

Alberto Cipriani

L'ALIMENTAZIONE DEL VERSANTE SUD DELL'APPENNINO

Il versante sud è quello pistoiese: per distinguerlo dal bolognese facemmo anni fa un convegno in cui veniva in qualche modo richiamato l'argomento di questa sera, cioè "I golosi sul confine". Infatti allora discutemmo proprio del confine, che può esser tale - elemento di separazione di un versante dall'altro - anche dal punto di vista gastronomico. Quindi trattammo della Toscana dell'olio e dell'Emilia dei grassi animali: la classica distinzione (che risale addirittura a Plinio) nell'uso dei condimenti e dei fondi di cottura. Però se è vero che queste storiche diversità alimentari attengono alle due regioni, separate appunto dall'Appennino, nelle relative zone montane - indifferentemente collocate sull'uno o sull'altro crinale - l'alimentazione si è per molto tempo basata sulle castagne.

Certo, se guardiamo all'argomento che ora ci impegna e facciamo riferimento ai golosi, possiamo trovare diverse predilezioni verso cibi più magri o più grassi; ma se invece entriamo nella storia del quotidiano troviamo una *koiné*: l'uso costante e comune delle castagne e dei cibi da esse tratti, cioè della castagna vista come sostituto del pane, nel quadro di una diffusa miseria e penuria alimentare che arriva fino al periodo fascista.

Faremo, a questo riguardo, riferimento a due comuni del pistoiese; ma crediamo che le stesse cose possano esser dette per tutto l'Appennino. Del resto, del versante nord parlerà a settembre Gabriele Cremonini; e dei "nuovi cibi", come la patata (usata molto tardi nell'alimentazione umana), parlerà dopo di me Carlo Vivoli. Io mi limiterò a trattare, per accenni, a tre punti:

la civiltà del castagno;

le tracce lasciate dall'alimentazione montanina nei modi di dire;

le povere condizioni storiche (soprattutto in campo alimentare e fino ad epoche recentissime) delle popolazioni della montagna.

Si può parlare di vera e propria civiltà del castagno fin dall'epoca dei Romani, i primi ad usare il frutto di questa pianta, come importante componente dell'alimentazione, in modo costante e razionale: ad esempio, con la sua introduzione in paesi in cui erano arrivati per conquista. Addirittura in Gran Bretagna, dove durante l'occupazione romana la coltura del castagno fu promossa e solo successivamente trascurata. Ne restano, come traccia, castagni ormai inselvatichiti.

Ma è nel Medioevo maturo che si sviluppò la "civiltà del castagno": la definizione è di Giovanni Cherubini e vuol significare - in epoca in cui l'ac-

crescimento della popolazione e la messa a coltura di nuove terre avevano portato a profondi cambiamenti - non solo l'uso di un nuovo alimento (a volte quasi unico, però senza le controindicazioni della monofagia maidica che secoli dopo avrebbe afflitto l'Italia del nord), ma anche un diverso tipo di paesaggio, di manufatti ed attrezzi fatti col legno di castagno, di un pregiato carbone per alimentare l'industria del ferro. Proprio Pistoia fornisce esempi letterari e storici di questi modi di vivere e lavorare: gli estesi castagneti da frutto del suo versante appenninico, i pavimenti di legno (quello del Comune di Cutigliano esiste ancora), la specializzazione delle barilette da vino, fatte con doghe di castagno, di cui dice una nota novella del Sercambi. Così comuni che le prostitute venivano chiamate "barlette", evidentemente per la - diciamo così - capienza e capacità ricettiva di queste gentildonne. Ed al tempo d'oggi non usiamo la stessa trasparente allusione quando si usa il volgare, ma diffusissimo, epiteto di "tegame" ad una signora un po' troppo generosa di sé ?

Il progressivo depauperamento dei boschi per far funzionare i forni da fusione privò la montagna pistoiese di gran parte del suo manto verde, come mostra un affresco, in quel di Firenze, illustrativo della battaglia di Gavinana (1530, quella in cui morì Francesco Ferrucci). Anche il governatore fiorentino di Pistoia, Giovanbattista Tedaldi, nella sua nota relazione del 1570 riferì del copioso raccolto di castagne "di buona qualità" della nostra montagna.

L'uso civico del "raspo", che consentiva ai più poveri di accedere ai castagneti dopo la prima raccolta del proprietario, offriva ad essi una pur ridotta possibilità alimentare. Ridotta, ma necessaria: quando le riforme liberistiche e modernizzatrici di Pietro Leopoldo abolirono queste antiche consuetudini, si ebbe il risultato che Pietro Contrucci descrive nella sua opera del 1839. Cita infatti il caso di una povera vedova che si uccise per non aver saputo reggere alla vergogna di essere stata vista mentre raccoglieva poche castagne, necessarie per sfamare i figli, in terreno altrui: al quale prima, per antica pratica, avrebbe potuto accedere.

Come ben si sa, le castagne seccate nei metati fornivano la farina dolce da riporre nella madia ed usare nel lungo inverno, per fare polente e necci magari con il parco condimento di latticini o carne di maiale. Quest'ultimo abbinamento è stato ora ripreso nei moderni agriturismi, con il dovizioso piatto delle tagliatelle "tirate" con una buona percentuale di farina di castagne e condite con il sugo di salsiccia.

La nostra civiltà del castagno ha prodotto modi di dire, proverbi e modelli del parlar toscano. Ai bambini si insegnava che ogni riccio ha tre o quattro castagne: la prima per il proprietario, la seconda per il bacchiatore e raccogliatore, la terza per i poveri. La quarta, quando c'è, per le bestioline del bosco.

Andare a ritrecine vuol dire precipitarsi a fare qualcosa, una donna chiacchierona sembra una biattola: modi di dire tratti dagli attrezzi del molino.

I proverbi: 'San Simone (28 ottobre) vien con la pertica ed il bastone', perché è tempo di raccolta; 'Vento libeccio, né pane né neccio' perché fa seccare le piante; un uomo da poco 'val meno di una castagna'. E naturalmente, il destino del povero montanino, cui si rivolge questa comune espressione: 'Che tu mugoli o 'n tu mugoli, pan di legno e vin di nuvoli'.

Ma l'alimentazione montanina entra di prepotenza nei modi popolari di dire anche con i funghi: 'Il vento leva i funghi dal paniere', 'Con la tramontana ogni ricerca è vana', però 'Con lo scirocco un porcino ed un cocco'. La voce popolare affermava che un fungo assaggiato dalle bestie del bosco è "provato", e quindi si può mangiare: 'Fungo bacato, fungo assicurato'. Ma, attenzione: 'Ne ammazza più la lumaca della spada', perché le lumache non hanno il fegato e quindi possono impunemente mangiare i funghi velenosi, letali per l'uomo.

Ancora: 'Dormienti di giorno, ranocchi di notte', dato che questi particolari funghi nascono vicino alle pozze; 'Il fungo è la ciccia dei poveri'. Si credeva che 'Fungo guardato non cresce più e che 'I funghi nascono dove cadono i fulmini'. Non si trovano facilmente: 'Funghi, sospiri lunghi'. Infine è bellissimo il detto 'Bugiardo come un fungaiolo', che fa riferimento sia alle menzogne dette per sviare cercatori concorrenti, sia alle esagerate dimensioni del trovato.

Concludo con qualche riferimento alle descritte condizioni disagiate della nostra montagna.

Il Cini ("Osservazioni storiche sopra l'antico stato della montagna piistoiese", 1737) inizia questo suo fantasioso trattato con la descrizione della vita dei primi abitatori, costretti sulle più alte quote perché la pianura era impaludata e malsana: abitavano "in capanne intessute e coperte di vinchi, quando non in grotte od alberi cavi" e mangiavano "ghiande e castagne, bevendo limpide acque". Le castagne, il cibo più nobile, erano chiamate le "ghiande di Giove".

Nel Cinquecento il diario del pievano di Popiglio, Girolamo Magni, narra i casi miserandi di Magio e Guglielmo che, per fame, avevano pescato qualche trota nella Lima (riserva granducale) ed erano stati condannati ai remi delle galere; "e Magio vi morì subito" (1585).

Antonio Matani ("Relazione sulle produzioni naturali", 1762) descrive quelle della montagna, ovviamente più ridotte e misere. Il "Quadro geografico-statistico" del prete Contrucci (1839) espone, in tono quasi poetico, il comune cibo dei montanini: "I castagni e le patate, i cereali benché in minor copia, prestano loro frugale e sano alimento, e le pure fontane l'ordinaria

bevanda". Insomma, non c'era da star allegri !

Ancor più impressionante, perché relativo agli anni Trenta del Novecento, è lo studio che Arrigo Serpieri, sottosegretario del governo fascista ed uomo forte del regime nell'importante comparto dell'autarchia agricola, fece fare per valutare la capacità produttiva delle famiglie che, in questo campo, potevano esser considerate "marginali" (nel senso che per loro si richiedeva la pura e semplice sopravvivenza) come quelle montanine. Lo studio, criticabile sotto il profilo scientifico, presenta un indubbio interesse - come ebbe a scrivere Luigi Einaudi - come documento storico: e riguardò, fra l'altro, sei famiglie della montagna pistoiese compresa fra San Marcello e Cutigliano. L'accuratissima relazione (anche se certamente "orientata" e condotta su di un campione che oggi definiremmo casuale) dimostrò che queste famiglie, di mezzadri e piccoli proprietari, traevano il loro principale sostentamento dalle castagne ed arrivavano appunto alla semplice sopravvivenza. Veniva scoraggiato e valutato negativamente ogni modo per procurarsi spezzoni integrativi di reddito, come il lavoro nella grande fabbrica della SMI che si stava ingrandendo per le pressanti richieste di armamenti, l'emigrazione, l'affitto di locali ex rurali ai primi villeggianti, ecc. Questi mezzi, secondo il Serpieri, sottraevano braccia e strumenti al pur misero, ma comunque essenziale, comparto primario della montagna. Veniva, per esempio, ritenuto "soddisfacente" il risultato economico di una famiglia che arrivava ad uno sbilancio attivo (risparmio ricavato dalla differenza fra reddito prodotto e spese) di 172 lire annue. Da notare che si era nel periodo in cui era in voga la canzoncina "Se potessi avere / mille lire al mese"; desiderio espresso da un tizio che affermava di "non aver pretese".

Le statistiche pubblicate provano che non c'erano risorse per l'istruzione, la sanità, un'alimentazione appena superiore a quella di sopravvivenza; ma la famiglia montanina era esaltata per lo sforzo che le veniva richiesto in vista dell'autosufficienza alimentare nazionale. Ed anche perché, soprattutto quella mezzadrile, produceva uomini "più pazienti, ubbidienti, rassegnati ed abituati al sacrificio". Uomini, concludeva lo studio, "spiritualmente superiori all'operaio della città".

A ben altre conclusioni giunse il bel testo di uno specialista come Augusto Modena ("Monografia economico-agraria dell'Appennino pistoiese", 1939); valente tecnico d'agricoltura che si spese per dimostrare che quel tipo di politica risultava fallimentare, anche ai fini del regime. Modena era un ebreo e fu scioccamente ed indegnamente vessato; si può pensare anche perché aveva osato scrivere qualcosa di serio sulle condizioni economiche e di vita della nostra montagna.