



Antichi mestieri:

Il professor Alberto Palazzi conserva gelosamente la registrazione, risalente ad alcuni anni fa, di una lunga chiacchierata con il signor Franco. In essa l'anziano signore racconta la Caldana della sua infanzia. Riascoltandola, è apparso significativo il ricordo che egli conserva del mestiere del carbonaio che ha costituito in passato, soprattutto per gli abitanti di Cerro, una fonte di reddito insieme alle attività agricole e forestali.

Pur non essendo lui stesso un carbonaio, il signor Franco ha saputo, infatti, fornire informazioni utili per conoscere gli aspetti peculiari di questa attività.

Alla domanda: *«Ha mai conosciuto uomini di Caldana che facevano i carbonai?»*

Il signor Franco risponde: *«Mio nonno aveva una carbonera; al Cerro quasi tutti gli uomini avevano una carbonera.»*

«Ricorda come si faceva il carbone?»

«La carbonera veniva costruita nel bosco in una tajada, il più possibile al riparo dai venti. In mez a re tajada veniva piantato un palo alt un para de meter, incà duu meter e mez e, par circa un meter d'alteza, se faceva ur camin cui legn incrusà; poi si appoggiava intorno i legn fino a formare un cono. Tut in gir a la carbonera meteven delle zolle di terra con la parte in erba verso la legna; poo cupriven cunt ur stram e cunt re tèra. Se pizava re carbonera e se impieniva de braas ur camin.»

«Se la legna era bagnata creava dei problemi?»

«Ar cuntrari. La legna non doveva essere troppo secca.»

«Qual era il legno migliore per ottenere il carbone?»

«Si usava tutta la legna che c'era a disposizione, ma il carbone migliore era quello de rōra o de fōō che durava pusee, mentre chel de castan el scaldava pusee.»

«Come si trasformava

la legna in carbone? Quanto ci voleva?»

La legna non doveva bruciare a fiamma viva o la nava in scendra, perciò bisognava stagh adrè. Bisognava fare attenzione anche al vento ed essere svelti nell'aprire e chiudere i buchi di alimentazione ai piedi dure carbonera. Bisognava semper tegn cuntrulà. *Par faa carbun ghe voreva vott di. Dopo se smorzava ur foough, se sarava su tut i apertuur e se lasava nii frecc. Il carbone ottenuto, poi, el vegneva purtà via, a vendel.*

Un udoor che ternéga¹

La cugina Piera tornò, come faceva ormai da un mese ogni martedì. Il bosco aveva urlato di dolore tutta la notte e Ida, sensibile a quello strazio, si era agitata nel sonno ed aveva chiamato a gran voce il suo papà e la sua mamma. Anselmo aveva dovuto farle bere delle gocce per calmarla. Ora riposava serena; il viso disteso, sulla bocca quasi un sorriso. L'affidò alle mani caritatevoli della Piera e uscì.

La giornata era fredda, il cielo terso, il sole splendente. Appoggiato al suo bastone, si avviò verso il sentiero che s'inerpicava su, fino alla Feida. Sentiva che soltanto dai suoi alberi, dai loro tronchi secolari, avrebbe potuto trarre energia e coraggio per il suo inverno, forse l'ultimo. A metà salita sostò a guardare le foglie cadute, secche e inutili come lui. Negli anni antichi i vecchi e le foglie cadute erano ri-

spettati, avevano una loro dignità: i vecchi erano punto di riferimento, consiglio; le foglie giaciglio, nutrimento per la terra. Allora ogni ciclo della natura era significativo.

Ricacciò indietro i ricordi e riprese il suo incedere lento, faticoso...

Da quella sera, da quando la sua Ida come per magia era tornata indietro nel tempo, alla sua infanzia e, seduta per terra presso la stufa - chissà, forse era inciampata - si guardava intorno smarrita e poi lo fissava intensamente con occhi interrogativi, senza parole, capì che qualcosa si era definitivamente spezzato. E, mentre gli occhi di lei, avidi, si insinuavano nei suoi per stringerlo in un abbraccio, l'ultimo, lui accarezzandole il volto le aveva sussurrato con struggente dolcezza: *«Ida, l'è finida...; l'è finida...»*; ma lei era già lontana, irraggiungibile e, forse indifferente al suo dolore, sorrideva.

Giunto alla Feida, si sedette sulla pietra, presso il grande castagno. Le sue mani, nodose e scarnie, reggevano il bastone ritto davanti a sé. Quanto avevano lavorato quelle mani! Aveva dodici anni quando suo padre l'aveva portato in montagna la prima volta. A quei tempi si mangiava per pietà del Cielo e per non aver nemico l'intestino. Era il primo dopoguerra e di cibo ce n'era poco. Al Scèr quasi tutte le famiglie avevano re carbonera e chi dur Scèr erano specialisti a faa la carbonera. La mettevano

nei sacchi di juta, la caricavano sui carri e andavano a venderla a Varese in Piazza dure Mota o a Sest e i mercanti la portavano con le barche fino a Milano. Ricordava che suo nonno diceva a suo padre: *«Me racumandi, regordes de fas daa indrè i sach!»*.

Suo padre partiva la mattina che era notte e tante volte tornava a casa la sera col carro ancora pieno. *«Ho mia truà de faa ben - diceva - e ghe l'ho mia lasada là!»*

Non c'era delusione nella sua voce, ma l'orgoglio di chi, avendo faticato fino allo stremo delle forze, aveva rispetto per il proprio lavoro ed esigeva la giusta ricompensa. In casa nessuno si lamentava; la fede sosteneva gli animi.

Dove c'era la carbonera si propagava un odore di fumo molto intenso; si diceva *«un udoor che ternéga»*, un odore che ti uccide. Così quando trovò il coraggio per chiedere a suo padre il permesso di corteggiare la Ida, Anselmo vide un'ombra passare sul viso scuro e rugoso di lui. Temette di averlo contrariato e il suo cuore, già in tumulto, prese a battere all'impazzata. Suo padre non lo deluse. Quell'uomo dall'aspetto sempre più simile ai tronchi degli antichi castagni, fra i quali aveva consumato la sua vita, e dal cuore di caldarrosta, prese carta e penna e gli fece scrivere al cugino Luisin ad Arlon, in Francia, perché gli trovasse un lavoro da manovale. Bisognava pensare ai nipoti! Lui sì, sapeva bene che l'oggi prepara il domani.

Non c'era da perdere tempo. Bisognava guardare lontano, superare ogni diffidenza, affrontare l'ignoto! Un giorno di settembre gli mise fra le mani un piccolo gruzzolo e gli disse: *«Me racumandi, faa ben!»*.

Quanti anni erano passati, troppi! Aveva arato, seminato, lottato e anche raccolto in una terra lontana dalla sua; era riuscito a fare la casa al Scèr, a comprare la terra e quel bosco...

«Povero padre mio!» - pensò. La carbonera non annerisce più le mani e il volto; oggi le mani sono bianche, i volti giovanili, ma l'udoor che ternéga non lo allontani più da te! Ti assale nel cuore della notte, ti tiene compagnia nelle lunghe giornate vuote in attesa della telefonata, della bugia di chi non ha tempo e pazienza per conoscere e riconoscere.

Un raggio di sole gli illuminò le mani, alzò gli occhi, guardò il cielo. Assaporò il silenzio. Respirò profondamente ad occhi chiusi e pregò. Non era mai stato un uomo devoto, ma la presenza di Dio l'aveva sempre sentita dentro di sé e a Lui chiese con tutto se stesso di aiutarlo a concludere con dignità la sua vita. Confortato, voltò le spalle al bosco e tornò a casa.

Nuccia Cassarà

1. Un udoor che ternéga è un'odore che intossica. Faa ternéga dur fumm è far soffocare a causa del fumo (Antonio Barbieri). Sono espressioni, queste, che solo qualche persona anziana ricorda ancora e che il dialetto dei nostri tempi ha completamente dimenticato.

MANGIAR NOSTRANO

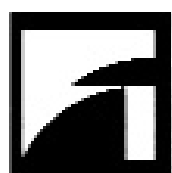
Viviamo un periodo dove new economy, e-commerce e globalizzazione sono i pilastri portanti di una società mutata in modo radicale in pochi anni. E la torta della nonna?

La compro su internet?

Il progresso è il segreto dell'evoluzione, ma per avanzare bisogna tenere bene in mente il percorso

delle nostre origini, quando il lavoro sui campi era la consuetudine e gli uomini d'affari erano mosche in un bicchiere di latte. Tempi in cui il nostro bisnonno tornava a casa madido di sudore con le mani graffiate dal lavoro e aspettava pazientemente di consumare la solita polenta accompagnata da un sostenuto quantitativo di

buon vino rosso. Mentre il fuoco crepitava nel camino e il paiolo in rame gorgheggiava sulla vecchia stufa annerita dal fumo, il nostro antenato lasciava che i muscoli si distendessero, cercando di rilassare le ossa rotte guardando le gibigiane di luce tra le fiamme del camino, e secondo precisi rituali imposti dalla tradizione si dava inizio al pranzo, che questa volta sarà composto di ...



Furiga Impianti srl

Studio, progettazione e realizzazione di impianti tecnologici.
Condizionamento, riscaldamento, idricosanitario,
irrigazione antincendio
in campo civile, industriale e lavori pubblici.

Sede legale ed amministrativa:

Via L. Da Vinci, 7 - 21023 Besozzo (Va)

Tel. 0332.770185 - Fax 0332.970047 Cell. 348.5808847

E-mail: furiga@tin.it



Tucch e regell

Tipico della zona di Bellagio era un vero rito familiare che la nostra bisnonna si apprestava a preparare con ingredienti di facile reperibilità e con utensili strettamente indispensabili come il paiolo di rame e il bastone di legno; quest'ultimo scelto secondo il gusto e il profumo che rilasciava durante la cottura. Preparato il paiolo sul fuoco con tre litri abbondanti di acqua, aspettava con pazienza che questa prendesse il bollore e dopo aver messo il sale faceva scivolare con mano esperta 700 gr. di farina gialla e mescolava con il bastone affinché non si formassero grumi. Rimetteva per quarantacinque minuti sentendola addensare un po' di più ad ogni giro. Incorporava quindi alla polenta 1 Kg. di un buon formaggio magro d'alpeggio di mezza stagionatura, e 800 gr. di burro, mescolava fino a quando tutto si amalgamava facendo cuocere ancora per trenta minuti. Era dunque il momento di portare in tavola, anche se i Tucch e regell non si consumava necessariamente al tavolo da pranzo, bensì stando in cerchio intorno al paiolo, quasi sempre appoggiato su di una sedia. Il primo ad affondare il cucchiaino di legno nel tucch era l'uomo di famiglia, famiglia tra l'altro solitamente molto numerosa.

La polenta raccolta con il cucchiaino veniva poi appallottolata con le mani, segno di intimità familiare e di contatto amalgamato con il cibo, e portato alla bocca: ecco spiegato il nome tucch, derivazione della radice tucà, toccare. Consumato il tucch la nostra bisnonna rimetteva il paiolo senza levarne lo strato di polenta che rimaneva aderente alle pareti, e il "regiùu" (capofamiglia) preparava il regell versando vi 2 bottiglie di buon vino rosso, aggiungendo lo zucchero, 3 chiodi di garofano, una stecca di cannella, una scorza di limone e una mela tagliata a pezzetti.

Dopo aver lasciato bollire il tutto per un quarto d'ora, provvedeva poi a servire ben caldo il regell in una scodella di terra cotta con un mestolo detto "cazzù".

E il rito è concluso.

E' interessante sapere che al Regell si attribuivano particolari qualità toniche e digestive mentre il Tucch era ovviamente considerato un piatto unico.

Con l'immagine di una famiglia riunita attorno al paiolo intenta ad appallottolare la polenta, vi diamo appuntamento alla prossima ricetta!

E' possibile fare un salto nel passato gustando le vecchie ricette nostrane basta prenotare a:

Antico Crotto Gesiola - Via della Gesiola, 22 - Orino - Tel. 0332 631387