

Paola D'Ambrosio

FRUTTI DELLA MEMORIA E AGRI-CULTURE

Una riflessione antropologica nel territorio dell'Alta Brianza

Il cibo è cultura quando lo si produce, quando lo si prepara e quando lo si consuma¹

Una ricerca sul tema della frutta trova **numerose implicazioni antropologiche**, come cibo prodotto, preparato e consumato. Il territorio dell'Alta Brianza non si esime da questa considerazione ed è luogo florido e ricco di riflessioni su un tema solo apparentemente banale, di uso quotidiano.

La ricerca avviata all'interno della rassegna "Voci, gesti, culture dell'alimentazione" del Museo Etnografico dell'Alta Brianza, seppur iniziata da pochi mesi, ha infatti permesso da subito di scoprire la complessità dell'argomento e offrire innumerevoli spunti di riflessione.

D'altronde '(...) il cibo è percepito da ognuno di noi come un elemento fondamentale, seppur consueto, della vita quotidiana. Al tempo stesso uno studio dell'alimentazione tradizionale, della sua varietà e delle sue trasformazioni, (permette) di mostrare la complessità anche dei fenomeni apparentemente più "normali" per gli aspetti economici, tecnologici, sociali, simbolici che ne accompagnano la storia e la vita, in rapporto alle donne e agli uomini che producono, maneggiano, consumano e pensano al cibo. Una complessità che i musei DEA cercano di cogliere con le loro indagini, di rappresentare ai loro visitatori, offrendo conoscenze, suggerendo domande e occasioni di confronto e di riflessione sulla vita quotidiana di ieri e di oggi².

L'INIZIO DI UNA RICERCA:

L'oggetto dell'indagine avviata nel marzo 2015, voluta dal MEAB, è quindi un sistema complesso: *'(...) il frutto con cui noi ci alimentiamo non ci (entra) in bocca solo per caso, ma (rappresenta) la risultante di un incontro globale di una compenetrazione uomo-piante che deriva da una profonda convivenza con reciproca rielaborazione multimillenaria³*. In quest'**ottica diacronica**, non possiamo parlare semplicemente di "frutta antica", dei "frutti di una volta" e di antiche varietà ormai scomparse, limitandoci ai ricordi del passato, seppur recente.

In quest'ottica diacronica ci interessano anzitutto le testimonianze dirette di donne e uomini dell'Alta Brianza (in particolar modo dei comuni di Valgrehentino, Camporeso di Galbiate, Annone Brianza, Castello Brianza e Valmadrera), dei loro racconti di ieri, relativi al periodo della loro infanzia e giovinezza (fino agli anni Cinquanta del '900), arrivando all'oggi. Si tratta di racconti legati ai frutti, alle piante, alla loro addomesticazione, ai cibi preparati, alla raccolta, alla conservazione, ai modi e i tempi di consumo, alla dimensione sociale di questo tema e ai cambiamenti che sono intercorsi.

¹ Massimo Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari 2010

² Luigi Mariani e Massimo Pirovano (a cura di), *Il cibo e gli uomini. L'alimentazione nelle collezioni etnografiche lombarde*, Fantigrafica, Cremona 2012

³ Gaetano Forni, *Produrre. Analisi funzionale e significato dell'agricoltura* in Ibid.

Oltre alle importanti testimonianze così raccolte, l'indagine ha ripreso precedenti ricerche dell'autrice di questo testo, che avevano indagato la vita quotidiana e che, quindi, parlavano già di frutta consumata, venduta, trasformata o di piante da frutta e di luoghi associati a nomi di frutta (*l'Oliva*, *la Màrena*, *la Vigna*, alcuni luoghi di Galbiate). Inoltre, è risultata importante la raccolta di documentazione scritta e iconografica sul tema⁴ e l'indagine su movimenti contemporanei legati al recupero delle "antiche varietà di frutta", che sottolineano l'importanza dell'agri-biodiversità, tralasciando, però, la riflessione su quell'humus culturale che caratterizza questa indagine.

Non da ultimo, l'indagine si è avvalsa del sostegno prezioso di un "amico del MEAB", Marco Longhi, che ha contribuito alla ricerca attraverso diverse interviste, fotografie e la sua semplice presenza.

ANGELO CAZZANIGA, TESTIMONE DELLE TRADIZIONI DI IERI E DI OGGI

Se è vero che parte fondante una ricerca di questo tipo sono le interviste fatte ai testimoni delle tradizioni, un particolare contributo per questa indagine è stato dato da Angelo Cazzaniga. Classe 1954, Angelo è stato fondamentale per capire, conoscere e indagare questo sistema complesso. Non a caso, è stato il vero protagonista della conferenza tenutasi nel settembre 2015 al MEAB, dal titolo "I frutti della memoria e agri-culture" (relatori: Angelo Cazzaniga, Federica Riva e Paola D'Ambrosio) a corollario dell'indagine sul tema.



20 settembre 2015, conferenza al MEAB. Foto di Sandro Maggioni

Ultimo abitante nato a Biglio di Valgrehentino, Angelo ha una vera passione per la terra, sviluppata fin da bambino, e mantenuta nonostante il lavoro in ditta. Possiede 40.000 metri quadri agricoli, ricevuti in eredità: metà costituiti da boschi soprattutto di castagni, e metà una volta destinati a viti, foraggio, granoturco, verdura e alberi da frutta e oggi coltivati in parte da lui. In particolar modo, ha cominciato da qualche decennio a innestare frutta del luogo e a curare le antiche piante presenti nel suo terreno. Testimone di ieri, che riconosce l'importanza di oggetti e gesti del passato, non manca di cimentarsi in nuove forme del rapportarsi con la natura. Simbolo, insomma, di un mondo in movimento e in continua trasformazione.

⁴ Un importante testo di riferimento per la riflessione antropologica sul tema, è il testo di Federica Riva, *I frutti della memoria. Mele e pere della cultura contadina*, Pentagora, Savona 2013



Biglio di Valgrehentino: terrazzamenti e piante da frutta. Foto di P. D'Ambrosio



Biglio di Valgrehentino: quattro innesti in un'unica pianta. Foto di P. D'Ambrosio

LE PRIME RIFLESSIONI:

Gettate le basi metodologiche di questo lavoro, proviamo a presentare i primi dati e ad avanzare le prime riflessioni su questo tema.

L'ALBERO DA FRUTTA, O MEGLIO, LA PIANTA

“**Pianta**” è il termine prediletto per indicare l'albero da frutta: *'prodotto del tempo intimo e consuetudinario'*⁵, la *pianta* è l'elemento naturale che si conosce, con cui si ha o si aveva una relazione quotidiana.

Camminando lungo i terreni agricoli, una volta destinati alla coltivazione di mais, frumento, foraggio, ecc... e oggi in parte coltivati, è possibile ancora incontrare alcune **grandi piante da frutta**: queste, infatti, si collocavano all'interno dei terreni, distribuite in maniera più o meno casuale; si trattava soprattutto di piante di grandi dimensioni, che non richiedevano alcuna cura e che, per questo motivo, crescevano indisturbate. Erano i luoghi ai piedi dei quali ci si fermava per la pausa dai lavori agricoli, per godere della sua ombra e dei suoi frutti.

Si trattava di uno spazio e una visione della quotidianità molto distante dalla frutticoltura industriale moderna che prevede la coltivazione intensiva con lunghi filari di alberi da frutta dalle dimensioni ridotte ma molto produttive. *'All'inizio del secolo scorso in Lombardia si era solo agli albori dello sviluppo della frutticoltura industriale'*, e, in particolar modo, dalla seconda metà dell'Ottocento, *'la Brianza diviene un'importante area frutticola che rifornisce il mercato di Milano. (...) la*

⁵ Federica Riva, *I frutti della memoria. Mele e pere della cultura contadina*, Pentagora, Savona 2013

produzione proviene ancora in gran parte da filari di piante da frutto alternati alle colture erbacee e dalle cosiddette “piante sparse” collocate per lo più nei pressi delle case rurali”⁶.

Grandi piante, quindi, collocate qua e là, ma anche poste lungo i filari di viti, a loro sostegno, oppure, sistemate a limitazione delle proprietà o degli orti domestici.

Si trattava di piante, quindi, che **non richiedevano alcuna cura**, aldilà dell’eliminazione di qualche sperone o di qualche ramo pericolante e, a volte, rafforzate dal *ledàm* utilizzato per ingrassare *ul furmentón*. Invece, “(le viti), per la produzione di uva da vinificare (...) tra le piante da frutto assumono un significato del tutto proprio”⁷: non a caso si trattava delle piante a cui era destinata una manutenzione particolare: l’uso di verderame e zolfo per allontanare il rischio di malattie e l’uso di cenere e robinia per allontanare i golosi, uomini e animali!

A proposito di **malattie**, un importante cambiamento intercorso fra la metà degli anni ’50 e oggi, è la presenza di nuove e importanti affezioni e la necessità di “prendersi cura” delle piante in maniera differente rispetto al passato: la pianta necessita sempre più dell’intervento diretto dell’uomo, attraverso prodotti ad hoc che scongiurino il rischio di avversità come ticchiolatura, oidio, carpocapsa, afide grigio, ecc⁸ e possano dare frutta “bella” da vedere oltre che da mangiare! Prodotti biologici o chimici vengono quindi utilizzati quotidianamente, e quotidiane sono anche le discussioni sul tipo di agricoltura che valga la pena scegliere: biologica o meno.

Se cambiano le modalità con cui ci si “prende cura” di una pianta, la sua “**domesticazione**” **attraverso la tecnica dell’innesto** è un fatto antico⁹ e nuovo allo stesso tempo: di tecniche di innesto hanno parlato tutti i testimoni di questa ricerca, provando a condividere e, a volte, mostrando la tecnica dell’innesto attraverso gesti e oggetti; l’intento era quello di presentare un sapere, quello dell’innesto, che utilizza oggi tecniche sempre diverse, ma che ha come fine ultimo, da sempre, quello dell’addomesticazione del selvatico.

Da un punto di vista antropologico, risulta molto interessante una riflessione sul tema del **selvatico**: aggettivo o sostantivo che suscita emozioni diverse e contrastanti. Selvatico è, da un lato, il “frutto della memoria”, che si mangiava una volta, buono, “naturale”, secondo le testimonianze di molte persone; ma selvatico è anche l’aggettivo usato spesso in senso dispregiativo: era anche il frutto piccolo, selvatico perché “strozzava”, come i *lazzàrett* (l’azzeruolo selvatico). Un concetto, quindi, legato a una sfera dispregiativa, eppure necessaria e importante: senza il selvatico (cioè il franco) si sa, non si può innestare.

I FRUTTI DELLA MEMORIA

All’interno di questa indagine, sono stati presi in considerazione diversi tipi di frutta: i frutti “carnosi”, prodotti da piante arboree, arbustive e erbacee, ma anche la “frutta in guscio” che, dal punto di vista botanico, è rappresentata da semi contenuti in frutti secchi (come castagne e nocciole) o carnosì (come noce e mandorla).

All’interno di questo vasto insieme, le interviste fatte hanno evidenziato la presenza di numerose varietà per uno stesso frutto. Anzi, nello specifico, si parla di diverse qualità di frutta: il termine

⁶ Osvaldo Favilla, *La frutta* in Luigi Mariani e Massimo Pirovano (a cura di), *Il cibo e gli uomini. L’alimentazione nelle collezioni etnografiche lombarde*, Fantigrafica, Cremona 2012

⁷ Ibid.

⁸ A questo proposito, si segnala il testo di Francesco Mazzeo, *Antiche varietà frutticole lecchesi. Conoscere e valorizzare l’agro-biodiversità*, Grafiche Cola s.r.l., Lecco 2007

⁹ Per approfondire questo tema, Osvaldo Favilla, *La frutta* in Luigi Mariani e Massimo Pirovano (a cura di), *Il cibo e gli uomini. L’alimentazione nelle collezioni etnografiche lombarde*, Fantigrafica, Cremona 2012

prediletto di qualità (in contrapposizione a quello botanico di varietà) rimanda a una dimensione sensoriale della relazione col mondo naturale: qualità 'è legata a una classificazione interna alla comunità (...), intrecciata alla socializzazione delle percezioni sensoriali come profumo, gusto, vista, tatto'¹⁰.

In questo insieme tanto articolato, vediamo come la nomenclatura soprattutto dialettale della frutta ci aiuti a entrare in questa dimensione sensoriale: d'altronde, 'la lingua ci mostra come una cultura organizza e analizza il reale'¹¹. Si tratta, poi, di una nomenclatura conosciuta e trasmessa dai testimoni intervistati e, sempre, slegata dalla dimensione scientifica della classificazione botanica. Non è raro, infatti, che uno stesso frutto sia indicato con nomi differenti da diversi testimoni.

Interessante, oltre che ambizioso, sarebbe proseguire l'indagine con un'approfondita ricerca che arrivi ad associare al nome scientifico di un frutto, la classificazione popolare con i diversi nomi dialettali con cui si indica.

Tornando alle riflessioni di questa prima fase di indagine sul tema della frutta, i termini dialettali utilizzati dai diversi testimoni di questa ricerca sono associati:

- alle **caratteristiche del frutto**, ad esempio, della polpa o del colore della buccia, come nel caso delle *pèr bütéer*, oppure del *fich murelét*;
- al **tempo di raccolta o maturazione**, come nel caso della pera invernale, la pera di S. Teresa, la prugna di S. Pietro, la ciliegia maggenga, o *ul pèrsech del furméent* che cominciava a maturare quando si tagliava il grano;
- a **luoghi particolari**, come nel caso della mela rossa di Montevicchia;
- a **nomi di persone**, come nel caso dell'*üga del Carsàga*, cioè della famiglia di Angelo Cazzaniga, oppure l'*üga del Picùn*, nome associato al soprannome del personaggio che sembra abbia portato questo tipo di uva a Biglio di Valgreghentino;
- alcuni termini hanno **significato sconosciuto**, sembra perso nel passaggio orale.

In alcuni casi, non esiste un termine dialettale o italiano per indicare la qualità di un certo tipo di frutta: "vai a catà l'üga" era sufficiente per sapere con precisione dove si dovesse andare; grandi e piccoli erano a **conoscenza dei tempi di maturazione della frutta**; si trattava di una conoscenza fondamentale e che rendeva immediata la consapevolezza della disponibilità durante l'arco dell'anno.

Le diverse qualità di frutta, infatti, garantivano una **disponibilità di questo tipo di cibo durante tutto l'arco dell'anno**. In alcuni casi, la disponibilità di frutta superava addirittura il fabbisogno e non erano molte diffuse le tecniche di conservazione (le marmellate, ad esempio, erano preparate raramente). Una netta opposizione rispetto all'uso di oggi delle celle frigorifere che azzerano la dimensione temporale, rendendo disponibile la frutta per tutto l'arco dell'anno.

Nella zona di indagine, quindi, durante l'anno erano disponibili frutti carnosì quali:

- la ciliegia, a partire dal mese di maggio (ad esempio, la ciliegia maggenga) e di diverse qualità, come la ciliegia *'mpoll*; *ul marinùn*, la *scirésa dürùna*;

¹⁰ Federica Riva, *I frutti della memoria. Mele e pere della cultura contadina*, Pentagora, Savona 2013

¹¹ Glauco Sanga, *Lingua e cultura popolare. I metodi della ricerca dialettologica ed etnolinguistica* in Massimo Pirovano (a cura di), *Cultura popolare in Brianza. Studi per un museo etnografico*, Consorzio Parco Monte Barro, Galbiate 1993

- la pesca, fra cui *ul pèrsech pelusèi*, *ul pèrsech tac*, *ul pèrsech lurenzét*;
- l'albicocca, di cui i testimoni di questa indagine sembra conoscano un'unica qualità, indicata con il termine dialettale di *mugnàga* e della quale si seccava il *gandùla*, si rompeva e se ne mangiava il contenuto;
- la prugna rossa, la prugna di San Pietro, la *brögna anclâ*, *ul brügnón*;
- i fichi, di numerose qualità, tra le quali *ul fich de la Madòna* o *fiurùni*, *ul fich lunghét*, *ul fich verdés*, *ul fich murelét*, ecc...;
- i fichi secchi erano talvolta preparati in casa, talvolta acquistati dal *prestinée* come merce di scambio con le uova portare da casa;
- diversi frutti di bosco, tra i quali le *magiüster*, le more dei *scariòn*, i mirtilli;
- le more dei gelsi, elemento fondamentale in Brianza per l'allevamento del baco da seta;
- *ul lazzàrett*, il frutto selvatico molto conosciuto in questa zona;
- la pera disponibile a partire dai mesi estivi, fino ai mesi invernali, quando si consumavano le pere raccolte in ottobre e conservate nel fieno su *i tàul di cavalée*, come nel caso della pera d'inverno, di Santa Teresa o *pèr pòm*, *pèr del cüràat*;
- la mela, in genere consuma subito e disponibile fra fine estate e l'autunno, come la mela regina, la mela *frascùna*, *ul pòm zücherin*;
- il caco chiamato ad esempio, *cac göz* o *cac del musòn*;
- i *nèspul* che, come per altri frutti, venivano colti non ancora del tutto maturi e lasciati su *i tàul di cavalée*;
- *ul pòm granàd*, non particolarmente diffuso, ma presente in questa zona;



- altra frutta carnosa, come arance e mandarini non veniva coltivata in questa zona, ma diveniva elemento importante e sempre presente in periodi invernali festivi, come a Natale;
- l'uva merita un discorso a parte, come elemento fondamentale per questa zona. A seguito delle malattie che hanno colpito nel corso dell'Ottocento gran parte dei vitigni brianzoli, questi sono stati sostituiti da vitigni di provenienza americana: così oggi troviamo uve dominanti come il *clinto* e l'*üga*



'mericàna dalle quali si otteneva e si ottiene ancora oggi il *nustranèl* o *pincianèl*; ma si trovano ancora qualità più antiche, come la *gichè*, l'*üga viàla*, la *margelàna*, ecc...;

- di ridotta diffusione per questa zona era l'ulivo.

Per i semi contenuti in frutta secca e carnosa, diffuse erano e, in alcuni casi lo sono ancora, le castagne, di diverse qualità, come le *marùn*, le *setembràn*, le *ustòn*, diverse varietà *selvàdech*, alcune delle quali vendute nei mercati locali, altre essiccate e conservate per l'inverno; le nocciole, soprattutto selvatiche e sempre presenti intorno alle case; le noci, da cui si ricavava anche l'olio; e le mandorle, che venivano seccate al sole.

Oltre che per il consumo personale, particolari piante da frutta venivano utilizzate dall'uomo in ambito di cacciagione, per attirare gli uccelli: il sorbo, il caco selvatico, un particolare tipo di uva sono solo alcuni esempi.

L'elenco qui presentato, **assolutamente del tutto parziale e non esaustivo delle tante qualità di frutta di questa zona di indagine**, offre però l'idea della **complessità dell'argomento**, nella sua semplicità: la frutta, infatti, era parte integrante della vita quotidiana. Si prendeva direttamente dall'albero e si consumava immediatamente, non in particolari momenti della giornata, a volte si mangiava durante i lavori domestici o come pausa durante i lavori nei campi; a volte si prendeva semplicemente quando se ne aveva voglia, anche quando non era particolarmente matura e non era certamente un problema consumare anche quella "segnata".

La **raccolta di alcuni frutti**, come le castagne, diventava momento sociale importante che coinvolgeva diverse persone, donne, uomini e bambini nelle operazioni di raccolta o bacchiatura, rastrellamento, conservazione. In alcuni casi, per la raccolta venivano utilizzati alcuni attrezzi, a volte prodotti artigianalmente: si usava la scala, la corda, oppure attrezzi artigianali costruiti allo scopo.

Si trattava, quindi, di cibo consumato con semplicità, **senza particolari trasformazioni culinarie**: spesso la frutta si mangiava accompagnata da pane o polenta; in alcuni casi uva e fichi erano inseriti nell'impasto del pane. A volte, la frutta (come pere o mele) veniva bollita con zucchero; i testimoni ricordano con piacere il "croccante" con le nocciole; le castagne erano arrostiti, lessate o fatte essiccare per l'inverno; le noci erano destinate alla produzione di olio, si diceva, dalle proprietà rinfrescanti e curative.

La frutta, oltre che consumata all'interno del fuoco domestico, veniva in parte **venduta ai mercati** (*ul verzée*) di Milano o Bergamo (soprattutto fichi, uva, castagne e ciliegie) e, successivamente, nei mercati locali¹²; in parte, soprattutto le primizie, era richiesta come "**quota di affitto**" dal padrone di casa e della terra, a completamento dell'affitto in denaro; infine, la "**decima**", che in molti ricordano si dovesse consegnare periodicamente alla chiesa locale, era spesso costituita dal raccolto di frutta.

Nella dimensione quotidiana dell'uso della frutta, questa diveniva elemento essenziale anche per la vita dei **bambini**: non solo perché era il cibo a cui potevano attingere direttamente (sono molte le "confessioni" delle persone intervistate che raccontano della tanta frutta "rubata" lungo la strada per la scuola!), ma anche perché diveniva gioco: così lavorando pazientemente la noce della pesca si ottenevano degli anelli, oppure si utilizzavano le ciliegie a mo' di orecchini.

¹² La stessa testimonianza, si può ritrovare in Massimo Pirovano, Documenti del folklore e della cultura popolare raccolti a Valgrehentino in AA.VV., Valgrehentino. Storia e tradizioni, Bellavite, Missaglia 1999

Oltre ad essere consumata, quindi, la frutta diveniva gioco, ma anche **profumazione casalinga** (ad esempio, *ul pòm cudògn*, non buona da mangiare, ma dall'ottimo profumo e quindi conservata nei comò). Altre componenti della pianta da frutto avevano altre destinazioni: le foglie di alcuni tipi di frutta erano utilizzati nella **tinteggiatura** (ad esempio, quelle delle noci, per la lana), oppure, avevano **proprietà curative** (il bagno con le foglie di noci si diceva facesse bene alle ossa; il latte della foglia di fico, sembra sia curativo dei porri).

Un'altra componente importante dell'albero da frutta, è la **legna**, elemento, anche questo, fondamentale per la vita contadina del Novecento: il legno del castagno (*ul castàn*) e del gelso (*ul murón*) era utilizzato come legna da ardere; ma il castagno aveva numerosi altri usi: veniva impiegato ad esempio in edilizia per fare travi e travetti, o era materiale di lavoro importante per il bottaio che utilizzava grandi esemplari di castagno. Il legno del noce era molto utilizzato dai falegnami per i mobili, mentre il carradore utilizzava tassativamente il noce per la costruzione del mozzo (testa). Il ciliegio selvatico era un altro legno impiegato dai falegnami per la costruzione di mobili¹³.

Infine, questi “frutti della memoria”, sono stati protagonisti di alcuni **detti popolari** citati da diversi testimoni: di difficile raccolta se avulsi dal contesto di utilizzo della frutta, si tratta di una tematica di cui varrebbe davvero la pena sviluppare una ricerca approfondita, al fine di indagare quella relazione magico-reale che ha un ruolo fondamentale per la vita contadina del Novecento.

PROSPETTIVA DI RICERCA

Condensate in davvero troppo poche pagine, vi è questo “avvio” di ricerca che potenzialmente tocca infiniti argomenti: la dimensione quotidiana del tema, risulta, infatti, impregnata della complessità della vita umana, fulcro di innumerevoli e importanti riflessioni sul modo di vedere e vivere la realtà, ieri come oggi e che non si può limitare al “mero” elenco di varietà di frutta. Questo testo, speriamo, sia riuscito nel suo intento di aprire a queste innumerevoli possibilità di ricerca.

Sicuramente il punto di partenza è la missione quotidiana del MEAB di essere luogo di *'educazione permanente, luogo di confronto tra abitudini diverse, luogo di analisi e di riflessione della nostra cultura sulla nostra società complessa, al di là del mito tanto diffuso di un passato idilliaco'*¹⁴

¹³ Massimo Pirovano, *Uomini e boschi*, pannello lungo i Sentieri del Parco Monte Barro

¹⁴ Massimo Pirovano, *Alla scoperta del Museo Etnografico dell'Alta Brianza. Un parco da vivere*, Cattaneo, Galbiate 2013