

Nutrire il pianeta di

Biodiversità & cultura

Una connessione tra i siti storico-museali torinesi
e l'enogastronomia d'eccellenza



Un progetto di



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

La Scuola Malva Arnaldi di Bibiana (TO), Ente Morale senza scopo di lucro, si adopera da oltre 15 anni per recuperare, studiare e valorizzare le antiche varietà di frutta piemontesi e gli antichi vitigni alpini ancora esistenti. Si tratta delle ultime testimonianze viventi di selezioni, incroci e miglioramenti attuati dall'uomo in secoli di storia.

Una storia che ha visto il Piemonte ed il suo capoluogo territori-chiave per la frutticoltura e la viticoltura così come le conosciamo oggi.

Gli autori

Lorenzo Grasso, laureato in Agricoltura Biologica, si occupa presso la Scuola Malva Arnaldi di Bibiana di ricerca, sperimentazione e comunicazione nel campo delle biodiversità agrarie, soprattutto frutticole e cerealicole, e dell'agroalimentare.

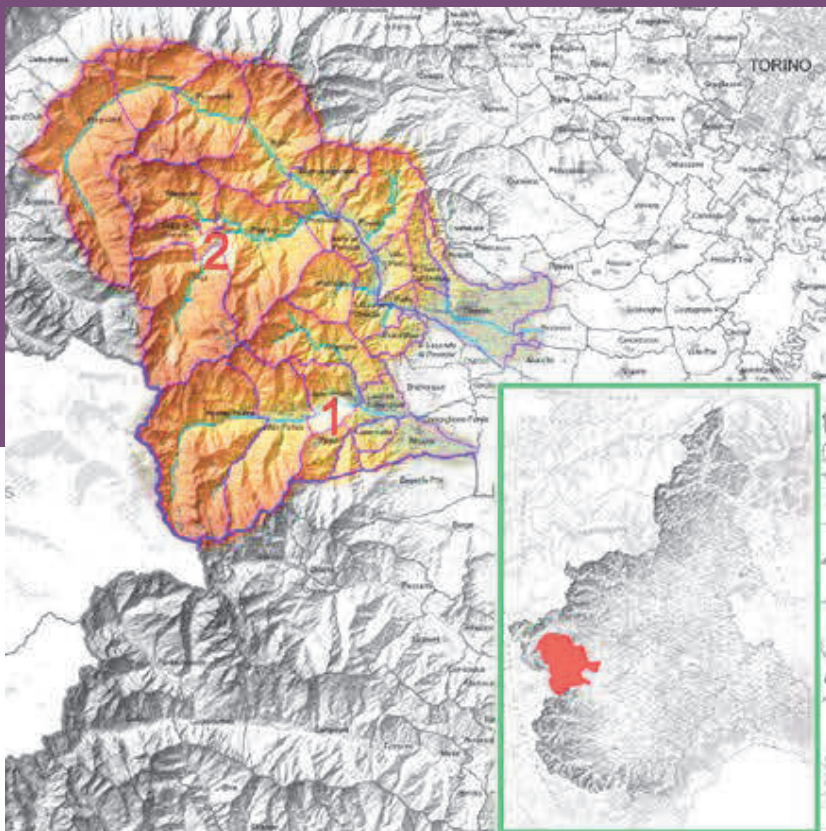
Piero Andrea Martina, laureato in Lettere all'Università di Torino, diplomato all'Archivio di Stato di Torino e abilitato all'insegnamento nei licei, svolge un dottorato di ricerca in cotutela con Paris - Sorbonne. Si occupa soprattutto di testi medievali.

Alessandra Neve, laureata in Scienze Politiche, da anni lavora nell'ambito della valorizzazione del territorio e delle risorse delle comunità che vi abitano. Ad attività di progettazione e animazione territoriale, affianca quelle nel campo dell'economia alternativa.

Giulia Ricca, laureata in Lettere e Filosofia presso l'Università di Torino, è attualmente dottoranda di ricerca nella stessa facoltà. Si è dedicata parallelamente allo studio della fotografia e dal 2012 ha lavorato come fotografa presso ristoranti e aziende nel Canavese e nel Pinerolese.

Cibi, culture e identità montane

Le Valli Valdesi



1 - Museo Valdese Torre Pellice

Via Beckwith, 3, Torre Pellice TO
tel. 0121/932566
segreteria@fondazionevaldese.org

2 - Ecomuseo delle miniere della Val Germanasca

Loc. Paola, Prali (TO)
tel. 0121/806987
info@ecomuseominiere.it

Le tre valli

Chi proviene dalle valli, qualunque sia la sua confessione, è sempre stupito di come poco sia conosciuta la fede valdese. A volte studiata come eresia medievale, è relegata come quella catara alle pagine dei libri di storia, come un'esperienza del medioevo europeo senza una storia successiva.

Per chi invece vive a ridosso o nelle valli, le "valli valdesi" Pellice, Chisone e Germanasca, la tentazione forte è quella di associare religione, lingua, cultura, e altre strane e spesso costruite forme di identità, cercando poi di trovare nella storia un retroterra delle proprie convinzioni.

Senza cadere in quest'ultimo difetto, le tre valli hanno caratteristiche culturali proprie, evidenti e innegabili, che le distinguono da altre aree del Piemonte. La pre-



senza valdese non è certo un modo per spiegare tutto: ma è un ingrediente, e forse il più evidente, di questo composto così unico dell'Europa alpina.

L'eresia di Lione

Non è un'eccessiva forzatura della storia fare delle valli Pellice, Chisone e Germanasca le valli "dei valdesi". È vero che il movimento non nasce nelle valli e alle valli non si ridusse né

si riduce oggi. Ma è anche vero che per alcune ragioni il movimento valdese si è identificato, e si identifica, con le valli, facendo di queste il centro della propria azione. Valdo o Valdesio è un borghese di Lione che nell'ultimo terzo del Mille e Cento, come molti altri cittadini abbienti prima e dopo di lui, si trova ad accumulare una discreta fortuna. Come molti altri prima e dopo di lui decide di spogliarsi dei propri beni, di donarli ai poveri e di seguire in prima persona l'insegnamento cristiano. Il confronto con Francesco e il movimento di Assisi s'impone naturale; ed è un legame che dagli storici soprattutto di formazione cattolica è stato spesso sottolineato. Il risultato è stato trasformare Valdo in un Francesco condannato dalla storia, più disobbediente e meno conciliatore.



La specificità di Valdo sta nella volontà di apostolato, di annunciazione della Parola «in maniera efficace» in contrapposizione all'«afasia cristiana» (G. Merlo). Un annuncio che passa attraverso la predicazione, attraverso la conoscenza diretta dei vangeli, che Valdo fa tradurre, attraverso la testimonianza, l'esempio cristiano dato dai socii Valdesii. Il nome con cui questi "amici" di Valdo sono conosciuti, e di cui

si appropriano come una bandiera, è quello di *paupe-res Lugduni*, poveri di Lione. Poveri di fatto, tanto che il sandalo, la scarpa povera dei predicatori erranti diviene un loro segno distintivo; ma con chiara allusione alle beatitudini evangeliche: «Beati i poveri nello spirito...» di Matteo 5,3.

La fortuna del movimento è rapida: negli ultimi anni del XII a Milano viene concesso ai “poveri lombardi” un terreno per la costruzione di una sede. L’espansione porta anche ad un distacco dai voti del fondatore. Ali del movimento vorrebbero un rientro in seno alla Chiesa; il gruppo dei valdesi di Lombardia si stacca in maniera irricucibile. La figura di Valdo sbiadisce: ma a differenza di altre condannate come eresie nel concilio di Verona (i Catari sono solo i più famosi), il valdismo permarrà, sperduto, in alcune sacche montane. E lì rimarrà, nascosto ma conscio della sua posizione nel cuore dell’Europa, fino a che, con la Riforma, la storia si ricorderà di questi montanari eterodossi. Memoria ne resta nella tradizione di alcuni luoghi: la Guèiza ‘d la tana, la chiesa della grotta, ad Angrogna (tra il capoluogo e Serre), è la grotta in cui parrebbe che i valdesi in epoca medievale si ritrovassero per ascoltare la predicazione.

Valdesi nelle valli

Non si è sicuri dell’origine del valdismo delle valli che oggi definiamo “valdesi”, se cioè si tratti di un’area laterale rispetto ad un’evangelizzazione che partendo da Lione si irraggia in buona parte della Francia meridionale, o se sia l’estrema propaggine dei poveri Lombardi.

Né forse ha molto senso la distinzione, se non nel volere riportare ad un’area di influenza più francese e provenzale o più italiana; differenze che comunque, tanto più nel Medioevo, hanno ben poco fondamento.

Nelle valli relativamente «corte» quali le tre valdesi sono (Tourn), valli che sono in comunicazione più per i colli che per uno sbocco comune, i *barba* (gli ‘zii’ contrapposti ai ‘pa-



Baron Leutrum

Il Ciabàs, tempio valdese in Angrogna, è uno dei più antichi luoghi di culto valdesi. Edificato a metà del Cinquecento, più volte distrutto e ricostruito, merita anche di essere ricordato per essere il luogo di sepoltura del barone von Leutrum. Von Leutrum nato e cresciuto nel Baden, al momento in cui la scoppiata guerra di successione austriaca minaccia il Piemonte, viene mandato dall'ormai austriaco Eugenio di Savoia a Vittorio Amedeo II, insieme a un reggimento di fanteria.

Leutrum si distingue e in pochi anni fa carriera nell'esercito sabaudo, pur rimanendo sempre di fede protestante. Famosa è l'impresa dell'assedio di Cuneo, piazzaforte che Leutrum difende e della quale, alla fine della guerra, sarà confermato governatore. E a Cuneo muore, come riporta la ballata popolare raccolta a suo tempo da Costantino Nigra. Secondo la canzone, di cui si conoscono numerose varianti, il re in persona va a trovare il barone sul letto di morte (per idropisia), e gli propone ogni onore. Gli chiede pure se non voglia essere battezzato: proposta che il barone rifiuta, volendo morire protestante "da buon barbetto", e farsi seppellire in val Luserna, "dove il mio cuore trova riposo".

*An drin Turin a j'è di cunt, a j'è di cunt e de le daime,
E de le daime e di barun, pianzo la mort d' baron Litrun.
Signur lo re, quand l'à savù ch' barun Litrun l'era malavi,
Cmanda carosse e carossè, barun Litrun l'è andà trovè.
Quand l'è rüv a Madona d'Olm prima d'intrè 'nt la sità d' Cuni
Tucu trumbète, sparo canun, pèr ralegrè barun Litrun.
Signur lo re, quand l'è stait là: – BarunLitrun, cum'a la vè-la?
– Sta maladia j'ò da müri, j'ò pi speranza de guarì.
Signur lo re s'à j'à bin dit: – Baron Litrun, fa-te curage:
Mi te darù d'or e d'arzan, mi te farù prim general.
– O s'à j'è pa né or né arzan, che mai la mort l'abia pèr scüza.
J'è pa né re né general che mai la mort l'abia risguard.
– O di-me ün pò, barun Litrun, o vös-tu nen che ti batezo?
Faria vnì 'l vèsco d' Türin, mi serviria pèr to parin.
Barun Litrun s'a j'à bin dit: – Sia ringrassia vostra coronha.
Mi pöss mai pi rüvè a tan; o bun barbet o bun cristian.
– O di-me ën pò s' t'ai da müri, o dua vös-tu ch'a t' suterò?
Ti farù fè na cassia d'or, ti farù fè d'ün grand onur.
– Mi lasserù pèr testament, ch'a mi suterò an val d' Luserna;
An val d' Luserna a m' sutraran, dua mè cör s'arpoza tan.
Baron Litrun a l'è spirà; piuré barun, piuré vui daime,
Suné le cioche, sparé i canun, ch'a l'è spirà barun Litrun!*

A Torino ci sono conti, ci sono conti e dame,
dame e baroni: piangono la morte del barone Leutrum.
Signore il re quando ha saputo che barone Leutrum era malato
manda a chiamare carrozze e cocchieri: è andato a trovare barone Leutrum.
Quando è arrivato a Madonna dell'Olmo, prima di entrare nella città di Cuneo,
squilli di trombe e spari di cannoni per rallegrare barone Leutrum.
Signore il re quando è stato là: «Barone Leutrum, come va?».
«Questa malattia mi fa morire, non ho speranza di guarire».
Signore il re ha detto allora: «Barone Leutrum, fatti coraggio:
io ti darò oro e argento, io ti farò primo dei miei generali».
«Oh, non c'è né oro né argento che mai la morte abbia per scusa;
non c'è né re né generale per cui la morte abbia riguardo».
«Oh, dimmi un po', barone Leutrum, non vuoi esser battezzato?
Farei venire il vescovo di Torino, e io stesso ti farei da padrino».
Barone Leutrum ha detto allora: «Sia reso grazie alla vostra corona,
ma io non posso arrivare a tanto: o buon valdese (barbetto) o buon cattolico».
«Oh, dimmi un po', se devi morire, dove vuoi esser battezzato?
Ti farò fare una cassa d'oro, ti farò fare un gran funerale».
«Io lascerò per testamento che mi si sotterri in val Luserna;
in val Luserna mi sotterreranno, dove il mio cuore riposa infine».
È spirato barone Leutrum, piangete baroni, piangete voi, dame.
Suonino campane, sparino i cannoni: è spirato barone Leutrum.

dri' cattolici) continuano la predicazione di quelli che vengono chiamati *barbèt*. I valici alpini mantengono i contatti, culturali e linguistici innanzitutto, con gli altri versanti. E possiamo immaginare con le altre aree valdesi, della Provenza e della Calabria.

Quando scoppia la Riforma i valdesi tornano a riallacciare in maniera sempre più stretta i rapporti con le nuove forme di cristianesimo che stanno sorgendo. Nel 1532 a **Chanforan** nello storico sinodo i barba delle aree valdesi discutono e scelgono l'adesione alla Riforma, decidendo anche la traduzione in francese della Bibbia.

Partenza e ritorno

La Controriforma in valle si concreta con l'azione di Emanuele Filiberto di Savoia, reinsediato nel 1559 al ducato. Contro i valdesi che rifiutano l'abiura il duca schiere le truppe, che non riescono a riportare la piena vittoria. Il trattato di Cavour del 1561 sancisce la libertà di culto e di riunione in edifici adibiti, limitatamente ad alcune aree alpine. L'importanza del trattato a livello politico religioso è innegabile. Qui sarà

utile per capire come venga definita per la prima volta dall'autorità un'area 'valdese'.

Segue un secolo non pacifico, ma di non aperto attacco. Nel 1655 avvengono però dei fatti che riportano agli onori della cronaca, e della storia. Le truppe piemontesi alloggiate presso la popolazione compiono quella che è stata definita «pulizia religiosa»: i massacri detti delle Pasque piemontesi. La reazione del mondo protestante in Europa è forte ed immediata. Si stampano pamphlet in Olanda, scritti in olandese, francese, inglese; Milton scrive il sonetto *On the Late Massacre in Piedmont*. La mobilitazione anche politica sortisce in parte il suo effetto, costringendo di fatto il duca a riconfermare i diritti del 1561.

La revoca da parte di Luigi XIV dell'editto di Nantes, che



sanciva diritto di culto in Francia ai protestanti, è l'occasione anche per il nuovo duca di riprendere un conflitto sempre caldo, questa volta con l'aiuto dei Francesi. I valdesi sono costretti dopo una dura resistenza alla resa, e all'espatrio in Svizzera e nei principati tedeschi meridionali. Solo un migliaio ritorneranno, quando una nuova attenzione della politica europea costringerà il ducato sabaudo ad un ennesimo cambiamento d'atteggiamento, in quello che rimane nella storia – e nel mito – come il Glorioso Rimpatrio. Dove di glorioso c'è appunto soltanto il viaggio: rimanere nelle valli è davvero come esserne confinati. E così sarà, a parte la felice parentesi napoleonica, fino alla concessione della libertà di culto da parte di Carlo Alberto: le regie patenti del 17 febbraio 1848, festeggiate la vigilia con l'accensione dei fuochi, secondo una tradizione che si continua a ripetere

Valli chiuse e aperte

Rileggere in pillole la storia dei valdesi aiuta a comprendere molto del territorio da essi abitato, e della cultura di quel territorio. Innegabile è certo la chiusura, tipica di molte comunità alpine. In realtà per le tre valli non è tanto la geografia dei luoghi a spingere in questa direzione: le valli sono facilmente accessibili e facilmente percorribili in poco tempo. Anche la densità abitativa è sempre stata elevata, se messa in relazione con altre valli alpine.

La chiusura delle valli Pellice, Chisone e Germanasca è ovviamente dovuta alla diversità religiosa, vera dif-

ferenza culturale, che ha portato ad uno sviluppo in molti casi autonomo e non continuo e coerente con quello di aree contigue. L'isolamento valdese rispetto alla bassa valle e alla pianura ha fatto sì che la storia in quelle valli seguisse altre vie, trovasse altre strade.

Ovviamente le relazioni c'erano, e non erano esclusivamente conflittuali. La creazione dell'episcopato di Pinerolo nel 1748, pro-



tabilmente anche come bastione contro la presenza valdese, è un implicito riconoscimento della presenza e del ruolo della fede eterodossa, e presuppone una relazione con essa.

Sviluppo culturale autonomo e distinzione rispetto ad aree contigue, a cui fanno da bilancere relazioni anche sulla lunga distanza. Essere minoranza in un territorio porta ad allacciare o tenere stretti i legami con amici lontani. L'adesione alla riforma già spingeva in questo senso; ma ne sono riprova le mobilitazioni internazionali a più riprese in appoggio dei valdesi. L'esperienza dell'esilio e del rimpatrio, inoltre, cementifica relazioni, col mondo protestante francese compagno di fuga in Germania, e con la stessa Germania protestante.

Cultura linguistica

Proprio per il fatto di non aver condiviso una certa unità religiosa con le aree pedemontane vicine, le valli valdesi hanno avuto in ogni aspetto della loro cultura uno sviluppo autonomo. E se questo è osservabile nella cultura materiale, qui soprattutto per ciò che riguarda il cibo, l'aspetto forse più evidente è la lingua.

In generale tutte le valli del Piemonte montano sono punti d'osservazione linguistica interessantissimi. Evidentemente sacche di non completa e capillare romanizzazione, come tutte le zone alpine esse vedono una vicinanza maggiore tra versanti diversi della stessa montagna più che tra montagna e fondovalle. Sui pascoli e sui valichi alpini ci si incontrava, si parlava, si dividevano le pasture. Si divideva così anche una lingua: in tutto il Piemonte occidentale, dalle alpi liguri fin alla Val d'Aosta, i parlanti dell'alta valle sono *patoisants*, parlano patois, la lingua locale in molti casi assai diversa dal piemontese: provenzale alpino fino alla val di Susa, franco-provenzale a Nord.

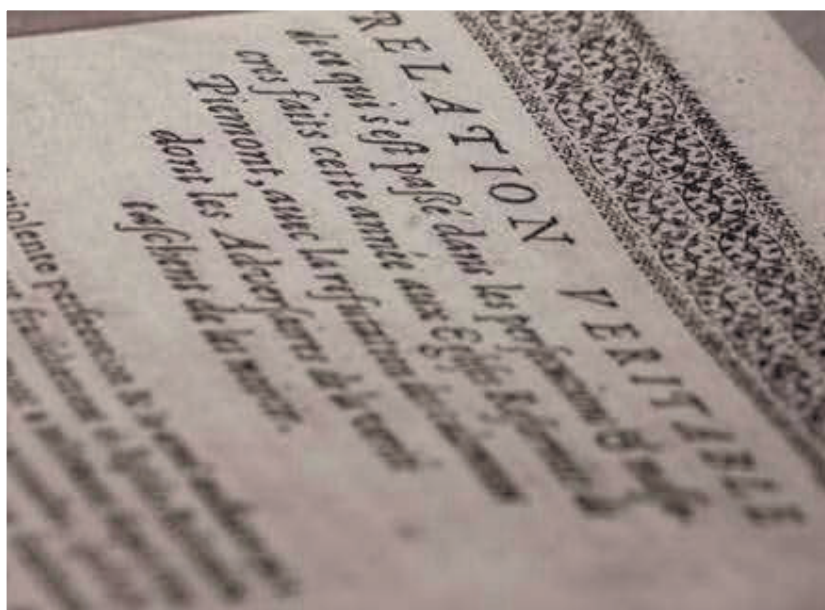
I patois provenzali alpini (al plurale perché ogni luogo, ogni punto linguistico ha una sua lingua locale, un po' diversa dalle altre)

Nel cuore delle montagne

Sin dal '400 la Val Germanasca ha fornito l'ottimo marmo che costituisce innumerevoli monumenti e palazzi in Torino: le colonne di Palazzo Reale, la facciata del Duomo, le statue della facciata di Palazzo Madama, Villa Reale di Racconigi...

Ma al centro dell'attività estrattiva c'era sicuramente il talco qui particolarmente pregiato e ricercato. Oggi grazie ai progetti Scopriminiera e Scoprialpi ci si può immergere nella vita dei contadini-minatori, in un "viaggio al centro della terra" in parte a piedi e in parte nei caratteristici carrellini.

Fuori dalle miniere, una ricca rete di sentieri escursionistici accompagna il visitatore attraverso percorsi naturalistici, alla scoperta dei segni lasciati dal lavoro e dalla vita degli abitanti storici della Val Germanasca.



non erano e non sono l'unica alternativa ad un piemontese più o meno vicino al torinese, e in tempi moderni all'italiano.

L'insegnamento e l'alfabetizzazione, un tratto che nella tradizione valdese è sempre stato fortissimo, passava nelle famiglie delle valli attraverso la lettura delle Scritture. Lettura autonoma e non mediata da un sacerdote; soprattutto lettura dei testi sacri in traduzione. La *Bible* in francese era il testo sui cui tutti imparavano a muovere i primi passi tra le lettere, e il francese era lingua di cultura parlata correntemente nelle valli valdesi.

Il francese delle valli valdesi è il frutto di una precisa scelta, una volontà di distacco linguistico, politico e culturale dal modello piemontese. Era il segno tangibile che salendo da Pinerolo a Torre Pellice, o a Pomaretto o a Pragelato si varcava un confine, in questo caso un confine linguistico. Alla ghettizzazione cui le comunità valdesi erano state costrette esse rispondevano con una sottolineatura della loro identità.

Ma la scelta, se era di isolamento dal Piemonte sabaud e cattolico, era un ponte gettato verso l'Europa: non un tratto che condannava ad un isolamento, ma un elemento grazie al quale stringere rapporti sulla più ampia scala internazionale. Il senso di comunità, proprio di ogni minoranza, si è spesso sviluppato nelle comunità valdesi come senso non di chiusura, ma di apertura.

Il sistema museale valdese

I luoghi più importanti per la storia valdese e più interessanti dal punto di vista culturale sono stati riuniti in

un **sistema museale** che si estende sulle tre valli Pellice, Chisone e Germanasca. Luoghi molto spesso da andare a cercare, da trovare un po' nascosti. Dalla **Gueiza d'la tana** al prato di **Chanforan**, dove nel 1532 il movimento aderisce alla Riforma, al **Coulege di barba**, probabilmente una vera scuola per i pastori, che viaggiavano a in coppia per far visita ai fedeli.

Il cuore del valdismo è



sempre stato **Torre Pellice**, dove viene fondato il **Museo Valdese** nel 1889, in occasione del bicentenario del Glorioso Rimpatrio; cent'anni dopo il museo viene totalmente riorganizzato, sotto la spinta del pastore Giorgio Tourn. Al suo interno si possono seguire i quattro percorsi di *civiltà contadina, ciclo della vita, cultura e istruzione, plurilinguismo*.

Continuando un ideale percorso sul plurilinguismo, si dovrà suonare al campanello della **Scuola Latina di Pomaretto**, sede di ricerca linguistica e di corsi di patois e francese, ma anche da visitare per la collezione Ferrero. Salendo a Ghigo di **Prali**, meritano il Museo valdese e l'antico tempio.

Il legame tra la terra e la propria storia

Il mondo valdese offre un punto di vista "altro" sulle vicende storiche, sulle tradizioni locali, su queste particolari aree alpine e i popoli che le hanno attraversate. La storia della comunità valdese è un esempio molto interessante di attaccamento al territorio, che si è sviluppato nel tempo anche grazie a esodi forzati e persecuzioni. Ciò ha determinato un costante sfruttamento del territorio testimoniato ancora oggi da una grande variabilità di paesaggi: castagneti da frutto si alternano a prati e pascoli, le zone coltivate sono ancora molto diffuse e in alta montagna si pratica ancora tradizionalmente l'alpeggio. Diffusa è anche la viticoltura, soprattutto all'imbocco delle valli (Bricherasio, Prarostino, Pomaretto). È perciò naturale che nelle valli valdesi si ritrovino numerose produzioni tipiche che, originatesi anche in tempi remoti, sono oggi indissolubilmente legate alla cultura valdese. Dai prodotti lattiero-caseari alla macelleria passando per la frutticoltura, l'orticoltura e la viticoltura, l'elenco è lungo e quantomai vario.

Mai sentito parlare di Mustardela?

Non chiamatela sanguinaccio, perché sanguinaccio non è. Non pensiate nemmeno sia una sorta di mortadella locale, anche se il nome può ingannare. Si tratta di un eccezionale insaccato, verosimilmente molto antico, nato certamente come prodotto povero. Non è singolare che esista solo nelle valli valdesi, rimaste pressoché isolate rispetto al resto del Piemonte. Non viene infatti mai citata nei più antichi manuali di cucina piemontese o nei dizionari, eppure è uno dei piatti tipici

MUSTARDELA



DOVE ACQUISTARE

Maestri del gusto

Borgiattino

Torino - corso Vinzaglio, 29
011/5629075
quasar.guidotti@libero.it
www.borgiattino.com

Dario Geymonat

Bobbio Pellice (TO) - Via Maestra, 37
tel. 0121 957710
geymonatmacelleria@virgilio.it

Bruno Gonin

Torre Pellice (TO) - Via della
Repubblica, 22
tel. 0121 91406
macelleria.gonin@gmail.com

Livio Ribetto

Perosa Argentina (TO) - Via Re
Umberto, 3
tel. 0121 81253
ribetto.roberto@hotmail.it
www.macelleriaribetto.com

Giovanni Michelin Salomon

Torre Pellice (TO) - Via G. Matteotti, 9
tel. 0121 932353 - 328 2113732
tanti.sapori@gmail.com

Salumificio Valpellice

Bibiana (TO)
Via Fenile, 23
tel. 0121 55340
salumificiovalpellice@gmail.com
abfenoglio@gmail.com

DOVE DEGUSTARE

Albergo Ristorante San Giors

Torino - via Borgo Dora 3
011/5216357

Ristorante l'Alpina

Bobbio Pellice (TO)
via maestra, 27
0121/957747

Ristorante vineria La Nicchia

Cavour (TO) - via Roma, 9
0121/600821
www.lanicchia.net

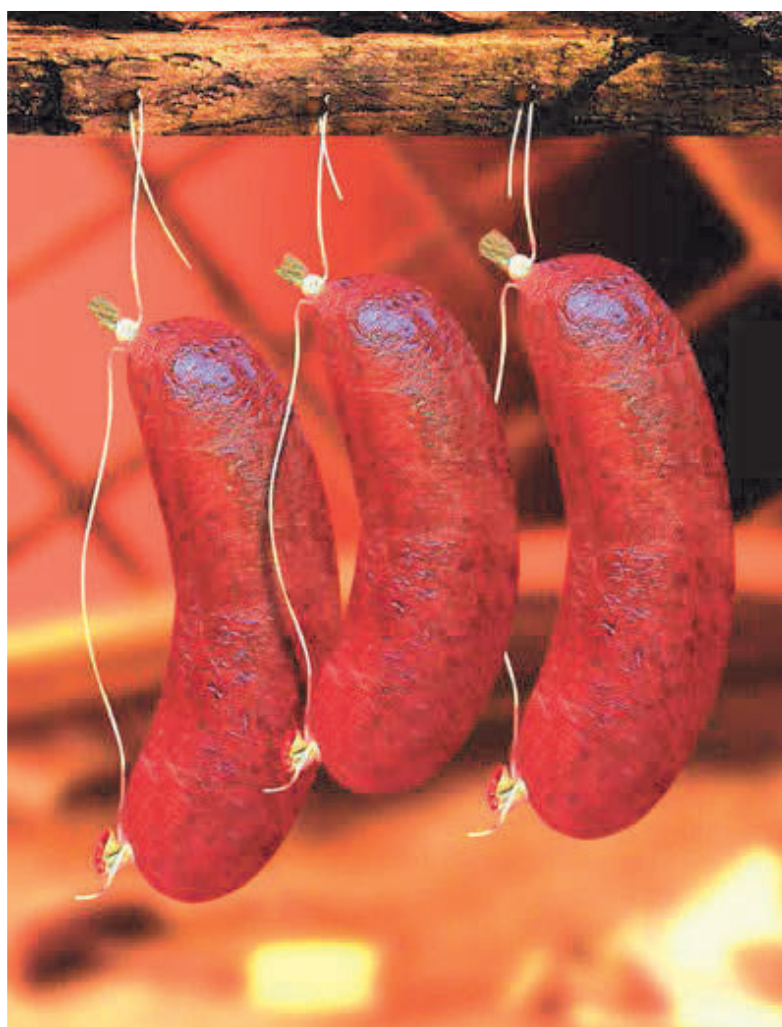
Ristorante dei cacciatori

Bobbio Pellice (TO)
via maestra, 57
0121/957737

valdesi.

Il termine *mustardela* è una variante del termine *mortadella*, che anticamente non era lo specifico salume che intendiamo oggi – la mortadella di Bologna – ma un insaccato insaporito con bacche di mirto, il *murta-tum* appunto, già menzionato da Plinio. Nel Medioevo, i termini *mortadella* e *mortata*, pur non contenendo più il mirto, sono rimasti ad indicare tutti quegli insaccati composti di carni miste e povere, in particolare fegato e frattaglie, insaporite con verdure odorose e spezie. Si mangiavano fritti, proprio come un tempo si consumava la *mustardela*, anche se oggi si consuma più spesso bollita come un cotechino. Ciò dimostra che la *mustardela*, termine dialettale dell'antica *mortadella*, può vantare antiche origini.

Un'ultima testimonianza di una mortadella come specie di salame di fegato, molto speziato e saporito, si trova in un dizionario milanese degli inizi del Novecento. In tutti gli altri casi documentati, i salumi che richiamano l'epoca medievale sono preparati in zone di



montagna della cerchia alpina, in qualche modo isolate, proprio come le Valli Valdesi.

Di questo gruppo, però, solo nella *mustardela* si trova il sangue. Forse il motivo per cui dall'originario *murtadela* si è passati a *mustardela* è che il suo colore è simile a quello del mosto oppure che la *mostarda* nei dialetti piemontesi si usa scherzosamente per designare il sangue.

La *mustardela* è proprio un insaccato e, come tutti gli insaccati, serve ad utilizzare anche le parti meno nobili del maiale, quali testa, gola, lingua, orecchie, interiora, cotenne, ecc. Una volta lessate e disossate, le parti vengono macinate e unite ad un trito di ciccioli, cipolle e porri soffritti nel grasso. Solo alla fine si unisce il sangue. L'impasto è poi insaporito con un po' di vino rosso e aromatizzato con la cannella e, una volta condito con sale, pepe e spezie (noce moscata, cannella, chiodi di garofano, ecc.), viene insaccato nel budello bovino.

Di colore viola scuro tendente al nero, la *mustardela* assomiglia ad un salame un po' storto, ma è lucida ed elastica, lunga più o meno 25 centimetri e con un diametro di circa 6.

Di ricette ne esistono diverse: a seconda dell'area di produzione variano gli ingredienti e i metodi di lavorazione e conservazione. Si usa ancora molto produrla per l'autoconsumo, anche se oggi viene venduta sottovuoto in macellerie e gastronomie. Piatto invernale, servito passato in padella con le cipolle o bollito con contorno di purè o polenta, si può gustare anche con le patate novelle in estate, o le patate rosolate nel burro ed aromatizzate con rosmarino. Gusti e preferenze hanno tramandato la versione "ufficiale" di ogni famiglia valdese, rendendola unica rispetto a tutte le altre.

La *mustardela* fa parte del Paniere della Provincia di Torino ed è Presidio Slow Food.

Un formaggio nascosto nel fieno: il Saras del Fen

Anche questa particolare ricotta è un esempio significativo di come l'isolamento ambientale, linguistico, religioso e culturale abbia influenzato le tradizioni e gli usi locali nelle Valli Valdesi. Il *Saras del Fen* si distingue dal *seiràs* – dal latino *seracium* – che è il termine dialettale per indicare la ricotta. *Seracium* deriva da *serum* (in dia-

Il circolo dei lettori

Torino - via Bogino, 9
011/4326827
www.circololettori.it/il-ristorante/

Quanto Basta

Torino - Via San Domenico, 12B
011 5214452
info@quantobastaristorante.it
<http://www.quantobastaristorante.it/>

Maestri del gusto

Agriturismo Il Frutto Permessso

Bibiana (TO) - via del vernè, 16
0121/55383
info@fruttopermesso.it
www.fruttopermesso.it

Osteria Le Ramin-e

Torino - via Isonzo, 64/b
011/3804067
leramine@leramine.it
www.leramine.it

Osteria antiche sere

Torino - via Cenischia, 9
011/3854347
rotantonella@yahoo.it

letto *seràs*), cioè il siero del latte vaccino (bovino, ovino o caprino) residuo della lavorazione casearia. Ancora



oggi la lavorazione del *saras* inizia dalla parte acquosa del latte privata del grasso. Ciò che lo distingue dalle ricotte tradizionali è l'aggiunta del latte che ne migliora il gusto. A questa miscela si può anche aggiungere una soluzione acidificante com'è la *bouno*, per facilitarne la coagulazione. La *bouno* è il siero bollito fatto coagulare aggiungendo del siero invecchiato o acidificato, chiamato appunto *agra*, a cui si

aggiungevano sale, spezie, erbe e radici.

Largamente diffuso già nel XII secolo, il *saras* è probabilmente originario delle aree tra la Val d'Aosta e le valli pinerolesi, compresi i versanti svizzero e francese. La connotazione valdese delle valli pinerolesi a forte tradizione casearia ha reso il *saras* un prodotto tipico.

La stagionatura avviene nel fieno di montagna, precisamente nella festuca, per non meno di tre settimane, non perché nel fieno veniva trasportato – come spesso si pensa –, ma perché era un metodo di conservazione diffuso per evitare l'evaporazione e conservare la freschezza della pasta. Sicuramente un fieno più aromatico rende il *saras* più saporito, ma anche più coreografico, avvolto com'è la sua forma nella festuca di montagna.

Come si è visto, i valdesi avevano forti legami con l'Europa protestante, in particolare con la Svizzera e, quindi, anche con le sue tradizioni casearie. Alcune famiglie del vallone di Pramollo e della Val Germanasca dicono che la ricetta del *saras*, soprattutto della *bouno*, sia stata importata da un fruitier svizzero dopo il Glorioso Rimpatrio, nel XVIII. L'agro valdese che serve a produrre la *bouno* è un miscuglio di più di 25 erbe, tra cui cannella, noce moscata, radici d'ortica, chiodi di garofano e altre di cui i nomi sono ancora gelosamente custoditi dalle tradizioni familiari.

Assaggiatelo con marmellata di mirtilli o di sambuco,

oppure con il miele: sarà un delizioso dessert, anche se pure anche come ingrediente di pasta ripiena varrebbe la pena non perderselo...

Il *Saras del Fen* è un prodotto agro-alimentare tradizionale (PAT), è presidio Slow Food e fa parte del Panniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino.

Patata cibo di montagna

La patata appartiene alla famiglia delle Solanaceae (il



nome botanico è *Solanum tuberosum*) e deriva il suo nome da papa, termine di lingua quechua che proviene dal luogo di origine: l'altopiano andino di Colombia, Cile, Perù, Bolivia e Argentina dove cresce spontanea. Tubero coltivato nel periodo precolombiano fino ad un'altitudine di 4600-4900 m, probabilmente 2000 anni prima della conquista spagnola – come dimostra l'arte indigena – questa pianta era coltivata nelle fredde terre andine in cui il mais non era coltivabile. Come il mais e altre piante fino ad allora sconosciute, la patata giunse in Europa dal Nuovo Mondo dopo la metà del '500, ma per molto tempo la si coltivò solo a scopo botanico e come abbellimento dei giardini e degli orti, visto il portamento della pianta e i bellissimi fiori viola.

A differenza del Sud America, in Europa non si sapeva come cuocerla né come conservarla o utilizzarla, perciò mancando queste nozioni il tubero veniva assaggiato crudo, risultando assai indigesto e insapore. Inoltre, il fatto di crescere sottoterra e avere la parte aerea velenosa come mandragora e belladonna,

La patata in viaggio

Personaggi come Francisco Pizarro e Francis Drake sono associati alla diffusione del tubero perché lo introducono in Spagna il primo, in Irlanda e Inghilterra il secondo. Ma la patata fa presto il giro dell'Europa perché viene scambiata come regalo tra personaggi illustri! Filippo II di Spagna affida i tuberi ai Carmelitani Scalzi perché li portino in dono a Papa Pio IV. A sua volta il Papa ne fa dono al Legato apostolico in Belgio. Dal Belgio sono donati a un professore di Leida che in quel momento era in Austria e dall'Austria raggiungono la Germania, la Svizzera e l'Est della Francia.

Un'altra strada segue un monaco francescano che nel 1540 dalla Spagna porta le patate nell'Ardèche francese, dove coltivate per la prima volta le patate allora probabilmente venivano chiamate les truffolles. Di lì il giro prosegue per la Borgogna e Delfinato da dove giunge nelle Terre dei Savoia nel Piemonte occidentale.

Rinvenuto a Bruzolo, in Valle di Susa, un atto notarile datato 1680 menziona una cavagna di tartiffle come parte delle proprietà di una famiglia locale. A proposito di lingue, nella Savoia le patate sono chiamate ancora oggi in lingua d'oc tartifles, mentre in altre regioni del Delfinato truffles o trues, parente di trifula, che è il termine dialettale piemontese usato anche nel Pinerolese.

Le proprietà della patata

Senza soffermarsi sulle numerose proprietà terapeutiche e cosmetiche, derivanti dall'alta quantità di amido e potassio, e segnalando che il tubero dava persino una mano nelle pulizie domestiche, appare più utile ricordare le proprietà nutritive della patata.

Sembra strano, ma la patata è indicata nelle diete dimagranti o per persone diabetiche: è infatti ricca di carboidrati, amidi, sali minerali e vitamine come l'acido folico e l'acido pantotenico, ma praticamente priva di grassi. Se la si mangia con la buccia inoltre si assorbono meglio antiossidanti e vitamine.

Al contrario di riso e grano, che ne sono privi, una patata di media misura contiene circa metà del fabbisogno giornaliero di vitamina C per una persona adulta. Con solo il 5% della quantità di grassi contenuti nel grano e ¼ di calorie del pane, bollita contiene più proteine del mais e una quantità doppia di calcio. Di particolare interesse risultano le patate viola, che come tutta la frutta e la verdura colorata contiene sostanze benefiche per la nostra salute. Si tratta di molecole termostabili che mantengono intatte le loro proprietà anche con la cottura. Il colore viola-blu nei vegetali è dovuto alla presenza di molecole appartenenti alla grande famiglia chimica delle antocianine (petunidine e loro glicosidi) e la patata viola ne è molto ricca. Le antocianine hanno una capacità antiinfiammatoria, antiossidante, antinvecchiamento, antitumorale e protettiva dell'elasticità dei vasi sanguigni.

suscitò diffidenza e credenze di poteri malefici nella popolazione. Oltretutto la cultura alimentare dell'epoca si basava sui cereali. Medici e studiosi del tempo erano altrettanto scettici perché la credenza era che fosse "flatulenta" o che causasse la lebbra. Ma poi vennero le carestie e, più che la religione o la scienza, poté la fame: nel Seicento Germania e Inghilterra si accorsero che la patata poteva risolvere la mancanza di granaglie, cioè di pane; così fu avviata la coltivazione, verso la fine del secolo.

Alla fine del Settecento a Parigi la patata fu dichiarata commestibile, anche grazie al Re Luigi XVI che spesso portava il suo fiore all'occhiello dell'abito e faceva servire il tubero ai suoi pranzi ufficiali!

Anche in Italia e nell'arco alpino la coltivazione lentamente si diffuse. In Piemonte sempre alla fine del '700 fu il cuneese Giovanni Vincenzo Virginio, avvocato e agronomo illuminato che lavorava per il re di Sardegna Vittorio Amedeo III di Savoia, a rendere giustizia al tubero in quanto cibo nutriente in grado di sfamare la povera gente. Iniziò una sperimentazione proprio a Pinerolo, distribuendo gratuitamente il prodotto ai mercati, insegnando come cucinarlo e conservarlo, e affrontando la diffidenza comune.

Dall'inizio del XIX secolo la patata è consumata in tutta Europa e oggi rappresenta la prima produzione non cerealicola nel mondo: non male per un umile tubero andino che dai campi degli Incas – da cui era considerato sacro – ha viaggiato fino ai vassoi dei fast food passando per le corti europee!

Cultura aperta, ingrediente nuovo

In stretto collegamento con le genti protestanti d'Europa, pare che le genti valdesi abbiano ricevuto in dono le patate prima che si diffondessero attraverso Francia e Italia direttamente dall'inglese Lord Morton, interessatosi alla causa valdese. È documentato che nelle valli la patata era conosciuta già più di 150 anni prima che fosse diffusa nel resto del Piemonte dal Virginio e in Francia dal Parmentier. Tant'è che nella Germania del Sud furono proprio i Valdesi ad importare le patate.

Sembra infatti sia stato Antoine Seignoret di S. Giovanni (Luserna), nel 1701, ad offrire 200 tuberi ad Enrico Arnaud, pastore valdese, che nel Wurttemberg li seminò nel suo orto, raccogliendone nell'autunno

successivo oltre 2000. L'anno seguente Arnaud inviò la stessa quantità ricevuta, 200 tuberi, ad ognuna delle venti colonie valdesi lì esiliate «perché li coltivassero per la loro sussistenza e per goderne com'erano abituati fin dal loro soggiorno nelle Valli valdesi del Piemonte». Presto le comunità valdesi residenti cominciarono a coltivare la patata, coltivazione che per una decina d'anni restò limitata a loro. La gente locale, dapprima sospettosa, cominciò solo in un secondo momento a seguirne l'esempio, prima destinando il tubero all'alimentazione animale e poi, vincendo la diffiden-

za dei medici stessi e vedendo che ai valdesi il tubero non provocava alcun disturbo, anche a quella umana. Nella lettera di Enrico Arnaud si legge «...poiché noi le conoscevamo già nelle Valli da più di 50 anni, avendole ricevute dall'Inghilterra, e poiché sapevamo che se ne mangiavano in quantità nell'Olanda, nell'Irlanda e nell'Italia, non si tenne conto di queste disposizioni contrarie».

Anche nelle Valli Valdesi la patata affiancò la coltivazione di cereali: quando questi scarseggiavano, la patata veniva mescolata alla farina per produrre pane. Nonostante l'arrivo della peronospora in tempi più recenti, che danneggiò notevolmente le coltivazioni, la patata è entrata a far parte delle preparazioni quotidiane insieme ad altri ortaggi o come contorno dei prodotti suini.

Alla fine dell'800 la patata ha conquistato l'arco alpino. In montagna si è diffusa notevolmente in virtù delle qualità di alcune varietà: adattabile alle severe condizioni climatiche montane, la patata può essere coltivata fino ai 2000 m sulle Alpi occidentali, là dove il frumento non arriva. E grazie alla tradizione di conservare i tuberi per la bellezza dei fiori, interessanti varietà altrimenti scomparse sono giunte inalterate sino ai nostri giorni.



Coltivare in montagna

Nelle aree montane l'attività agricola assume un'importanza cruciale per la tutela del paesaggio e la stabilità dell'assetto idrogeologico. Le molteplici funzioni svolte dall'agricoltura nelle aree cosiddette svantaggiate contribuiscono all'equilibrio del complesso ecosistema montano, già messo in crisi dal progressivo spopolamento.

La patata, un tempo considerata come un cibo per il sostentamento, oggi può essere annoverata a pieno titolo tra i cosiddetti "prodotti tipici", apprezzati dai consumatori per il legame col territorio o le caratteristiche organolettiche, in grado quindi di consentire il rilancio di attività tradizionali e riqualificare varietà da tempo abbandonate.



Accanto a varietà ibride importate principalmente dall'Olanda negli anni '60, come la famosa Desirée (patata a buccia rossa) o le Bintje e la Frisia (patate a buccia gialla) – varietà che hanno maggiori potenzialità produttive e sono ormai sottoposte a sistemi di controllo e certificazione sanitaria – pochi ma saggi produttori hanno continuato a coltivare varietà locali di patata. Oggi tali varietà

sono oggetto di iniziative di recupero e rivalorizzazione, grazie a progetti di ricerca finanziati da Regione Piemonte e Provincia di Torino, e portati avanti dalla Scuola Malva di Bibiana in collaborazione con l'Università di Torino.

Dal 2005 opera l'Associazione dei produttori denominata "Patata di Montagna della Provincia di Torino", con sede proprio presso la Scuola Malva di Bibiana. La patata rientra nel Paniere dei Prodotti tipici della Provincia di Torino, marchio creato per accogliere tutti i prodotti agroalimentari ed agricoli del territorio provinciale legati alla tradizione storica locale.

Provate a cercare in questi luoghi le varietà locali più interessanti: piatlina (da purea), vitellotte noire (o patata viola, da intingere nella bagna cauda) e ratte (ottima bollita o al forno con la buccia).

Un'ultima curiosità: la fotografia a colori è nata anche grazie alle patate. I fratelli Lumière usarono la fecola per mettere a punto, nel 1904, le lastre Autochrome, antenate delle pellicole fotografiche moderne.

PATATA DI MONTAGNA



DOVE ACQUISTARE

Maestri del gusto

Azienda agrituristica Il Runch

Viù - Fraz. Tornetti, 61

333/3762418 339/6112862

info@ilrunch.biz

www.ilrunch.biz

Maestri del gusto

La frutteria di Gaido

Rivoli - via Piol, 10

011/9586513

lafrutteriadigaido@gmail.com

www.lafrutteriadigaido.it

Cascina Sala di Demonte Valeria

Cantalupa (TO) - Via Sala, 41

0121 352002 – Cell. 320 0236372

cascinasala@cascinasala.it

Agriturismo FIORENDO

PINEROLO (TO) - Via Talucco alto 65

0121 543481

fiorendo@libero.it

www.agriturismofiorendo.it

Az. PIANETA VERDE

PRAROSTINO (TO) - Via Piani 19

3298992477

Az. Agr. Cascina Marsaglia

Lusernetta (TO) - Via Cascina Danna, 4

0121 900276

cascinamarsaglia@libero.it

Azienda agricola Cascina Serabial
Lusernetta (TO) via San Bernardino 15
0121/901002
info@cascinaserabial.it
www.cascinaserabial.it

Az. agr. "IL RUSTICO"
ANGROGNA (TO)
Località Chiò di Gagno 222
0121 944196
ilrustico@simiservizi.com

Agriturismo Costa Lourens
Torre Pellice (TO) - via Costa Lorenzo, 5
338/8422982
agriturismo@costalourens.it

Az. agr. DANNA Cristina
PEROSA ARGENTINA (TO)
Borgata Bressi 4-
331- 4175685, 347 5972181
dannacristina@alice.it

Az. agr. CARLE Nicoletta
FENESTRELLE (TO)
Via Nazionale 2
335/6557773

Agriturismo "LA GRANJO NOVO"
Prali (TO) - Borgata Ciai 1
340/7340458

Agriturismo "LA CHABRANDA"
POMARETTO (TO)
Via Erminio Long 28
0121/82018
info@agriturismolachabranda.it

LA BOURCETINO
Roure (TO) - Chasteiran di Bourcet
377/5354214
ivo.negro@gmail.com

PEYRONEL Franco
POMARETTO (TO) - via Long, 4
0121/81686, 329/8034720
peyronelfranco@libero.it

Az. Ortofrutticola BERGERETTI GIORGIO
Giaveno (TO) - Via Selvaggio 210
339/1832943

Az. Agr. "Uva ramà" di ARONICA Luisa
Giaveno (TO) - B.ta Maddalena 9
329/4485362
riccardo_ceccato@yahoo.it

Cascina Agrinova di COLOMBO Francesca
Susa (TO) - Via Meana 40
392/3503493
az.agrinova@gmail.com



Az. agr. LE TARTIFLE DU SAUZE
SAUZE D'OULX - Via Assietta 5
0122/858456
giulianovitton@yahoo.it

Consorzio Miglioramento Sviluppo Agricolo di Novalesa
NOVALESA (TO) - Via Gran Breda 30
333/4133226

PARCO NATURALE DEL GRAN BOSCO DI SALBERTRAND
SALBERTRAND (TO)
Via Fransuà Fontan n°1
0122 854720
parco.salbertrand@ruparpiemonte.it

TOMASSONE Massimo
CONDOVE (TO) - Via Roma 8
349/2975981

Agriturismo "LA MUANDA"
CHIALAMBERTO (TO) - Via Vonzo 23
349/8490840
g.baussano@email.it

Az. agr. L'OCA DI LITIE
CANTOIRA (TO) - Loc. Litie
0123.585087 348.4203916

BORGIA Massimiliano
ALA DI STURA (TO) - Fraz. Mondrone
335-5713847

DIORASCHI Alfredo
MONASTERO DI LANZO (TO)
Località Cornala
0123-42165

VIGNA Alessio
COASSOLO (TO) - Via San Pietro 39/A
347/1572198
alessiovigna@hotmail.it

Az. agr. "POC MA BUN"
PONT CANAVESE (TO) - B.ta Boetti 15
347 5500831
pocmabun@gmail.com

Az. Agr. "Cascina Biullà"
CINTANO (TO) - Via Giachetti 31
333 2731287
cascinabiulla@yahoo.it

Az. Agr. "La Cà"
DONATO (TO) - Strada Tracciolinos
335/6215368
info@agricolalaca.com

Gariboldi Francesco
VAUDA CANAVESE (TO)
Via Chiara 45
347-7363880

Pippinato Valter
VALPRATO SOANA (TO)
Fraz. Campiglia Soana
347/4136258
viglia45@inwind.it

DOVE DEGUSTARE

Il circolo dei lettori
Torino
via Bogino, 9
011/4326827
www.circololettori.it/il-ristorante/

Quanto Basta
Torino - Via San Domenico, 12B
011 5214452
info@quantobastaristorante.it
www.quantobastaristorante.it

Osteria Le Ramin-e
Torino - via Isonzo, 64/b
011/3804067
leramine@leramine.it
www.leramine.it

Le vitel étonné
Torino - via S. Francesco da Paola, 4
011/8124621
info@leviteletonne.com
www.leviteletonne.com

GENEPÌ



DOVE ACQUISTARE

Maestri del gusto

Coop. Agr. Il Frutto Permessso

Bibiana (TO) - via del vernè, 16
0121/55383

Torino - via Napione, 24
011/8395912

info@fruttopermesso.it
www.fruttopermesso.it

Maestri del gusto

Il Runch

Viù (TO) - Fraz. Tornetti, 61
333/3762418 339/6112862

info@ilrunch.biz
www.ilrunch.biz

Maestri del gusto

Bernard & C.

Pomaretto (TO) - via Carlo
Alberto, 20
0121/81227

bernard@barathier.it
www.barathier.it

Maestri del gusto

Borgiattino

Torino - corso Vinzaglio, 29
011/5629075

quasar.guidotti@libero.it
www.borgiattino.com

Maestri del gusto

La frutteria di Gaido

Rivoli - via Piol, 10
011/9586513

lafrutteriadigaido@gmail.com
www.lafrutteriadigaido.it

Associazione per la Tutela e la Valorizzazione del Genepi

Dronero (CN) - Via Val Maira 19
331 8333433

Albergian Srl

Pinerolo (TO) - Corso Torino, 85
0121/374503

albergian@albergian.it
www.albergian.it

Azienda Agrituristicca Fattoria Pian Dell'alpe

Usseaux (TO)
S 23 del Sestriere, (al km 66 bivio
per Balboutet) Pian dell'Alpe -
334 7790444

info@agriturismopiandellalpe.it
www.agriturismopiandellalpe.it

Genepi



Non potrete visitare le valli valdesi senza che qualcuno, alla fine di un pasto, vi offra un bicchierino di *genepi*. Tipico liquore dalle proprietà digestive e corroboranti, è preparato con l'omonima pianta aromatica che appartiene, botanicamente, al genere *Artemisia*. Conta oltre 200 specie, ma le due più pregiate da cui si ottiene il liquore sono l'*Artemisia genipi* e l'*Artemisia mutellina*.

Entrambe le specie sono perenni, alte dai 5 ai 20 cm, dal colore bianco o grigio, con stelo violaceo; le componenti aromatiche sono presenti praticamente in tutte le parti della pianta e la fioritura avviene da luglio a settembre. Crescono spontaneamente sulle Alpi piemontesi a quote molto elevate – tra i 2.200 e i 3.000 m – e in luoghi difficilmente accessibili, spesso nelle fessure tra le rocce granitiche o le morene dei ghiacciai.

Oggi la pianta allo stato selvatico è specie protetta, quindi il liquore in commercio è spesso fatto con piante coltivate a un'altitudine di 1.900 - 2.000 m.

Il profumato liquore, dal colore giallo-verde, con una gradazione alcolica che varia dai 30 ai 42 gradi, si ottiene dall'infusione in alcool dei fiori (generalmente essiccati) per circa 45 giorni, poi uniti a una miscela di acqua e zucchero. La soluzione è poi filtrata e stagionata ancora un mese circa. Alcune varianti sono preparate con l'aggiunta di diverse erbe alpine.

Questo liquore è preparato dai montanari da secoli, ma solo nel XIX secolo i valligiani cominciarono a fornire agli artigiani e alle prime distillerie quantitativi di que-

sta preziosa pianticella (la prima distilleria delle valli pinerolesi nacque a Fenestrelle nel 1823). Oggi infatti è ampiamente commercializzato, non solo nelle aree montane.

Il genepi è tipico di tutte le valli alpine occidentali (dal Moncenisio in Val di Susa fino alla Val Maira nel cuneese) ma provate a chiedere ad un valligiano qual è la ricetta esatta per fare il genepi: secondo voi cosa risponderà?

Viticoltura eroica nelle Valli Valdesi: antichi vitigni e vigne mozzafiato

Risalendo da Pinerolo la Valle Chisone, a circa un terzo del tragitto per arrivare al Colle del Sestriere ci troviamo nel territorio di **Perosa Argentina**: da qui sulla sinistra vediamo diramarsi la Valle Germanasca, che termina nella splendida Conca di Prali, ricca di laghetti, dalla quale nasce il torrente che dà il nome alla valle.

Proprio all'imbocco della Val Germanasca, tra i comuni di Perosa e Pomaretto, alzando lo sguardo agli erti versanti rocciosi si può osservare uno dei più caratteristici esempi di "viticoltura eroica" del Piemonte: terrazzamenti che si arrampicano sulla roccia, dove maturano le uve del "Ramìe".

I più antichi documenti che riferiscono della presenza di vigneti nelle valli Chisone e Germanasca risalgono al XIV secolo: si tratta dei conti delle castellanerie di Perosa e della Val San Martino. Da sempre in queste strette valli la viticoltura si è praticata sui ripidi versanti delle montagne, sino ad altitudini considerate estreme per la vite.

Nel 1847 Goffredo Casalis, nel suo *Dizionario degli Stati di S.M. il Re di Sardegna*, segnala la presenza di vigneti a Prarostino, Pramollo, Villar Perosa, Pinasca; qui «riescono di qualche rilievo alcune produzioni in vegetabili, cioè quelle dell'avena, delle patate, delle castagne, ed eziandio delle uve: (...) vendono essi il soprappiù del vino nelle valli di Fenestrelle e di Pragelato".



DOVE DEGUSTARE

Quanto Basta

Torino

Via San Domenico, 12B

011 5214452

info@quantobastaristorante.it

www.quantobastaristorante.it/

Maestri del gusto

Agriturismo Il Frutto Permessso

Bibiana (TO)

via del vernè, 16

0121/55383

info@fruttopermesso.it

www.fruttopermesso.it

Osteria Le Ramin-e

Torino

via Isonzo, 64/b

011/3804067

leramine@leramine.it

www.leramine.it

Le vitel étonné

Torino

via S. Francesco da Paola, 4

011/8124621

info@leviteletonne.com

www.leviteletonne.com



Su questi versanti scoscesi alcune vecchissime vigne plurivarietalì sono diventate preziosissime raccolte di biodiversità: antichi vitigni pressoché estinti sono sopravvissuti – in pochissimi esemplari – consentendo ad istituti di ricerca come la Scuola Malva di Bibiana di recuperarli, reimpiantarli, studiarne le caratteristiche in vigna e in cantina.

Vitigni autoctoni a bacca nera, come l'avanà, nei tipi rosso, nero, grosso e pic-

colo, l'avarengo, berla 'd crava, beuna nera, doux d'Enry, lambrusca e lambruschina nera, mogissan, montanara, nerettino nero corvia rossa, pelaverga, dolcetto, perveiral nero, vernaccia nera, plassa, tadone, brunetta. Al loro fianco, antiche varietà a bacca bianca: bianchetto (blanchet), perveiral bianco, priè bianco, chasselas, lignenga, malvasia, moscatello, moscatellone, bolano.

Alcuni di questi vecchi vitigni costituiscono oggi la base del vino Ramìe; il nome "ramìe" significa nel dialetto locale caste di legno; molto probabilmente deriva dalle fascine di ramaglie che venivano accumulate negli anni sui versanti pressoché rocciosi per creare un substrato adatto ad ospitare le piante di vite.

A partire dal 1996 il Ramìe è entrato a far parte della "Pinerolese DOC" e il disciplinare prevede che venga prodotto principalmente con i vitigni Avana (30%), Neretto (minimo 20%), Averengo (minimo 15%), ed altri vitigni a bacca nera non aromatici fino ad un massimo del 35%.

Il risultato è un vino armonico e dal sapore fresco e asciutto, con sentori di frutti di bosco e di colore rosso intenso. Data la sua semplicità, può essere abbinato a salumi e formaggi locali, frittate e torte salate.

Dal 2010 una decina di viticoltori di Pomaretto hanno costituito il Consorzio "Terre del Ramìe", Associazione per la tutela e la valorizzazione di questo gioiello alpino.



www.biodiversitaecultura.it



Un progetto di



Scuola Malva Arnaldi

Ricerca, formazione
e divulgazione in agricoltura

Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO