

WP

Storia della produzione alimentare (e della sua trasformazione in cibo) nell'area del Parco delle Prealpi Giulie

Claudio Lorenzini

Sintesi

1. Nell'ambito del progetto "Taste the Parks/Il sapore dei parchi", un asse specifico è riservato alla storia della cultura alimentare nei rispettivi territori sui quali si trovano collocati i parchi naturali delle Prealpi Giulie (Resia) e del lago Weissensee (Weissensee).

Cultura e produzione alimentare non necessariamente sono due facce della stessa medaglia, soprattutto se questi aspetti vengono osservati nel tempo e in uno spazio peculiare quale è quello alpino delle vallate del Canal del Ferro e della Valcanale, territorio che coincide (sostanzialmente) con quello del Parco naturale delle Prealpi Giulie.

Uno dei problemi che si presentano a chi si trovi ad affrontare queste tematiche è infatti quello delle fonti da utilizzare. Quel che emerge dalla letteratura e dalle fonti archivistiche disponibili, riguarda quasi esclusivamente la produzione. Anche le (rare) fonti descrittive, riportano soltanto occasionalmente e indirettamente descrizioni compiute su cosa queste popolazioni consumassero per sopravvivere e come trasformassero i prodotti che coltivavano. Mettendo a confronto questo quadro con le produzioni 'tipiche' dell'area del Parco, ci porterà a contestualizzare meglio questi prodotti, individuando continuità e discontinuità nelle modalità di coltivazione e trasformazione degli alimenti.

2. Come per ogni storia, e ancor più per il caso del territorio del Parco, è necessario partire dal contesto istituzionale. Furono gli effetti della Grande guerra a far sì che la Valcanale fosse inglobata nel Regno d'Italia, mentre in precedenza le due vallate erano state sempre soggette a stati diversi, ad eccezione dell'intervallo del Regno Lombardo Veneto durante il quale le comunità del Canale del Ferro rientrarono in una compagine statale parte dello stesso impero. In precedenza, invece, la Repubblica di Venezia e il Ducato di Carinzia erano le due istituzioni statali entro le quali rientravano i territori soggetti all'Abbazia di Moggio – il Canale del Ferro – e al Principato vescovile di Bamberg – la Valcanale. A questi soggetti va integrato il livello più piccolo di aggregazione, quello delle comunità di villaggio, proprio per il ruolo che queste ebbero nella costruzione del paesaggio rurale delle due vallate.

Uno degli aspetti che maggiormente incisero nella storia è l'attraversamento della strada Pontebbana di queste due vallate. Il percorso, di origini antiche e consolidatosi in età romana, per i secoli in esame rappresentava idealmente un frammento della direttrice che univa Venezia con Vienna. Il confine, posto sul ponte del torrente Pontebbana fra Pontebba e Pontafel, ha rappresentato materialmente e simbolicamente uno spartiacque fra i due stati e fra le culture che li componevano.

3. Quanto questa condizione di regioni culturalmente e istituzionalmente diverse, ma a contatto quotidiano, abbia influito sulla cultura alimentare, è una domanda alla quale è difficile dare risposte immediate, soprattutto se volgiamo gli occhi al passato. In primis, il confine aveva un significato paesaggistico oltreché politico e culturale (e linguistico). La morfologia delle vallate – stretto e impervio il Canale del Ferro, con spazi ben più ampi la Valcanale – ha senza dubbio influito sullo sviluppo della produzione agricola, fermo restando che questa era scarsa e cronicamente insufficiente a soddisfare le esigenze della popolazione. Fra le prime fonti a cui si è soliti affidarsi in questi casi, vi è la celebre descrizione di Paolo Santonino, il cancelliere del patriarca di Aquileia che, al seguito del vescovo di Caorle Pietro Carlo visitò fra 1485 e 1487 i territori di Carinzia, Stiria e Carniola oggetto delle incursioni turchesche. Nel suo passaggio da Tarvisio il 28 settembre 1486, sostenne che la sua popolazione quasi era priva di campi coltivati, e che mancavano tutti i tipi di colture necessari al sostentamento. Questo episodio rappresenta una spia eloquente di quel che ha contraddistinto la cultura alimentare di questo contesto dell'area alpina orientale: importare le derrate necessarie a sopravvivere, e trasformarle grazie a quel che si riusciva a coltivare, non tanto o non solo sui campi, quanto sugli orti.

Quanto riportato da Paolo Santonino può essere messo a confronto con le descrizioni ricavabili dagli atti preparatori del Catasto, datati ai primi due decenni dell'Ottocento. Le colture principali coltivate erano i grani (frumento, formentone, sorgoturco) e i cereali minori (segale, orzo), unitamente ai legumi (fagioli, fave) e alla patata, la cui diffusione si ebbe dopo la crisi alimentare del 1817. L'insieme della produzione, soddisfaceva i bisogni per circa tre mesi l'anno.

La vera e propria produzione primaria, capace di conformare il paesaggio delle vallate, era quella legata all'allevamento del bestiame: vacche, pecore e capre. La necessità di sfamare i capi (specie i bovini) durante la lunga fase di stabulazione, comportava la produzione di elevati quantitativi di fieno, il vero e proprio motore dell'economia agricola delle vallate.

A contribuire in maniera decisiva alla produzione alimentare, oltre ai campi coltivati coi cereali e con il mais, c'erano gli orti, nei quali si concentrava la produzione delle verdure e delle leguminose, i fagioli su tutto, considerati uno degli alimenti indispensabili per la vita di montagna.

A ciò, si univa una diffusa cultura dell'arboricoltura, dalle mele ai ciliegi, adottata non solo per la più immediata produzione di frutta, ma pure per trasformarla in bevande, come è il caso del sidro (ad esempio, dalle pere, come avveniva nelle comunità della Val Resia), una delle alternative al vino; l'uva, infatti, a differenza di altri contesti alpini, non matura a sufficienza in queste vallate.

4. Il numero (relativamente) elevato di capi di bestiame in confronto alla popolazione, era possibile anche grazie al ricorso al sistema degli alpeggi. Per quanto questi siano oggi estremamente ridotti rispetto al passato, costituiscono tutt'ora uno degli elementi peculiari del settore primario di queste vallate. Tuttavia, le modalità di possesso di questi comparti, e soprattutto della loro conduzione, ci induce a riconoscere fra Canal del Ferro e Valcanale una piccola 'frontiera nascosta'. Nel versante 'italiano', erano le comunità di villaggio a detenere il possesso e, successivamente, la proprietà degli alpeggi, che venivano concessi in affitto. I singoli proprietari affidavano a personale specializzato i loro capi, consentendo loro di concentrare forza lavoro nella produzione del foraggio. Nell'area della Valcanale, invece, vi erano (e sono) anche alpeggi di proprietà privata a conduzione familiare. Va da sé che per l'intera area, la possibilità di avvalersi di pascoli in quota comportava la produzione differenziata dei derivati dal latte (formaggio, ricotta). Si tratta di un aspetto fra i più importanti dell'intera produzione agricola del territorio del Parco.

5. La strada Pontebbana, oltreché costituire un vettore dell'economia delle vallate, consentiva dei trasporti (relativamente) più agevoli per l'approvvigionamento alimentare dai mercati della pianura friulana. Era questo il bacino principale da dove ottenere i grani e il mais indispensabili a sopravvivere.

Il transito dei prodotti agricoli, non era soltanto legato all'importazione, ma era uno dei cardini dell'economia di scambio fra i territori veneti e imperiali: semplificando, si può affermare che vino e derrate alimentari verso settentrione siano state nei secoli alla base del commercio del ferro e del legname verso meridione. Non solo. La strada costituiva uno spazio di traffico anche per altri prodotti che influirono sull'alimentazione locale. In particolare, va rammentato il commercio ambulante di agrumi, una specializzazione sviluppata dai resiani documentata dal Cinquecento, nell'area dell'Europa centro-orientale: Carinzia, Stiria, Bassa Austria, Moravia e Boemia. L'approvvigionamento di questo prodotto avveniva a Trieste e in Istria, oppure presso l'area del Lago di Garda, a dimostrare l'altissima capacità organizzativa commerciale degli ambulanti di quella vallata, ed alle possibili ricadute in termini di trasformazione di questi prodotti anche per la cucina locale.

Infine, la strada imponeva una diffusione capillare di locande e osterie, nelle quali ospitare genti di culture diverse, tentando di soddisfare le loro tante esigenze, comprese quelle culinarie.

6. Con il declino della produzione per autoconsumo, le produzioni agricole che sono rimaste proprie della cultura locale del territorio del Parco, riconoscibili come tali, si può dire che siano quelle specificatamente legate agli orti piuttosto che ai campi. Questo fenomeno è strettamente legato al declino dell'allevamento in montagna, soprattutto in queste aree (in particolare nel Canale del Ferro). Concomitante a questo fenomeno c'è stata la reificazione e 'reinvenzione' della 'tipicità' di alcuni prodotti, un processo che si è accelerato negli ultimi due decenni. I casi del brovedâr di Moggio, dell'aglio di Resia, delle zucche di Venzone dimostrano che la 'tipicità' della produzione detiene in quest'area un legame stretto con gli orti piuttosto che con i campi. Ne consegue che, nel tempo, la trasmissione delle conoscenze necessarie a coltivare e trasformare questi prodotti, sia avvenuta prevalentemente nell'ambito del lavoro femminile piuttosto che in quello maschile.