare con mano la terra da cui proviene il loro cibo e dove possano sperimentare la complessità e la ricchezza della vita e dell'alimentazione.*
- *a tecnici e architetti chiediamo di ricordare che i graticci dei poggioli delle nostre case sono, non sono semplici elementi architettonici decorativi, ma strutture con una funzione storica importante e da usare con rispetto.*

•••

# la varietà Dorotea



Abbiamo avuto la fortuna di rinvenire a Zortea, in val del Vanoi, una varietà locale di mais, colà coltivata da anni e perciò plasmata dal nostro clima e al nostro territorio.

La abbiamo voluta chiamare **Dorotea**, in omaggio alla leggendaria prima abitatrice di quei luoghi. Ci sarà bisogno di molto lavoro per verificarne qualità e caratteristiche e per selezionarla, migliorarla e custodirla.

- *la nostra Comunità del granoturco si assume l'impegno di custodire e diffondere la semente Dorotea secondo i principi enunciati dal Manifesto sul futuro dei semi e dell'open source: la libertà di uso e di scambio delle sementi tra vicini, all'interno della comunità e tra comunità diverse, senza restrizioni di tipo legislativo o di brevetto ed evitando la loro commercializzazione a fini industriali.*
- *ai Comuni, alle associazioni, a singoli esperti ed appassionati proponiamo di collaborare alla formazione di un campo sperimentale finalizzato alla selezione della semente e l'approfondimento specialistico della varietà e il proseguimento delle indagini opportune per la classificazione scientifica.*
- *ai coltivatori chiediamo di collaborare, in appositi momenti del ciclo di coltivazione, alla selezione, al miglioramento e alla diffusione della semente Dorotea, secondo i principi sopra esposti.*

...



“Cùreme da picol,  
dame tera da grant  
se ti vó che te impenise el banc”

## Coltivazione

Dall'esperienza maturata nel corso dei due anni di sperimentazione è stato possibile stillare **un vedemecum delle operazioni essenziali** per la coltivazione del granturco e alcune norme operative ritenute sostanziali per gli aderenti al Gruppo.

### Preparazione del campo

Per la coltivazione del granturco sono consigliati terreni con composizione prevalentemente acida, una buona esposizione solare e possibilmente pianeggianti.

Caratteristiche non secondarie sono l'accessibilità del sito con mezzi agricoli (per l'aratura o il deposito del letame) ed eventualmente la disponibilità d'acqua.

Per una corretta preparazione del campo alla semina sarebbe opportuno provvedere all'aratura nel corso del tardo autunno, prima del gelo, in modo da garantire alla terra un efficace rinnovo dello strato fertile di superficie (profondità 30/40 cm). Sono sconsigliate le arature più invasive per non alterare la microfauna e quindi la fertilità del terreno.

In caso contrario, le operazioni di preparazione del campo sono svolte a primavera, provvedendo alla pulitura del campo dai detriti lasciati dall'inverno e, se non tolte in seguito al raccolto, l'estirpazione delle vecchie canne. A questo punto è possibile procedere alla vangatura e concimazione.

### Rotazione

La coltivazione del granturco (come in genere tutti i cereali) comporta lo sfruttamento del terreno, è quindi **auspicata la rotazione delle coltivazioni** per riequilibrare le capacità fertili del campo.

A seguito della coltivazione del granturco è consigliata la rotazione con patate, fagioli e, in media ogni 5 anni, la sospensione delle colture e il “riposo del terreno” o, in via subordinata, la semina di erba medica.

### Vangatura e concimazione

Le operazioni di vangatura e concimazione sono compiute, generalmente, 5/10 giorni prima della semina.

### Concimazione

Il granturco richiede un'**abbondante concimazione del terreno**, sono consigliati il letame vaccino oppure equino per le loro qualità “riscaldanti” e possibilmente “maturo”, cioè lasciato depositare per almeno un anno.

**È rifiutato l'uso di qualsiasi additivo chimico (pesticidi, anticrittogamici, fertilizzanti ... ) prima e dopo la semina e sulla pianta.**

Altro metodo di concimazione, tratto dall'agricoltura biodinamica, consiste nel praticare ad autunno il sovescio delle zolle (importante: l'operazione va eseguita in autunno, prima del gelo, in modo da impedire lo sviluppo delle erbe infestanti).

### Sementi

È promossa la semina della varietà locale **Dorotea**.

In caso di coltivazione con varietà diverse è raccomandata la massima attenzione nel rispetto della distanza di 250/300 m tra un campo e l'altro, data la facilità d'ibridazione propria del granoturco.

### Semina

La data indicata tradizionalmente per la semina è il 25 aprile, festività di **San Marco**.

A seconda delle condizioni atmosferiche e la temperatura, il periodo opportuno per la semina si estende dall'**ultima settimana di aprile al 10 maggio**.

È consigliato il metodo di **semina a bina**, ovvero per file, perché facilita l'esecuzione delle successive operazioni. I semi vanno posti alla profondità di non più 3/5 cm e alla distanza di 30/40 cm per garantire uno spazio adeguato allo sviluppo della pianta. La germogliazione avviene nell'arco di 10 giorni.

### Sarchiatura

Tra fine maggio e giugno sono compiute le operazioni di sarchiatura, in genere ripetute più volte nel corso del mese di giugno.

### Rincalzo

A fine giugno o primi di luglio si esegue il rincalzo delle piante (altezza 50 cm circa) e, contemporaneamente, lo sfoltimento delle piantine in eccesso. In caso di terreno ripido,

il rincalzo va ripetuto più volte per evitare il dilavamento del terreno alla base della pianta.

Durante i mesi di **luglio e agosto** la pianta prosegue la sua maturazione senza bisogno di ulteriori cure, ad eccezione di interventi di soccorso ( raddrizzamento o legatura) delle piante danneggiate da temporali o raffiche di vento.

Le **piante rovinata** possono dar origine a fenomeni di muffe infestanti (come il "carbone"), in questo caso si consiglia di tagliare le canne ammalate prima che contagino le piante sane.

A seguito di periodi di siccità e calura, le pannocchie in formazione possono essere afflitte dai **pidocchi**, parassita che però non rovinano il frutto e sparisce sotto le piagge di settembre o con i primi freddi.

Fine agosto, primi di settembre le pannocchie (non ancora mature) sono pronte per essere consumate **arrostate alla brace**.

### Raccolta ed essiccazione

Verso la metà di settembre, generalmente, le pannocchie raggiungono la completa maturazione e nelle settimane successive il frutto inizia il processo di essiccazione.

La raccolta è effettuata a mano, tra fine settembre e fine di ottobre. Le pannocchie sono staccate dalla pianta esercitando un movimento rotatorio alla base della spiga. A seguito alla

raccolta, le pannocchie devono essere "aperte", ovvero private delle foglie, raccolte in mazzi e poi appese (almeno 2 mesi) ai graticci o alle travi di solai arieggiati per ultimare l'essiccazione.

Nel caso di un autunno particolarmente piovoso, si consiglia di anticipare la raccolta per evitare la formazione di muffe, mentre nel caso di tempo soleggiato è preferibile rinviare la raccolta ai primi freddi, assecondando l'essiccazione della pannocchia sulla pianta.

Si consiglia di togliere le canne dall'appezzamento in autunno perché favoriscono lo sviluppo di parassiti che a primavera si insediano nel terreno del campo.

- *nei prossimi anni, la nostra Comunità del granoturco si propone la verifica delle procedure di coltivazione qui esposte attraverso l'attuazione del campo sperimentale.*

...

# Pannocchie



Foglie, grani, tutolo ...  
si fa presto a dire pannocchia.

# Canne



Come tutti i prodotti così detti secondari, ovvero utilizzati in ambiti e con modalità diverse dal prodotto principale oppure in altre filiere alimentari, le canne un tempo erano impiegate con foraggio per i bovini. Se, come scriveva nel 1871 Giuseppe Loss di Caoria, *la canna del grano turco è forse il migliore foraggio, e gustato dalle bovine a preferenza d'ogni altro* (insomma: una vera e propria leccornia) e *produce latte grasso, burro squisito, rapido ingrassamento*, ci sembra il caso di riproporre quell'uso.

Le parti tenere erano somministrate fresche, mentre le più legnose erano tagliuzzate e rammollite con acqua, fermentandole.

- *agli allevatori proponiamo che, almeno quando è possibile, permettano alle loro mucche di farsi delle buone e sane canne. Se lo riterranno possibile, potranno eventualmente ricambiarci con sano letame a noi utile nei campi di mais.*

...

OTÓBRE

## Sfoiàr



Nel nostro Calendario, *el sfòiar* è ricordato come un appuntamento gioviiale, di lavoro, ma anche d'incontro e socializzazione.

Era un momento di prima verifica della quantità e della qualità del raccolto, ma anche un'occasione per scambiarsi il lavoro tra famiglie e conoscenti. Ma era soprattutto un grande *filò*, il tradizionale appuntamento serale in cui si scambiavano notizie, esperienze, sguardi tra innamorati, canti e si condividevano dei semplici cibi di festa.

Era, insomma, un importante momento di convivialità. Tutti questi valori possono essere ripresi ancor oggi, magari approfittando per spegnere, per una sera, il moderno focolare televisivo e per riprendersi il tempo di parlare e condividere dei momenti di tranquillità.

Come possiamo oggi riproporre questo *filò* senza cadere nel trito folklore che troppo spesso inquina queste occasioni? Un esempio positivo ci viene dal *filò delle ricamatrici* che, da anni ormai, si svolge presso l'Ecomuseo (ed ha, tra l'altro, prodotto il calendario raffigurato qui accanto).

- *all'Ecomuseo ed ai coltivatori e alle loro famiglie proponiamo di riprendere l'operazione dello sfòiar come momento d'incontro e di bilancio della coltivazione, magari presso le sale del Mulino di Cainari, in via di restauro, che potrebbe divenire la naturale sede d'incontro sul tema del mais.*

...

## Foglie



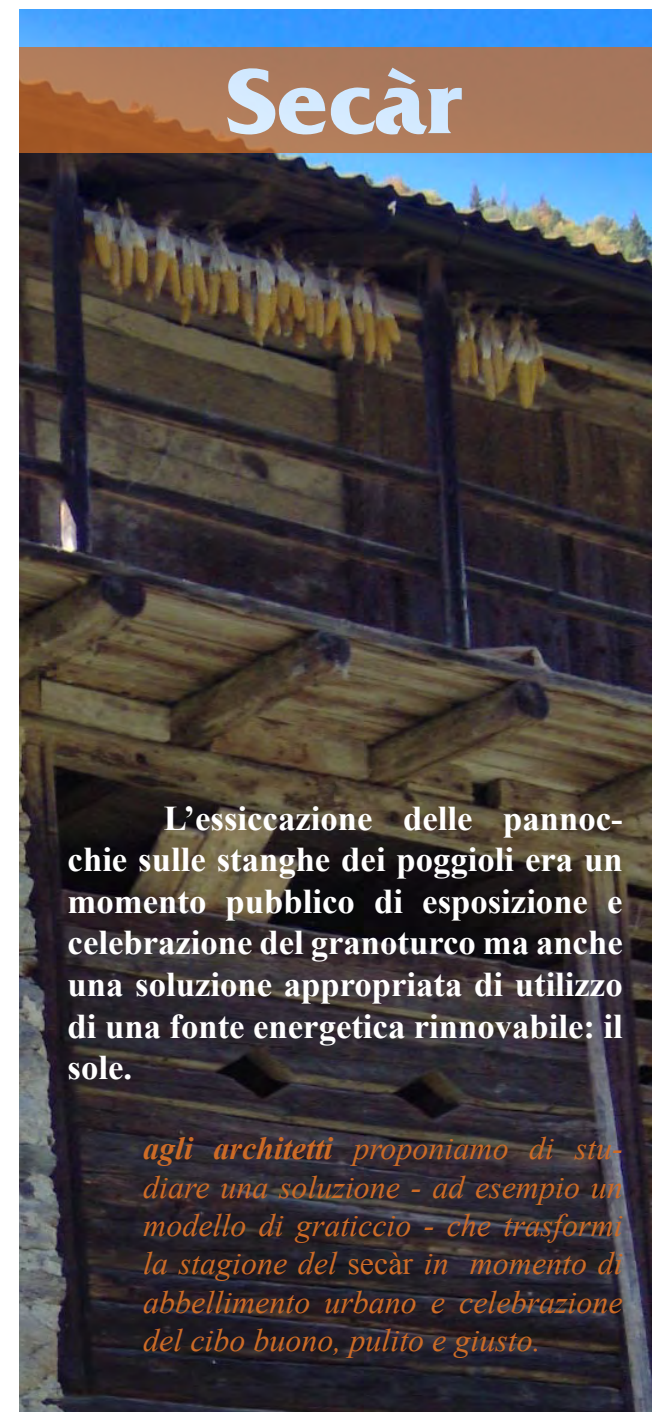
Le foglie essiccate, da noi utilizzate soprattutto come **imbottitura nei paióni**, altrove erano impiegate per l'intreccio di sporte, tappeti, sedie o per la confezione di bamboline, trecce decorative e altra oggettistica artigianale.

Anche per noi le foglie potrebbero trovare nuovi impieghi, a partire dai vecchi metodi di lavorazione, per la confezione di oggetti e gadget da distribuire presso il Mulino di Cainari e le sedi dell'Ecomuseo.

- *a artigiani, artisti e scuole proponiamo di re/inventare gli oggetti e i corredi tradizionali (paión, sporte, intrecci) e di immaginarne di nuovi (ad esempio dei gioielli che mettano in risalto la nostra preziosa semente Dorotea) a partire dalle foglie e dagli altri prodotti del mais.*
- *all'Ecomuseo proponiamo di supportare queste re/invenzioni proponendole ai suoi ospiti.*

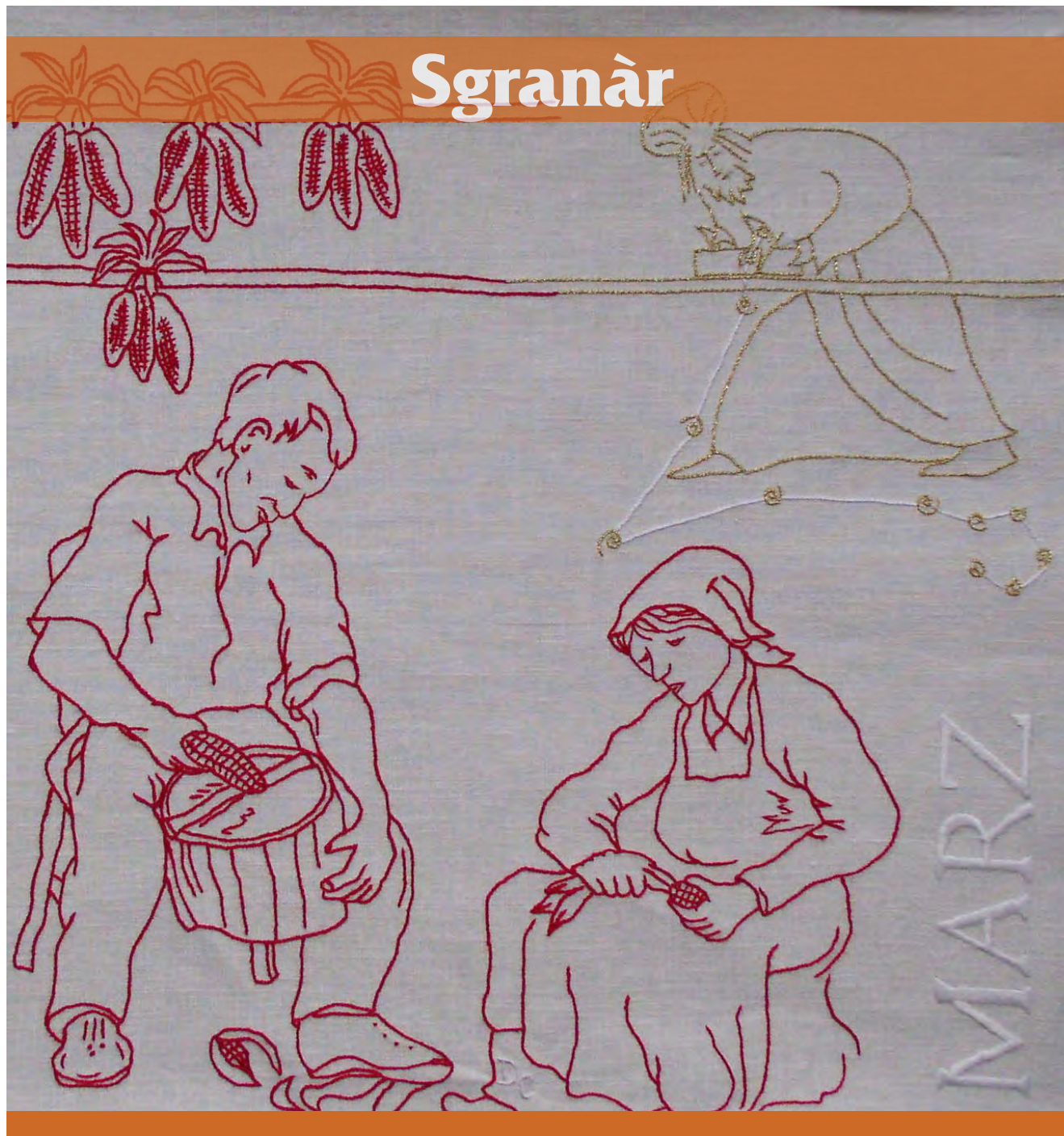
...

## Secàr



L'essiccazione delle pannocchie sulle stanghe dei poggiali era un momento pubblico di esposizione e celebrazione del granoturco ma anche una soluzione appropriata di utilizzo di una fonte energetica rinnovabile: il sole.

*agli architetti proponiamo di studiare una soluzione - ad esempio un modello di graticcio - che trasformi la stagione del secàr in momento di abbellimento urbano e celebrazione del cibo buono, pulito e giusto.*



Momento conviviale, come lo *sfoiàr*, *el sgranàr*, è ricordato come un impegno piacevole e atteso.

La prima operazione prevista era la selezione delle migliori pannocchie, dalla parte centrale delle quali seleziona la semente per l'anno a venire.

Lo *sgranàr* era quindi un importante passaggio per garantire la continuità della filiera e il miglioramento qualitativo del prodotto. Questa selezione era anche uno snodo fondamentale della conservazione della biodiversità coltivata perché, ogni anno che passava, la semente si adattava sempre più al territorio e alle condizioni climatiche locali.

Anche oggi, nel nostro piccolo, dobbiamo considerare questo momento come il culmine del nostro impegno per la custodia delle sementi.

- *proponiamo che, in futuro, l'appuntamento dello sgranàr e della selezione della semente costituisca gli stati generali della Comunità del granoturco: un momento in cui si verificano e si ribadiscono le strategie di coltivazione e di custodia della semente Dorotea.*
- *ai coltivatori e all'Ecomuseo del Vanoi proponiamo di impegnarsi nell'operazione collettiva dello sgranàr presso le sale del Mulino di Cainari come momento di condivisione e convivialità per la trasmissione delle sementi e dei saperi alle generazioni future.*



# Tutoli

I tutoli o móchi erano un tempo utilizzati nell'edilizia rurale per la costruzione di tramezzi e di strutture alleggerite come solai o volte. Questa tecnica costituiva un altro momento di utilizzo appropriato delle caratteristiche di alleggerimento e termiche di questi sottoprodotti della filiera del mais.

Questo utilizzo è oggi, in epoca di bioedilizia e contenimenti energetici, praticamente misconosciuto. È riproponibile?

- *all'Ecomuseo del Vanoi proponiamo di adottare l'utilizzo dei tutoli in chiave didattica presso il Mulino di Cainari o in altri ambiti "esemplari" e di divulgazione.*

*A tecnici e architetti impegnati nella bioedilizia proponiamo di rileggere e reinventare l'uso dei tutoli di mais integrandoli nelle proprie progettazioni e realizzazioni.*



# Masnàr

I mulini erano, in passato, tra le macchine ad acqua più diffuse nelle nostre valli. Ogni paese ne possedeva almeno uno.

La prossima riattivazione del Mulino di Ronco Cainari, dopo quarant'anni di inattività, sarà una preziosa occasione per ri/conoscere una professione e un ambiente di lavoro oggi dimenticati.

Al di là del suo valore culturale e didattico, la nuova struttura si affaccia ad un nuovo scenario di produzione cerealicola locale che è ancora tutto da costruire. La macinazione a pietra è oggi universalmente riconosciuta come elemento qualificante nella produzione di farine. Essa conserva infatti ai cereali le proprietà organolettiche che i processi industriali di molitura invece cancellano.

La struttura molitoria non sarà necessariamente destinata al solo mais, anche la brillatura dell'orzo e la molitura di frumento, segale ed altri cereali saranno possibili e potrebbero promuovere altre riprese di colture locali.

- *proponiamo all'Ecomuseo del Vanoi, ai coltivatori, ma anche a cuochi e ristoratori (locali e non) di collaborare con incontri tra chi potrebbe e chi vorrebbe macinare, per avanzare ipotesi, accordi e progetti affinché il Mulino di Cainari divenga un servizio di qualità per la comunità locale e anche per altri ambiti di produzione e consumo.*

...



## Sémole e Sgrendòl

Un tempo utilizzate come alimento per galline e maiali, le semole erano ricercate anche dalle tessitrici nell'impasto della bosima o, in caso di reumatismi o raffreddamento, per la preparazione di impacchi caldi.

Anche lo spezzato di mais, o *sgrendòl*, era ed è tuttoggi utilizzato per l'alimentazione del pollame. Uno dei problemi maggiori è però quello della certezza circa i metodi di produzione di questi alimenti animali: quasi sempre si tratta di coltivazioni industriali, a basi di concimi chimici e fitofarmaci, e spesso a partire da sementi geneticamente modificate.

La disponibilità di mangimi naturali e locali risulta quindi un importante *input* per la filiera della bassa corte, ancora attiva a livello familiare nelle nostre valli.

- *proponiamo degli accordi tra coltivatori e allevatori di pollame in modo da destinazione semole e sgrendòl di granturco all'alimentazione delle galline, eventualmente in cambio di uova.*

...



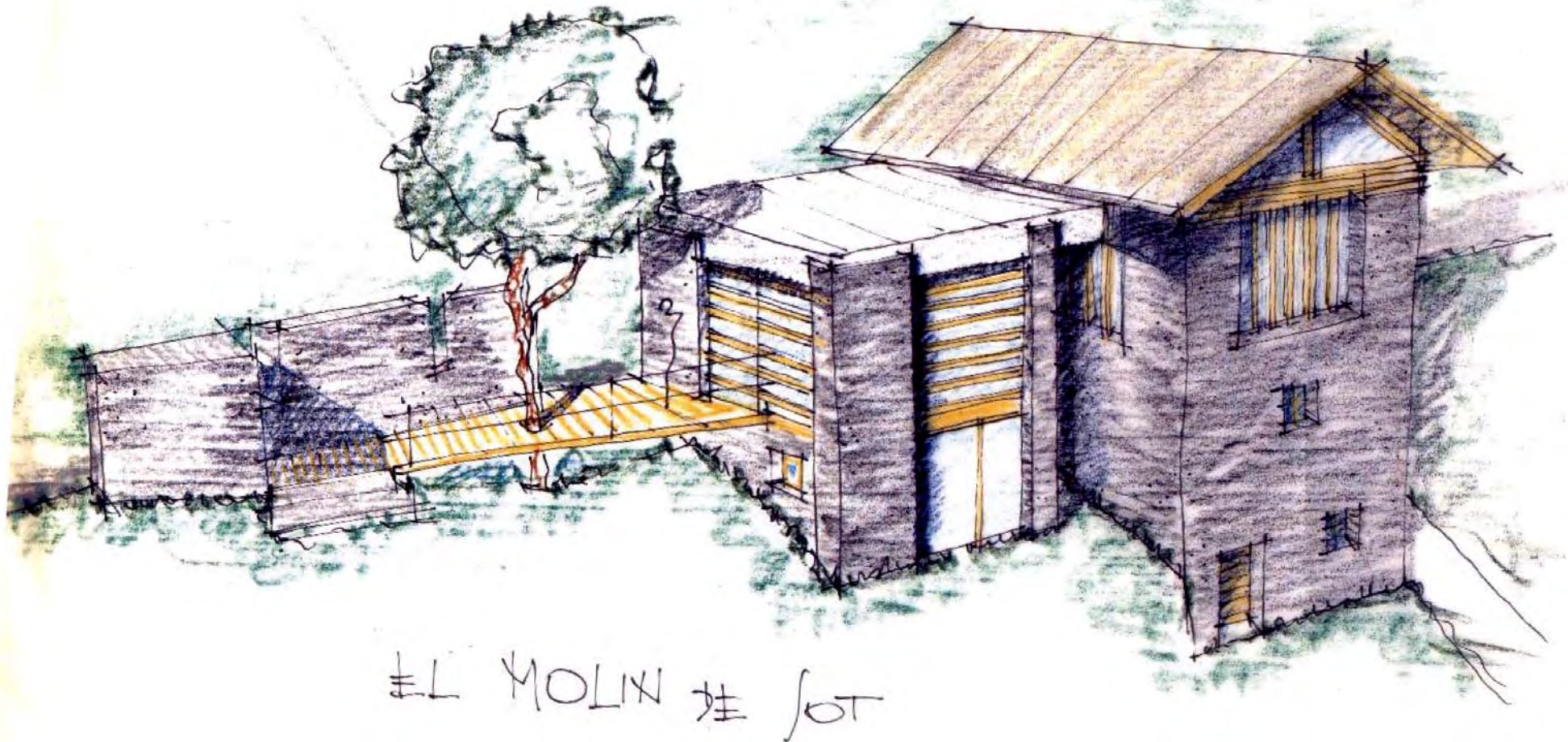
## Farina

... tanta fatica e tanta pazienza  
è la magia della polenta  
da un pugno di farina  
per tutti una bella mensa ...

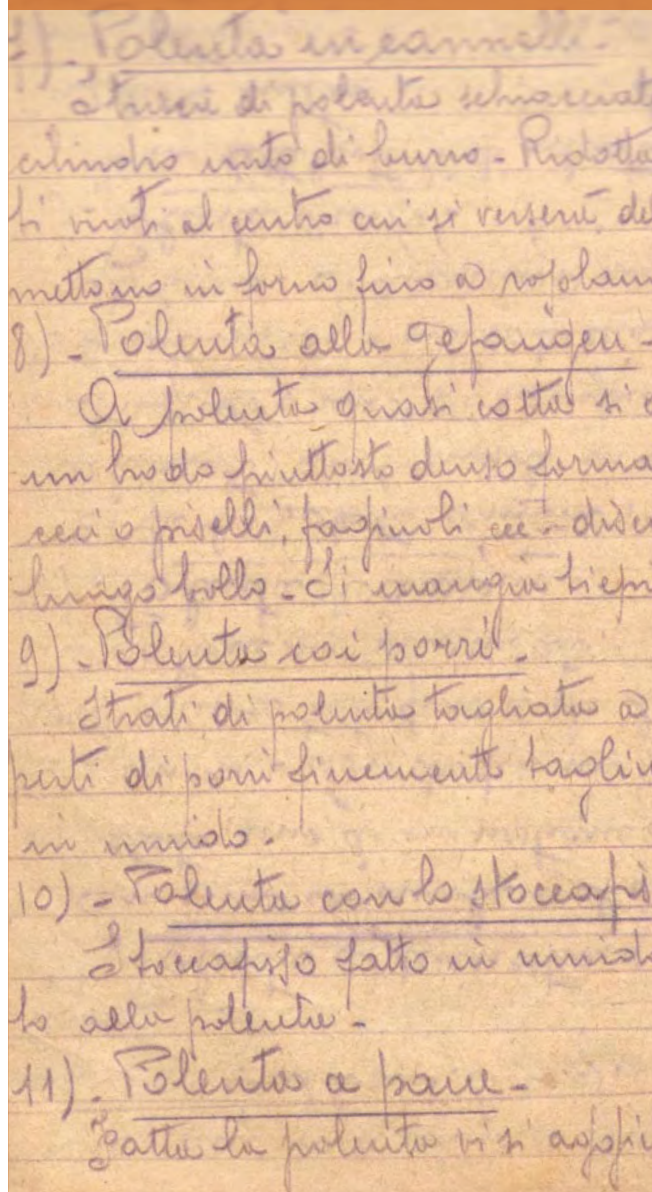
# Conservazione

Nella ristrutturazione del Mulino di Cainari si prevede uno spazio debitamente attrezzato per la conservazione e il confezionamento della farina.

- *proponiamo all'Ecomuseo del Vanoi che lo spazio del Mulino faciliti la conservazione, il confezionamento e la distribuzione (scambi o vendite) di farine prodotte in loco e di altri prodotti del granoturco quali semola, sgrendòl, ecc.*



# Preparazioni



Mais, farina e polenta hanno permeato per almeno tre secoli la tradizione alimentare del Vanoi e di Primiero. Ne troviamo ampie tracce anche oggi sia nella cucina *orale* (quella che non occorre scrivere, di uso quotidiano, che tutti conoscevano), sia in quella *scritta* dei ricettari.

Si andava da preparazioni estremamente semplici come, appunto la polenta, ad altre più raffinate e d'uso più *élite*.

Per quanto riguarda la cucina *orale* si pone però, con una certa urgenza, la necessità di fissare su documenti stabili le informazioni orali e i *saperi* culinari.

Benché anche i gusti correnti siano notevolmente cambiati, così come la frequenza con cui il mais compare sulle nostre mense, la grande quantità di usi culinari tramandati ben si presta a numerose riletture e reinterpretazioni anche innovative.

- **all'Ecomuseo e alle istituzioni culturali** proponiamo di attivare una campagna di documentazione video delle preparazioni tradizionali legate al granoturco, documentando i saperi di quei tesori viventi che sono le cuoche e le persone anziane.
- **a studiosi e ricercatori** proponiamo di avviare delle ricerche di approfondimento sui ricettari e sulla cucina locale legata al mais.
- **ai cuochi e/o ristoratori** proponiamo di collaborare nella ri/lettura della tradizione alimentare legata al granoturco per pro-

*porla a partire dalle materie prime di qualità che oggi siamo in grado di ottenere per giungere alla proposta di un ricettario locale del granoturco.*

...

# Consumi

*Polenta e... formài, lugànega, zucchero, marmellata...: l'abbinamento era la forma più semplice e consueta di consumo della polenta come cibo quotidiano di un'intera comunità.*

Oggi la polenta (ma anche le *pappe*, *el pondolón*, le pannocchie lesse o arrostiti, e molte altre ricette locali) sono quasi scomparse dalle nostre mense. Si sono mutate da cibo quotidiano a specialità *tipica* o cibo della festa anche per molti di noi locali.

Le occasioni di consumo sono quindi profondamente mutate e vanno ripensate.

- *a partire da questa constatazione invitiamo i ristoratori a proporre la polenta e le altre ricette in nuove formulazioni e in occasioni speciali che valorizzino la qualità della materia prima, ma anche il suo legame col territorio.*
- *analogamente, proponiamo alle associazioni e ai gruppi di promozione turistica di individuare dei momenti calendariali specifici (per esempio le sagre dei vari paesi) dei momenti di riproposizione della polenta e del mais che, pur partendo dalla tradizione, non si lascino andare al dilagante folklore del come eravamo più inventato che reale.*
- *proponiamo all'Ecomuseo e al filò delle ricamatrici di ri/leggere e ri/proporre alcuni oggetti tradizionali legati al consumo della polenta - come il badét e le bade o mantii - per riproporli come oggetti di corredo di qualità e, assieme a loro, anche le modalità tradizionali di consumo, come la polenta magnada co le man.*

Ovviamente, le attività di coltivazione e preparazione necessitano di attrezzatura e strumenti specifici che possiamo considerare integrati nella filiera del *sòrc*.

Senza citare aratri, badili, zappe, cesti, *stèr* ecc, ci concentriamo esclusivamente sugli utensili necessari per la preparazione della polenta: *cal-drol*, *frusta*, *mescola* e *tagliere*.

Oggetti ricchi di storia, cultura e frutto di mani esperte e saperi artigianali destinati a cadere nel dimenticatoio senza un'adeguata trasmissione.

- *proponiamo all'Ecomuseo del Vanoi di affiancare alla farina e ai prodotti del granturco, nei nuovi spazi del Mulino di Cainari, anche gli oggetti d'artigianato del legno e del ferro prodotti o producibili in loco, attinenti alla filiera del sòrc.*

...

