

Nota importante!

Il download dei Manoscritti e la riproduzione, anche parziale, dei contenuti e dei testi pubblicati, è permessa solo a 'scopi personali' e senza fini di lucro, in tutti gli altri casi è necessaria l'autorizzazione scritta (liberatoria) del webmaster o degli autori. Gli abusi verranno perseguiti!

Leonilo Frison

“LA VAL LIONA”

STUDI E DOCUMENTI SULLA VALLE E LE SUE TRADIZIONI

Il manoscritto **“LA VAL LIONA**, conservato da Rosanna, sorella di Leonilo, mi è stato dalla stessa affidato. Ne ho curato la presentazione e la trascrizione per una opportuna e possibile pubblicazione, integrandola con documenti e note coerenti (cartine, testi e note) dei quali indico la fonte.

Dott. Antonio Boraso

Sossano, marzo 2013

Leonilo Frison

Leonilo Frison, insegnante di scuola primaria, morto ancor giovane il 18.12.2001, fu a Sossano, tra le persone più giovani, particolarmente vicino al celebre professore di Storia dell'Arte Michelangelo Muraro e ai suoi interessi culturali. Può essere considerato anche un fedele e intelligente allievo e collaboratore del Professore.

Collaborò con lui per alcune pubblicazioni e ne seguì le indicazioni per il reperimento e il restauro di opere e arredi religiosi della Parrocchia.

Raccolse informazioni e pubblicazioni su reperti antichi, opere d'arte e documenti della storia locale.

Esprese e sostenne anche ardite ipotesi sulla storia antica di Sossano e pubblicò, tra l'altro, uno studio documentato sulle istituzioni e le fondazioni del Basso Vicentino nei secoli VII-XII.

Nel 2000 pubblicò la sua opera più impegnativa *“IL RITRATTO PERDUTO DI ISABELLA E L'ENIGMA DI UN SORRISO”*, che egli stesso presentò come “Il più bel thriller a carattere storico-artistico del nuovo millennio. Un mistero del quale ricorrono i 500 anni su quello che era destinato a diventare *il quadro più famoso del mondo*”.

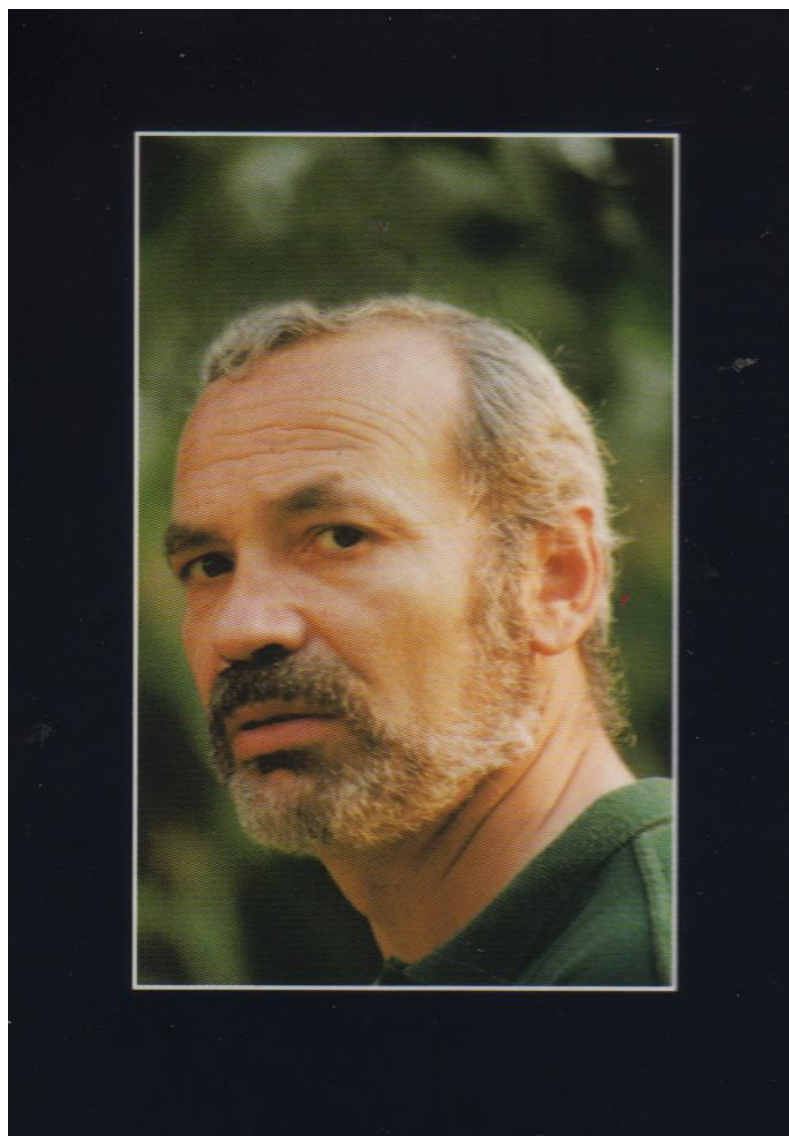
La morte interruppe la sua attività di storico e studioso dell'arte e dell'ambiente locale, in particolare dei Berici e della Val Lione.

Lasciò una dozzina di manoscritti, con grafia chiara, diligente e precisa. Due dei più completi e interessanti a riguardo sono intitolati:

“LA LIONE” e *“LA VAL LIONE”*.

Il manoscritto “LA VAL LIONA”, conservato da Rosanna, sorella di Leonilo, mi è stato dalla stessa affidato per una opportuna e possibile pubblicazione. Ne ho curato la presentazione e la trascrizione, eliminando alcune ripetizioni e aggiungendo qualche integrazione con documenti coerenti: cartine, foto, note e presentazione, indicando la fonte.

Dott. Antonio Boraso



Leonilo Frison (Sossano, 1948-2001)

1. La Val Liona: storia e caratteri geologici

I Colli Berici sorgono immediatamente SSW della città di Vicenza e si estendono in questa direzione per circa 25 Km, mantenendo un'ampiezza mediamente compresa tra i 10 e i 12 Km, per un'area di circa 170 Km² complessivi.

Il rilievo, che risulta notevolmente inciso, specie nella zona nord, è caratterizzato a sud da una profonda rientranza bilobata che, partendo grosso modo dall'estremità meridionale dell'anticlinale berico, penetra in profondità fin verso il centro del rilievo e suddividendolo virtualmente in due settori, uno orientale e uno occidentale.

Tale profonda rientranza si identifica con la parte più singolare e caratteristica della Val Liona, la maggiore dei Berici, ed è costituita da una larga incisione che, a partire dalla "Fontana de le Done" o "de le Fate", dove sorge il torrente Gazzo, per giungere alla linea Sossano-Orgiano, raggiunge la lunghezza di oltre 12 Km e l'ampiezza di 2 Km circa.

La serie delle rocce del complesso collinare va dal Cretaceo¹ superiore al Miocene inferiore² ed è per lo più rappresentata da calcari grossolani puri o marmosi, da marne e, in minor proporzione, da arenarie.

¹ Nella scala dei tempi geologici, il **Cretacico** o **Cretaceo**, corrisponde al terzo e ultimo periodo dell'era Mesozoica. È compreso tra $145,5 \pm 4,0$ e $65,5 \pm 0,3$ milioni di anni fa, preceduto dal Giurassico e seguito dal Paleogene, il primo periodo della successiva era Cenozoica o Terziaria. Per circa 80 milioni di anni, è il più lungo periodo dell'eone Fanerozoico e anche del Cenozoico, che include il periodo attuale. È distinto nel Cretaceo inferiore e il Cretaceo superiore, che inizia con la comparsa dell'ammonite *Berriasella jacobii* e termina con l'estinzione di massa di numerosi organismi, come i dinosauri.

² Il **Miocene** è la prima delle del Neogene, il secondo periodo dell'Era cenozoica; è compreso tra l'Oligocene e il Pliocene, da 23 milioni a 5 Milioni di annifa. In questa epoca

①

1. La Val Liona: storia e caratteri geologici.

I Colli Berici sorgono immediatamente a SSW della città di Vicenza e si estendono in questa direzione per circa 25 km, mantenendo un'ampiezza mediamente compresa fra i 10 e i 12 km, per un'area di circa 140 kmq complessivi.

Il rilievo, che risulta notevolmente inciso, specie nella zona nord, è caratterizzato a sud da una profonda rientranza bilobata che, partendo grosso modo dall'estremità meridionale dell'anticlinale berico, penetra in profondità fin verso il centro del rilievo berico e suddividendolo virtualmente in due settori: uno orientale e uno occidentale.

Tale profonda rientranza si identifica con la parte più singolare e caratteristica della Val Liona, la maggiore dei Berici, ed è costituita da una larga incisione che,

continuò il sollevamento della catena alpina collegato ad eruzioni nel Massiccio Centrale francese, nei Carpazi, sui Colli Euganei, nel Veronese, nel Vicentino e nei Monti Iblei.

Il manoscritto di Leonilo Frison, pagina 1

Sono numerosi i litoidi effusivi, comprendenti lave basaltiche, tufi, brecciole, variamente disposti per le diverse modalità genetiche.

Nella Valle del Gazzo, nel territorio comunale di Zovencedo, nei calcari eoceneci verso il fondo della valle si trova immerso un profondo deposito di lignite di origine alquanto discussa, che presenta caratteristici fossili oligocenici, marini e terrestri, quale in particolare l'antracoterio, simile al maiale, specie che indubbiamente sembra annettere tale deposito all'Oligocene. Quest'unica miniera carbonifera situata nell'ambito dei Colli Berici fu sfruttata fino agli anni Sessanta, fino a quando fu sufficientemente redditizia l'estrazione del lignite.

Come in tutte le valli in seno ai Berici e la piana all'interno, la Val Liona è coperta da alluvioni di vario tipo, grossolane, minute e miste, aventi influenza notevole nel regime idrografico di tale regione.

Assai abbondanti sono i terreni e i depositi torbosi, soprattutto nelle parte inferiore della valle, la cosiddetta valle di S. Germano. Il vasto bacino torbifero di S. Germano e Villa del Ferro, sfruttato soprattutto nel corso della seconda guerra mondiale e nell'immediato dopoguerra, fu originato sicuramente nel corso del Pleistocene³ dalle alluvioni dell'Adige che ostruivano l'imboccatura della Val Liona, celando in profondità, all'altezza delle attuali Cantarane di Ponte Canale, sulla linea Sossano-Orgiano, la conoide di deiezione della Liona

³ Il **Pleistocene** è la prima delle due epoche in cui è suddiviso il periodo Quaternario. È compreso tra 2,58 milioni di anni fa (Ma) e 11.700 anni fa, preceduto dal Pliocene, l'ultimo periodo del precedente Neogene, e seguito dall'Olocene, l'epoca attualmente in corso. Il Pleistocene inferiore e medio corrispondono al periodo del paleolitico inferiore (*Homo habilis* e *Homo erectus*), mentre il Pleistocene superiore ai periodi del paleolitico medio e superiore (*Homo neanderthalensis*, *Homo sapiens*). Viene incluso fra due epoche: il Pliocene che lo precede e l'Olocene che lo segue. Il Pleistocene è la prima epoca del periodo Quaternario o la sesta epoca dell'era Cenozoica. La fine del Pleistocene coincide con l'arretramento dell'ultimo ghiacciaio continentale, corrispondente alla fine dell'età paleolitica usata in archeologia.

stessa e impedendo, con gli imponenti depositi di sabbie e detriti, il regolare deflusso delle acque, circoscrivendo una vasta zona lacustre con abbondante vegetazione di muschi, anche perché la capacità di innalzamento della valle interna era di gran lunga inferiore a quella dell'aperta pianura, data la limitatissima capacità di accumulo di detriti e di argille della Liona e degli altri torrenti della valle stessa.

La natura prevalentemente calcarea del rilievo e la stratificazione generalmente pseudo-orizzontale degli strati ha favorito in modo accentuato lo sviluppo di forme carsiche, rappresentate dalle numerosissime doline, da grotte, da voragini, da inghiottitoi e da campi solcati.

Assai pittoresche sono alcune di queste doline, genericamente denominate valli (*Val de l'Aqua*) o cale (*Caleta fonda*), assai spesso allagate, come quelle ricordate da Gaetano Maccà⁴ fra Orgiano, Villa del Ferro e Alonte, estese due o tre campi, nelle quali venivano e vengono tuttora immessi pesci quali tinche e pesce gatti e che si presentano come minuscoli e utilissimi laghetti, in zone peraltro tendenzialmente assai aride. Fra le grotte è da segnalare senz'altro quella che è considerata la grotta più bella e originale dei Colli Berici, la **"Grotta de le Done"** o **"de le Fade"**, presso San Gottardo, dalla quale nasce il torrente **Gazzo**, che si getta nella Liona in località *Le Acque* di Grancona. Situata alla quota di 290 m. s. m. e lunga circa 150 m, più varie diramazioni, si insinua nel più candido calcare oligocenico, percorsa da un ruscello che

⁴ **Gaetano Maccà** (1740-1824), storico vicentino, autore della *STORIA DEL TERRITORIO VICENTINO*, pubblicata a Caldogno, 1812-1815. L'opera, la più importante dello storico è la più attendibile sulla storia del territorio di Vicenza; disponibile anche in ristampe recenti.

all'esterno origina il torrente Gazzo, con alcuni limpidissimi laghetti e cascatelle, abbellita e resa assai pittoresca da svariate concrezioni.

Di estremo interesse è anche la grotta-voragine a monte della chiesa di Pozzolo di Villaga nella quale precipita il torrente **Corio**, che ritorna alla luce più a valle, originando il **Calto**, affluente della Liona che aziona alcuni antichi mulini tuttora funzionanti.

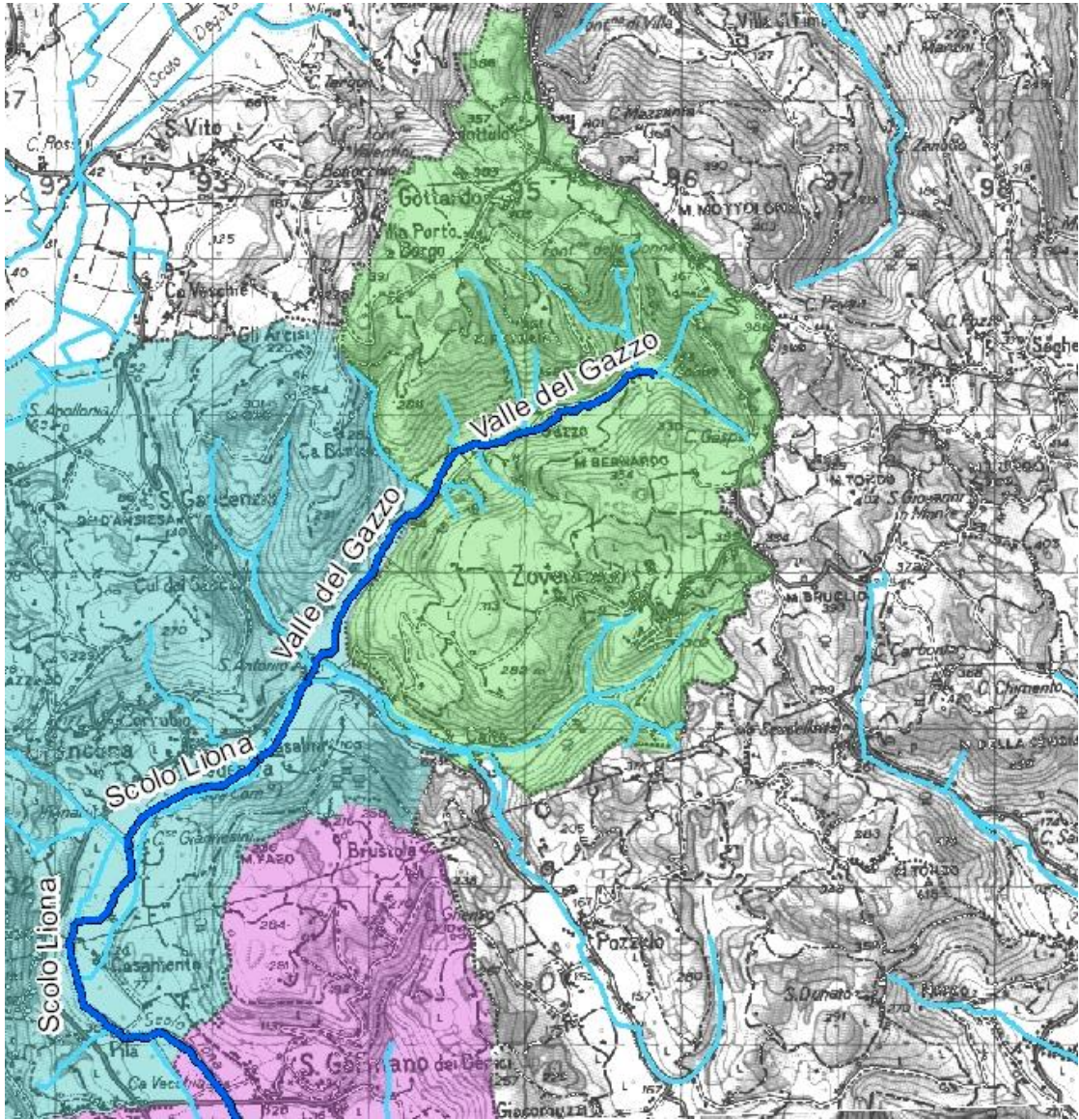
La Liona nel territorio di Zovencedo e di Villaga

A nord la Valle del Gazzo, a sud la Valle del Calto e il torrente che scende da Pozzolo.

Confluiscono in località “*Le Acque*” in comune di Grancona.

Poi il corso della Liona continua verso sud attraverso il territorio di Grancona e San Germano fino a Ponte Alto, in territorio di Sossano.

Da Ponte Alto, volge verso est e continua fino alla Riviera Berica, attraversando la parte centrale del territorio di Sossano e segnando a sud est il confine tra il territorio di Sossano e quello di Campiglia.





La Lione e il Bisatto (da Giorgio Vezzano su "Realtà Vicentina").

2. La vegetazione

Se schematizziamo quelli che sono gli aspetti più rilevanti della vegetazione presente nell'ambito della Val Liona, potremmo brevemente riassumerli in tre serie di cenosi⁵: i boschi, i prati e le formazioni igrofile e lacustri.

Le formazioni boschive coprono ampie superfici della zona collinare, senza interruzioni notevoli, recuperando anzi in questi ultimi tempi zone un tempo utilizzate per le coltivazioni agricole.

Le formazioni in questione consistono soprattutto in boschi moderatamente microtermi⁶, in boschi mesofiti⁷ e i boschi e boscaglie xero-termofile⁸.

I boschi moderatamente microtermi sono presenti qua e là, particolarmente sui versanti esposti a nord, nelle forre, nei canali e negli "Scaranti". In essi sono del tutto assenti le specie xero-termofile e molte delle mesofile più tipiche, mentre sono presenti il carpino bianco (*carpinus betulus*), il rovere (*Quercus petraea*), il castagno (*Castanea sativa*), il sambuco (*Sambucus nigra*), la pervinca (*Vinca minor*), la mercuriale (*Mercuriale perennis*), la polmonaria officinalis (*officinalis*) e il gallio (*Gallium silvaticum*). Si registrano altresì, presso le sorgenti della Liona, gli altrimenti introvabili "rizi de dama" (*Aquilegia vulgaris*) e della velenosa olivella dai fiori profumati (*Daphne mezereum*).

⁵ **Cenòsi** s. f. (dal gr. κοίνωσις «unione») – In biologia, l'insieme delle specie vegetali (*fitocenosi*) e animali (*zoocenosi*) che vivono in un determinato ambiente. Sinonimo di *biocenosi*.

⁶ **Microtermi** agg. – In botanica, di pianta che vive in territori con temperatura media annuale da 0 a 15 °C con precipitazioni distribuite uniformemente e con una stagione invernale di riposo per la vegetazione; per esempio, le piante dell'Europa settentrionale.

In meteorologia, *clima m.* (o *microtermico*), denominazione usata da alcuni autori per indicare un clima temperato-freddo.

⁷ **Mesofili**: sono piante e fitocenosi che prediligono latitudini temperate e ambienti né troppo umidi né troppo secchi.

⁸ **Xero-termofili**: sono organismi (vegetali e batteri) che si sviluppano in ambienti secchi, aridi, a temperature elevate, da 45° ad oltre 100°.

La fisionomia che tale cenosi assume assai spesso è la fisionomia del classico bosco di carpino bianco. Una specie inquinante assai diffusa è la robinia (*Robinia pseudo-acacia*). Raro è il faggio (*Fagus silvatica*).

I boschi mesofili

I boschi mesofili, i più diffusi su tutta l'area in questione, sono caratterizzati dal carpino nero (*Ostrya carpinifolia*), dell'orniello (*Fraxinus ornus*), dal bagolaro (*Celtis australis*), dal rovere (*Quercus petraea*), dal Cerro (*Quercus cerris*), dall'acero campestre (*Acer campestre*), dall'acero di monte (*Acer pseudoplatanus*), dal malebo (*Prunus mahaleb*), dal ligustro (*Ligustrum vulgare*), dalla lantana o "pie' de oca" (*Virburnus lantana*), dalla sanguinella (*Cornus sanguinea*), dalla campanula a capolino (*Campanula glomerata*), dai "visobi" o vitalbe (*Clematis vitalba*), dalla bocca di lupo (*Melilotus alba*), dal sigillo di Salomine (*Polygonatum officinale*), dai carici (*Carex digitata*), dalla dentaria (*Cardamine bulbifera*) e da molte altre. Nell'ambito di questo tipo di bosco si può verificare una certa variabilità tanto che si possono distinguere due aspetti fondamentali. uno più tipicamente mesofilo e l'altro un po' più umido che ospita il castagno. L'uso abituale del ceduo ha comportato per questo tipo di formazioni il potenziamento o la riduzione o addirittura la scomparsa di molte specie.

Attualmente c'è la tendenza, peraltro ancora abbastanza limitata, di far evolvere il ceduo a fustaia. Caratteristico delle zone a solatio con substrato roccioso superficiale e spesso affiorante qua e là ("aste") invece il terzo tipo di bosco che ritroviamo a caratterizzare, per lo più con boschi radi e boscaglie alternati a radure e schiarite ricche di elementi tipici degli xerobrometi, i versanti della Val Lione e i tratti sommitati compresi fra Sossano, S. Germano e Orgiano.

Le specie più caratteristiche sono la rovello (*Quercus subescens*), l'orniello (*Fraxinus prnus*), l'albero di Giuda o "bàcaro" (*Cercis siliquastrum*), lo scòtano (*Cotinus coggygria*), il trebinto (*Pistacia terebinthus*), la marruca o "spinarolo" (*Palurius spina-christi*), il malebo (*Prunus mahaleb*), il prugnolo o "brombiolaro" (*Prunus spinosa*), il corniolo (*Cornus mas*), la rosa di macchia (*Rosa canina*), e la rosa cavallina (*Rosa arvensis*), il raperonzolo o "rampuzolo" (*Campanula rapunculus*), l'asparago spinoso (*Asparagus acutifolius*), peonia (*Peonia officinalis*), l'anemone pulsatilla o "rece de gato" (*Pulsatilla montana*) e numerose varietà di piccole orchidee e di offridi. Meno frequenti sono il cerro (*Quercus cerris*), e il carpino nero (*Ostrya carpinifolia*), accompagnate da numerose specie erbacee xerofile, talora di carattere sub mediterraneo od orientale steppico. Nell'ambito di tale areale si pratica in particolare la coltura dell'olivo e della vite.

Dal punto di vista strettamente floristico, sono numerose le specie termofile relitte della flora dei Colli Berici, mentre relitti di antiche coltivazioni, per lo più abbandonate o dissuete, sono lo zafferano o "safran" (*Crocus sativus*), l'iris o "riossa" (*Iris germanica*), il capperò (*Capparis spinosa*), e probabilmente anche il sorbo (*Sorbus domestica*) e l'assenzio (*Artemisia absinthium*).

I prati

Le superfici occupate a prati nelle zone più aride sono del tipo dello xerobrometo, con bromo (*Bromus erectus*), erba mazzolina (*Dictyilis glomerata*), erba serotina (*Displacne serotina*), centaurea (*Centaurea conifera*), gramigna sanguinella (*Andropogon ischaemon*), branchipodio pennato (*Branchypodym pennatum*), erba querciola (*Teucrium chamaedrys*), serpolino (*Thymus serpyllum*), fienarola (*Scleropoa rigida*), ippocrepide (*Hippocrepis comosa*), globularia (*Globularia vulgaris*), eringio (*Eringium campestre* ed *Eringium amethystinum*), assenzio (*Artemisia absinthium*), la ruta o "erba rua"

(*Ruta graveolens*), che tiene lontane le vipere, e così via.

Nelle zone con substrato meno arido, lo sfalcio, la concimazione, il pascolo hanno profondamente modificato le formazioni prative originarie, tipo mesobrometo, portando a un tipo di associazione dove predomina l'avena altissima (*Arrhena terum elatius*), con prati falciabili molto produttivi.

Specie vegetali che vanno scomparendo

Scomparso forse in età romana il vasto bacino lacustre della Val Liona, fra San Germano e Casa Colombara di Orgiano, le piccole aree residue e i bacini scolmatori di Villa del Ferro e Campiglia costituiscono pur tuttavia un'area di rifugio per le varie specie vegetali che vanno scomparendo con l'eliminazione degli ambienti acquatici. Tra le specie più interessanti sono senz'altro da segnalare la ninfea bianca (*Nimphaea alba*), il nannufero giallo (*Nuphar luteum*), il morso di rana (*Hydrocharis morsus-ranae*), l'Utricularia (*Utricularia vulgaris*), il ranuncolo d'acqua (*Ranunculus aquatilis*), la castagna d'acqua (*Trapa natans*), della quale ultima si è registrata la presenza la presenza di alcuni esemplari, forse importati, nel bacino-scolmato di Villa del Ferro.

3. La fauna

Scomparsi già in epoca preistorica molti dei più grossi mammiferi, come il cervo, l'orso e il cinghiale, ed altri come la lontra, il lupo e il capriolo, in epoca storica anche relativamente recente, anche se il capriolo (*Capreolus capreolus*) è attualmente in fase di reintroduzione, e, secondo non verificate e sporadiche testimonianze, sarebbe tornata anche la straordinaria "ludria" delle fiabe locali, la lontra (*Lutra lutra*).

Fra i piccoli carnivori sopravvivono oggi la volpe (*Vulpes vulpes*), il tasso (*Meles meles*), la faina, “el fuin”, (*Mustela foina*), la puzzola (*Mustela putorius*), la donnola (*Mustela nivalis*) e, sicuramente non accertata, la martora, forse confusa con la puzzola, “el martarelo”, propria piuttosto della grande foresta. La rimanente fauna dei mammiferi è composta essenzialmente da roditori, quali lo scoiattolo o “schirato”, “schiratolo” (*Sciurus vulgaris*) e il ghiro (*Glis glis*), legati all’ambiente forestale, dal topo silvestre (*Apodemus sylvaticus*), dalla lepre comune, “el lievore” (*Lepus capensis*), che pure è oggetto di ripopolamento venatorio, e da insettivori, quali il riccio o porcospino “el mas’ceto rizo” (*Erinaceus europaeus*), la talpa (*Talpa europaea*) e il toporagno (*Sorex araneus*).

La fauna ornitica presenta tra i galliformi, oltre ai fagiani (*Phasianus colchicus*) appena un po’ inselvaticiti, oggetto di ripopolamento venatorio, la starna (*Coturnix pernix*) e la quaglia (*Coturnix coturnix*) sono abbastanza diffuse, ma oggetto di una caccia persecutoria. La zona forestale dei Berici è buon rifugio per gli uccelli silvani, come i Picchi, i Salvidi e i Turdidi; e lo stesso si può dire per gli Alaudidi, quali la lodola (*Alauda arvensis*), la cappellaccia o calandra (*Galerida cristata*) e la tottavilla (*Lullula arborea*), oggetto di una caccia spietata per la “polenta e osei” o per i fringuellidi, più caratteristici, in particolare i primi, dei luoghi aperti e degli incolti aridi. Nelle oggi assai limitate zone umide esistenti nidificano i rallidi, come la folaga (*Fulca atra*) e la gallinella d’acqua (*Gallinula chloropus*), gli ardeidi o aironi e diverse specie di anatidi.

I Rettili e gli anfibi presentano le specie comuni a tutto l’ambiente collinare prealpino. Da segnalare nella Val Lione è la presenza della “bissa galana”, la testuggine palustre (*Emis orbicularis*), sempre più rara.

Diffusi sono rane, rospi e l'ulone (*Bombina variegata*) e, relativamente frequente, la salamandra pezzata (*Salamandra salamandra*).

La fauna degli invertebrati è assai interessante sia perché costituisce associazioni molto significative, sia perché presenta oasi xeroterme con elementi mediterranei termofili che in molti casi raggiungono i loro limiti di distribuzione settentrionale negli incolti aridi fra Sossano e Alonte.

Fra i crostacei, nell'alto corso della Liona e dei suoi affluenti e nelle sorgenti e nei "curioli" della zona collinare, è da segnalare la presenza del gambero di fiume o di torrente lungo fino a 10 cm (*Austropotamobius pallipes italicus*), un tempo assai ricercato per il delicato sapore. Ricca e di grande interesse è poi la fauna cavernicola.

4. Il clima

Grazie all'esposizione e alla situazione orografica, la Val Liona presenta caratteristiche climatiche assai più favorevoli rispetto a quelle delle zone circostanti che risentono delle caratteristiche generali del clima temperato sub continentale.

Gli inverni sono più miti, mancano le brinate tardive e, nei mesi estivi, la presenza del rilievo collinare comporta una temperatura più fresca e ventilata rispetto all'area di pianura circostante.

Inoltre mancano tracce di inquinamento atmosferico.

Le precipitazioni, concentrate nei mesi autunnali e invernali, a scapito di quelli estivi, superano raramente gli 800 mm annui, specie nella zona di Sossano e di Orgiano, sicuramente la meno piovosa di tutta la provincia di Vicenza. L'interpretazione erudita del nome di Sossano come "*Coelsanus*", cielo sano, per quanto artefatta, trova un sostegno in questi dati.

5. La Liona

Il nome della Liona, nel 1217 “**Elena**”, detta successivamente “**Helna sive Liona**” nello *Ius municipale Vicentinum* (Lib. I, tit. 18, n. 4 e Lib. 4. tit. 67) è raffrontabile a vari idronimi antichissimi come il lombardo “Olona” o il toscano “Chiana”, idronimi che designano per lo più depressioni in cui l’acqua ristagna, come si doveva presentare del resto la Val Liona prima che gli interventi dell’età romana la bonificassero e portassero definitivamente a defluire il fiume in direzione dell’antico Edrone, poi Bisatto, e delle valli di Lozzo.

All’inizio del Seicento, nella *Descrittione del Territorio et Contado di Vicenza*, scritto per la trascrizione italiana del *Teatro del Mondo* di Abramo Ortelio⁹, il grande geografo Filippo Pigafetta¹⁰ scriveva: “All’incontro della volta ver occidente spianansi li monti dalla cui vetta sgorga il rio Liona, et per oscuri antri, pertugiandoli, spicca fuor ne’ campi, et navigabile co’ Sirone, tra l’un et l’altro Lagugiaro spandesi al vado nel Fiume” (Pigafetta F., ibidem, Anversa 1612, p. 84 f.).

⁹ **Abramo Ortelio** (Ortels) (Anversa 1527 – 1598) fu uno dei maggiori geografi e cartografi del sec. XVI. Fece frequenti viaggi, specie a Parigi e più ancora a Francoforte, dove conobbe il celebre Mercatore. Nel 1564 terminò il suo mappamondo, *Typus Orbis Terrarum*, che apparve nel 1570 col titolo di *Theatrum Orbis Terrarum (Il Teatro del Mondo)*, in 70 carte (su 53 fogli). Si ebbero fino al 1612 altre edizioni ampliate; un’edizione italiana fu curata da F. Pigafetta. La sua fama è dovuta soprattutto al fatto che egli fu il primo a comporre un atlante vero e proprio, che sostituì le meno organiche raccolte italiane di carte moderne.

¹⁰ **Filippo Pigafetta** (Vicenza, 1533 –1604) è stato un esploratore italiano. In giovinezza di dedicò alla carriera militare, divenendo esperto nella progettazione e nella tecnica delle fortificazioni. Fu proprio in tale veste che iniziò a compiere svariati viaggi in Francia, in Inghilterra, a Cipro, a Creta, in Egitto e in Palestina per portare la sua esperienza e imparare quanto di efficiente al riguardo avevano costruito altri popoli. Nelle sue relazioni erano presenti anche cospicui resoconti di carattere prettamente geografico.

La Liona sgorga infatti con due diversi rami, i quali scorrono dalle sorgenti che si trovano ai lati del giogo montano su cui sorge il castello di Zovencedo, a NE e a NW, Il più breve, sul lato di Nord-Ovest, nasce dalla grotta detta “*el Buso de la Liona*”, a 200 m s. m., a Ovest della chiesa di Zovencedo, mentre il ramo principale, a Nord-Est, sgorga a circa 300 m s. m. dalle pendici oligoceni che della Sella Crocetta, che raggiunge quota 384 m s. m. e percorre la Val Molinetto, ricevendo dapprima la Liona di destra e quindi alla fine della piccola valle, il torrente *Calto* che giunge da sinistra, dall’omonima valle, dove aziona vari mulini. Giunta in località Acque, in territorio di Grancona, riceve un ulteriore affluente di destra, il *Gazzo*, subito dopo la confluenza in questo del rio *Frascaro*.

La Liona costeggia quindi sulla sinistra tutta la valle di Grancona, azionando numerosi mulini, alcuni dei quali tuttora funzionali¹¹, e qualche pila di riso. Superato il Promontorio di Pianezze di Grancona, la Liona si avvia quindi a costituire, con lunghi tratti tendenzialmente rettilinei, l’asse principale su cui si articola tutta l’idrografia della Valle di S. Germano.

Gli andamenti della Liona e le divisioni agrarie dimostrano chiaramente tuttora di risalire alla sistemazione agraria dell’età romana (la centuriazione), sia per la loro direzionalità che per il carattere geometrico delle suddivisioni, che chiaramente si inseriscono nell’articolazione della centuriazione dell’antica Contrada della Riviera, una delle “*Sette Contrade del Vicentino*” derivate dalle suddivisioni dell’età romana.

Giunta all’imboccatura della valle, fra Sossano e Orgiano, la Liona riceveva, da S. Germano e da Campolongo, la Nicola, la quale nel suo ultimo tratto segna il confine con Sossano, e, in corrispondenza delle Cantarane di Ponte Canale, devia bruscamente verso est, tagliando dapprima un antico insediamento

¹¹ Funzionanti fino agli anni Ottanta e Novanta del secolo scorso, periodo nel quale L. Frison svolse le ricerche e scrisse il manoscritto

neolitico, e delimitando poi, insieme alla Degora che giunge dalla Valle dell'Anesolo di Sossano, l'antico "castrum" di età romana che presenta stringenti analogie con quello di Este.

Lasciato l'antico "castrum" di Sossano, la Liona si identifica per un breve tratto col decumano massimo della centuriazione romana, in corrispondenza della località detta l'Isola, quindi, dopo aver ricevuto fino al Cinquecento, quali affluenti di destra il Gordon, che giungeva da Orgiano, e la Galana, la Liona vecchia si dirigeva, sul letto della più tarda Frassenella, ai Ponticelli di Agugliaro, dove, oltrepassato l'antico Fiume, l'Eretero o Edrone, attraverso chiuse o botti o sifoni, si dirigeva sul letto della Liona attuale, a Punta di Vo, dove confluiva in quelli che corrispondevano allora al Bettone e alla Fossa Sbandeggiata o Bandezza, e corrispondono oggi al Bacchiglione-Bisatto. Nel Cinquecento infatti, dopo che il Bisatto fu condotto a passare per Albettone, abbandonando l'antico letto lungo la Riviera, e la Liona a partire dal cosiddetto bacino-scolmatore di Campiglia fu condotta, lungo una precedente opera di canalizzazione a Ponte Botti e, lungo la Riviera vicentina, a Ponticelli di Agugliaro, i Veneziani, con lo scavo della Frassinella e la suddivisione della rete idrica in due diverse reti e livelli che scaricano rispettivamente attraverso la Liona le acque vive della zona collinare, e, attraverso la Frassinella, le acque nere delle valli, fu operata, specie a carico della Liona, un'attenta opera di inarzeramento che purtroppo nel tempo condizionò il carattere di fiume navigabile.

All'inizio del Seicento, P. Francesco Barbaran¹² scriveva che la Liona “*fiume che nasce a S. Germano (in realtà nasce a Zovencedo), termina nel Bacchiglione-Bisato a Vo' di Lagugiaro; è navigabile fino a Sossano; produce molto pesce, come anco adacqua molte Risare con grande utilità*”, aggiungendo più oltre che esso fiume “*finisce nel fiume bisatto che scorre ad Este, poi alla Battaglia e Padova, onde per esso comodamente si possono condurre a Venezia le entrate*”¹³.

Nel bacino idrografico della Liona rientrano attualmente, in tutto o in parte, i territori comunali di Zovencedo, Grancona, S. Germano, Orgiano, Sossano, Villaga, Barbarano, Mossano, Campiglia, Albettono e Agugliaro.

Codeste località sorgono per lo più sull'unghia del rilievo, tranne che Zovencedo e Grancona, che sorgono sul rilievo, e Campiglia e Agugliaro, che sorgono su dossi o zone sopraelevate in pianura.

Tutte derivano sicuramente dalla colonizzazione dell'età romana, anche se sono evidenti preesistenze, ed esse compaiono come tali fin dagli Statuti e dai Regesti del XIII secolo.

¹² **P. Francesco Barbarano** (Vicenza, 1596- 1656) della nobile famiglia dei Barbarano Mironi, che ebbe ampie proprietà e importanti ruoli dal Quattro e Cinquecento a Barbarano, Villaga, Belvedere, Toara, Sossano, Campolongo e Colloredo. Le opere di Padre F. Barbarano seguono due filoni complementari: la meditazione e l'istruzione religiosa e l'erudizione storica o storico religiosa. Le opere storiche più famose sono:

- *Historia ecclesiastica della città, territorio e diocesi di Vicenza*, in 6 vol., Vicenza.
- *Annali della città, territorio e diocesi di Vicenza*, grosso volume autografo del 1651, attualmente nella Biblioteca Bertoliana di Vicenza.

¹³ **Barbaran F.** (Vicenza 1649-1656), *Historia ecclesiastica della Città, territorio e diocesi de Vicenza*, Tomo VI, pp. 21 1 198. Nota di Leonilo Frison

La Liona

di Francie Fridegotto LoRusso¹⁴

La Liona

che passa per Sossano

tra le case di quella mia gente

ch'è passata

e che nei miei ricordi

lenti tornano

a ricordarmi ancora

Ceritos California, 1972

¹⁴ **Francie Fridegotto LoRusso**, nata a Tripoli da genitori italiani, durante la guerra, fu accolta profuga a Sossano, dove visse, dal 1940 al 1946, gli anni della sua adolescenza. Ha conservato di quella esperienza ricordi vivi ed affettuosi.

Vive in California, dove insegna lingua italiana in Istituti Universitari.

Ha pubblicato in Italia e fatto conoscere anche a Sossano due raccolte di poesie e un romanzo:

Solitudine, silloge poetica, nel 1988; *Gli Alberi del Monte*, romanzo, nel 1999; *Il tempo dell'amore*, raccolta di poesie, nel 2003.

La poesia "*La Liona*", compresa nell'opera *Il tempo dell'amore*, pagina 111/112, è stata inserita per mia iniziativa; non è presente nel manoscritto di L. Frison, ma mi sembra un documento coerente e pertinente col testo.

Il romanzo *Gli Alberi del Monte* è ambientato a Sossano. Gli alberi sono quelli che c'erano, e in parte ci sono ancora, lungo la strada del Monte della Croce, che sale dal centro di Sossano verso nord nel cuore dei Berici, e le stradine tradizionali, che da essa si diramano verso oriente e verso occidente.

La riproduzione della poesia e la nota sono del dottor Antonio Boraso.

6. La tradizione suinicola nella Val Lione

Sulla base dei reperti provenienti dall'insediamento all'aperto delle Gualivone del Monte della Croce a Sossano e dalla Grotta di S. Bernardino di Mossano, la presenza dell'uomo su quest'angolo dei Berici dev'essere fatta risalire perlomeno al Paleolitico inferiore e all'interglaciale di Mindel-Riss (circa 300-350.000 anni fa).

Il primo suino noto, probabile antenato del maiale domestico, l'antracoterio, ha lasciato i suoi reperti fossili nella cava di lignite della Valle del Gazzo, nell'alta Val Lione, reperti risalenti all'età oligocenica, in un periodo compreso fra i 40 e i 25 milioni di anni fa. Negli insediamenti del neolitico antico di Villa del Ferro, nel castelliere del Monte della Croce e nei resti del villaggio a fondi di capanne dell'età del bronzo antica e recente di Sossano, oltre che nella Grotta di S. Bernardino di Mossano, compaiono i resti di maiali selvatici e cinghiali (*il Sus scrofa antiquus e il Sus scrofa*) e del maiale domestico (*Sus domesticus*). L'età romana, oltre ai numerosi reperti lasciati nei diffusi insediamenti, ha lasciato numerosissime tracce a livello toponomastico, data la grande diffusione di topo nomi come Val Porcara, Val Mas'ciara o Ca' Mas'ciara, per lo più in ambito collinare, Porcetti, Porcarizza, Porcurette e Porcastra (a meno che quest'ultimo toponimo non derivi da antiche proprietà della nobile famiglia vicentina Polcastra, che pure aveva un maiale nello stemma), per lo più in località di pianura, spesso in corrispondenza di antiche foreste, dove prevalevano i rovi e i cerri, che fornivano abbondante messe di ghiande. Con l'età longobarda, fra il VI e l'VIII secolo, si diffonde in zona come non mai l'allevamento brado del maiale, mentre si diffondono, probabilmente a partire proprio da questa epoca, tecniche quali la preparazione del lardo in salamoia o l'affumicatura della pancetta o dei prosciutti, approfittando del legno di faggio e del ginepro presenti in zona collinare.

All'età longobarda risalgono probabilmente anche toponimi assai significativi come “le Svergarde”, denominazione di un'antica contrada di Sossano, immediatamente raffrontabile al tedesco moderno “schweingarten” (= recinti di maiali) o termini come “schinken” (= prosciutto), con cui si designa tuttora la gamba o la coscia

Nella fiaba popolare di “Piereto”, si dice che la strega:

*“la lo gh'ha ciapà par on schinzeto
e la lo gh'ha ficà in quel sacheto.”
e dopo la xe andà al marcà
e la zigava: Chi vol macastra ?
Chi vol macastra ? Chi vol macastra ?
Ma on omo gh'ha verto il sacheto
e xe scapà via Piereto”*

Ma la diffusione dell'allevamento del maiale si ebbe anche con la diffusione dei monasteri benedettini di S. Giustina di Sossano e di Maria e S. Pietro di Orgiano, fondati da Sant'Anselmo, abate di Nonantola, che era stato duca del Friuli e fratello di Gaido (Guido), ultimo duca longobardo di Vicenza e primo conte carolingio, antenato dei marchesi d'Este e dei Conti di Vicenza e Padova e, attraverso il figlio secondogenito Ingoberto, dei “Comites” di Sossano, che a lungo dominarono la Val Lione. Celle di monaci nonantolani si localizzano inoltre, nell'ambito della Val Lione, a S. Felice di Lovertino, a S. Silvestro di Villaga e probabilmente anche a S. Germano e ad Agugliaro.

Presenze monastiche si ebbero anche in zona con le vaste proprietà dei benedettini del monastero dei Santi Vito e Modesto e Felice e Fortunato di Vicenza e con quelli dei monasteri femminili di S. Pietro e di Ognissanti, sempre localizzati a Vicenza.

Dai diplomi e dalla documentazione relativa a tali proprietà, risulta che i livelli erano per lo più pagati con la spalla e con la coscia dei maiali, per lo meno per tutta l'età medioevale.

Dai Codici dei Feudi della Curia Vescovile di Vicenza risulta inoltre che gli abitanti di S. Germano, Villa Gazzola (oggi Contrà Gazzola) e Campolongo dovevano pagare al vescovo di Vicenza un testatico di 12 soldi per ogni paio di buoi, oltre ad una spalla di porco e quattro polli, mentre quelli di Carbonaroola e di Pianeze erano tenuti a pagare un focatico di quattro polli per ogni famiglia e una forma di cacio per contrada.

L'allevamento dei maiali era regolamentato già all'epoca longobarda, nell'anno 653, dall'editto di Rotari che faceva del "*magister porcarius*" l'artigiano forse più considerato della società longobarda. Infatti, se ferito o ucciso, per lui, si doveva un risarcimento di 50 soldi d'oro, mentre per gli altri pastori (caprai, pecorai, bovani) e per i contadini il risarcimento previsto era di soli 20 soldi.

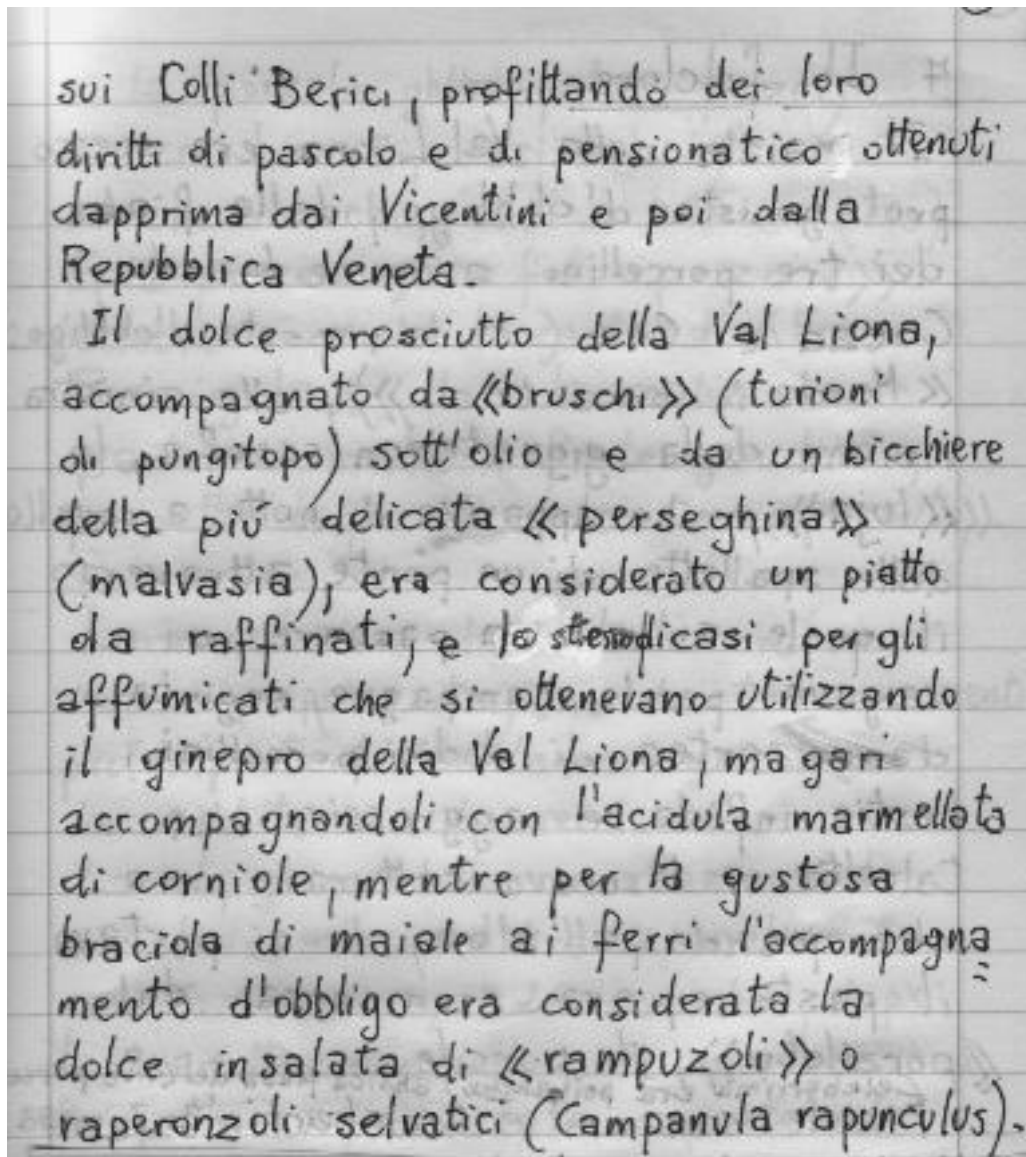
Fin dal XV secolo inoltre gli Statuti del Comune di Orgiano regolamentava l'allevamento del "porcello di S. Antonio", il celebre maiale del campanello che anche Dante ricorda, e che gli abitanti delle varie comunità dovevano allevare per i frati di quell'ordine. Tali maiali, allevati allo stato brado, godevano di una immunità pressoché totale e costituivano un pericolo e costituivano un pericolo costante per le colture e per gli orti, ma non potevano assolutamente essere maltrattati. La convivenza fra gli uomini e i maiali raggiunse alle volte livelli di acuta crisi, verificandosi situazioni difficilmente tollerabili. Così, in una determinazione degli Statuti di Campiglia del 17 gennaio 1580, si trova scritto: "*Perché si ha veduto pascolare gli animali sopra il sacro et li porci mangiavano li ossi de' morti, et è cosa scandalosa, et per essere oppresso il comune da molti affanni et gravami, come sopra, si ha*

proposto alla detta convicinia che se vuol da quel pocho de prede sello contiguo al sacrato alla magnifica cavaliera Repéta, che le si offerisse di servir il sacrato di muri, et di pagar ducati due all'anno per anni diece al comun per il Santissimo Sacramento, e passati ditti anni diece, darli un ducato all'anno in perpetuo. La quale convicinia tutta, et nessun contraddicente, ha gridato una voce, et si continua darli tutta la rason per detto pradesello. Con questo e tal cosa si faccia prima sapere al Ecc. Episcopo di Vicenza".¹⁵

Mentre salumi e prosciutti arricchivano le già ben fornite cantine di monasteri, conventi, palazzotti e ville, soprattutto attraverso i livelli e gli affitti che i nobili proprietari terrieri e gli ecclesiastici percepivano dai braccianti e dagli affittuari, il maiale veniva a costituire sempre più il salvadanaio, l'assicurazione della gente comune, e si specializzavano d'altro lato le attività connesse con la macellazione e alla lavorazione delle carni suine, che già i "taccuini sanitatis" consigliavano come "calde e umide". Mentre quasi tutti i "mazini" o norcini con una certa reputazione provenivano da Grancona, da Zovencedo o da Pozzolo, nell'alta Val Lione, i "casolini", antenati dei droghieri e salumai, si specializzavano sempre più nella lavorazione artigianale dei salumi, dei "parsuti" (=prosciutti) e nell'affumicatura grazie anche al contributo arrecato dai pastori cimbri, provenienti dall'Altopiano dei Sette Comuni, che venivano a svernare sui Colli Berici, profittando dei loro diritti di pascolo e di pensionatico ottenuti dapprima dai Vicentini e poi dalla Repubblica Veneta. Il dolce prosciutto della Val Lione, accompagnato dai "bruschi" (turioni di pungitopo) sott'olio e da un bicchiere della più delicata "perseghina" (malvasia), era considerato un piatto da raffinati, e lo stesso dicasi per gli affumicati che si ottenevano utilizzando il ginepro della Val Lione, magari accompagnandoli con l'acidula marmellata di corniole, mentre

¹⁵ Muraro M., *La villa palladiana dei Repeta a Campigli dei Berici*, Campiglia dei B. 1980, pag. 43. Nota del manoscritto di Leonilo Frison.

per la gustosa braciola di maiale ai ferri l'accompagnamento d'obbligo era considerata la dolce insalata di "rampuzoli" o raperonzoli selvatici (*campanula rapunculus*).



sui Colli Berici, profittando dei loro diritti di pascolo e di pensionatico ottenuti dapprima dai Vicentini e poi dalla Repubblica Veneta.

Il dolce prosciutto della Val Lione, accompagnato da «bruschi» (tunioni di pungitopo) sott'olio e da un bicchiere della più delicata «perseghina» (malvasia), era considerato un piatto da raffinati, e lo stemperavano per gli affumicati che si ottenevano utilizzando il ginepro della Val Lione, magari accompagnandoli con l'acidula marmellata di corniole, mentre per la gustosa braciola di maiale ai ferri l'accompagnamento d'obbligo era considerata la dolce insalata di «rampuzoli» o raperonzoli selvatici (*Campanula rapunculus*).

Dal manoscritto di Leonilo Frison, pagina 37

Proverbiale sono rimasti nel tempo alcuni "mas'ceti da guardia" e certe terribili "mas'cete da trifole" abilissime nel ricercare sotto i roveri

pregiatissimi tartufi neri della Val Liona (*Tuber melanosporum*), che era però difficile strappare alle loro mandibole voraci, tanto che pian piano, alle “*mas’cete da trifole*” si vennero a sostituire pressoché ovunque i più docili cagnetti da tartufi.

7. Il folclore

Il maiale nella Val Liona era spesso protagonista d’obbligo, dalla fiaba dei tre porcellini a nome Lardo, Coeza e Coa (con la risposta d’obbligo “M ... in boca toa!), alla sinistra visione della gigantesca scrofa, la “luja”, che appariva di notte a cavallo delle spallette di un ponte, attraverso il quale si doveva passare, o vagava per le campagne, seguita da un corteo di dodici porcellini, bestia infida e aggressiva che talvolta si lasciava catturare, ma che quando all’alba, quando le si portava il pastone era scomparsa dal “*porziloto*”, il porcile. Celeberrima era poi anche l’antica fiaba del “*Re porco*”. Tra le canzoni è tuttora la canta: “*La porzela gh’ha fatto i porzei*”, la quale recita:

*“E la porzela, e la porzela,
e la porzela gh’ha fati i porzei,
i iera bianchi, rossi e bei,
i iera bianchi, rossi e bei (bis).
E la porzela gh’ha fato i porzei!”*

Celebre è anche la canta di “*Fra’ Formigola*”, dove la maliziosa padrona invita il frate gaudente, promettendogli in dolcissimo “*parsuto*”.

La macellazione del maiale era un vero e proprio rito, uno dei tre avvenimenti più importanti dell’anno agricolo con la mietitura e la vendemmia. La stagione

della macellazione dei maiali cominciava tradizionalmente con la fiera di Santa Caterina, il 25 novembre, dopo la macellazione delle oche, che venivano fatte a pezzi, disossate e poste nel loro grasso in vasi di vetro per essere consumate nel corso dell'anno con i piselli o nel minestrone.

Infatti un vecchio proverbio dice che:

*“Da Santa Caterina,
se ciapa le oche par la schina,
se copa el mas'cio e s'instala la bovina”.*

Solo con dicembre però iniziava la vera e propria stagione della macellazione dei maiali, come diceva anche la celebre *“Canta dei Mesi”*:

*“E mi son dizembre onto,
de porzei ghi n'ho copà,
non so el numero e la quantità,
a la fin gh'ho perso el conto.
E mi son dizembre onto!”*

Bisognava però stare attenti agli anni di carestia!

Quando Natale cadeva di domenica, nel folclore, era un anno di carestia:

*“Quando Nadale vien de domenega,
vendi la porca e tiente la menega;
tiente la menega presso de ti,
fin che Nadale vien de martedì!”*

Ovvero: “Quando Natale viene di domenica, vendi il maiale e tieni la meliga, la farina; tieni la meliga, la farina, presso te, fino a che Natale non viene di

martedì, tienila cioè per almeno altri due anni!”

Un maiale doveva corrispondere a determinati standard.

Infatti: *“Tiste xe quel porco
che non fa saladi vintioto.”*

Il due di gennaio, festa di S. Bovo, c’era la benedizione del sale che veniva distribuito agli animali domestici. Nella notte di S. Bovo gli animali parlavano. Con l’Epifania, secondo i più, terminava la macellazione dei maiali:

*“La festa della Stria
tuti i mas’ci la gh’ha portà via!”.*

Secondo altri la stagione terminava con la festa di *“Sant’Antonio porzeleto”*, il 17 gennaio, con la festa di Sant’Antonio abate, *“protetor de le done ziape!”* Terminata la stagione dei *“zizoli”* (= ciccioli) e della *“sagueta”*, cominciava il periodo *“de l’onto”*, cioè Carnevale, quando *“l’onto”* (= lo struto) era indispensabile per la preparazione di *“favete”*, *“grustoli”* e *“fritole di tutte le qualità o la celebre “fugaza onta”*. Fra marzo e aprile si consumava *“el coezin co’ l’aio*, si accompagnava cioè il cotechino con abbondante aglio già in vegetazione, finemente tritato.

Alla festa dell’Ascensione si mangiava l’ultimo cotechino o la *“bondola”* con la *“lengoa”*, come dice anche il proverbio: *“Da la Sensa*

*se magna la lengoa
per non perdere la semenza!”*

Infatti a quella data erano già pronti i nuovi porcellini da allevare.

8. La macellazione del maiale

Il maiale, allevato nelle case e nelle fattorie o in recinti, le antiche “svegarde”, allo stato semibrado, era nutrito con le “lavature” e le “scolature”, ottenute dal lavaggio delle stoviglie, crusca e “semola”, “farinazo”, sorgo e granoturco, patate, “zuche da mas’cio”, i cui tralci si arrampicavano sullo stesso porcile, “el porziloto”, e talvolta, dove c’era abbondanza di esse, con ghiande e castagne, delle quali l’animale era ghiottissimo. L’animale, onnivoro, non doveva assolutamente “ciapare el gusto del sangue”, poiché ciò l’avrebbe reso estremamente aggressivo e di difficile controllo: se qualche gallina andava a becchettare nell’ “albio” (il trogolo) cominciava a sparire e si trovava il maiale con le penne che gli fuoriuscivano da grugno!

La dieta del maiale era importantissima, in vista del prodotto futuro. Assai spesso, quando era allevato allo stato brado o semibrado, il maiale era “maridà”, cioè ferrato con due anelli sul naso per impedirgli di scavare il terreno col grugno. Negli ultimi mesi, dopo le classiche festività di Santa Giustina e di San Gallo, in ottobre, si provvedeva al suo ingrasso con il mais e con la polenta.

Con la Festa di Santa Caterina, cominciava la stagione della macellazione:

*“Da Santa Caterina
se ciapa le oche par la schina,
se copa el mas’cio
e se instala la bovina”*

che durava fino all’Epifania, poiché:

“la festa della stria

*che tuti i mas'ci
la porta via!"*

O fino alla festa di Sant'Antonio abate, "*Sant'Antonio del porzeleto*", il protettore degli animali da cortile. Anche se talvolta la macellazione perdurava per tutto il periodo di Carnevale, fino alle Ceneri. Era però soprattutto il mese di dicembre, "*Dizembre onto*", il periodo dedicato per eccellenza alla macellazione del maiale:

*"E mi son Dizembre onto,
de porzei ghi n'ho copà,
non so el numero e la quantità,
a la fin gh'ho perso el conto.
E mi son Dizembre onto!"*

Del resto anche sui portali delle grandi cattedrali e delle basiliche romaniche e gotiche, come sul portale di San Marco, nel ciclo dei mesi, Dicembre è rappresentato per la macellazione del maiale.

Nelle mattinate fredde e nebbiose di dicembre, fino a quarant'anni fa¹⁶, le contrade dei paesi e i viottoli di campagna per tutta la Val Liona, risuonavano quasi ininterrottamente degli acuti, interminabili e disperati stridii dei maiali che venivano sgozzati. Prestissimo, al mattino, da Pozzolo, da Zovencedo o da Grancona, nell'Alta Val Liona, dove l'arte era più diffusa, giungeva "*el mazzin*", cioè il norcino, per lo più accompagnato da un giovane assistente che aveva il compito di aiutarlo, coadiuvato in ciò dalle persone della casa nella quale si uccideva il maiale.

Nelle grosse fattorie, nelle dimore signorili e nelle antiche fondazioni

¹⁶ Se, come è probabile, il manoscritto di L. Frison è stato elaborato tra gli anni Ottanta e i primi anni Novanta, "fino a quarant'anni fa" vuol dire fino al periodo della guerra e del dopoguerra, tra gli anni Quaranta e i primi anni Cinquanta del secolo scorso.

monastiche, così frequenti nella Val Liona, i maiali da uccidere erano a volte numerosi.

Fra i salariati, i braccianti e nelle famiglie più povere era, quando c'era, uno solo, a volte allevato "in sozia", cioè in soccida, con qualche parente qualche famiglia amica, e assai spesso il "pecosso", cioè la coscia posteriore che sarebbe diventata il prosciutto, era già impegnata per il pagamento di qualche livello ai frati o a qualche famiglia vicentina o veneziana o creditrice del posto.

Altre volte il prezioso e ricercato "pecosso" era già stato ceduto a "casolini" della zona, antenati dei droghieri e dei salumai, per pagare la spesa quotidiana di caffè, zucchero e altro.

Subito appena giunto, "el mazin", cioè il norcino, preliminarmente controllava se l'acqua, che le donne di casa avevano posto a bollire in un focolare all'aperto nella "caldiera", cioè in un grande calderone, era pronta. Gli attrezzi per la macellazione li aveva tutti con sé: erano i ferri del mestiere.

Quindi "el mazin", tenendo fra le mani "el cordin", preparato a laccio con un nodo scorsoio e a volte fissato a un'impugnatura trasversale di legno, o anche no, seguito dall'assistente e da qualche uomo di casa, entrava nel "porziloto" o nello "staloto dei mas'ci".

Il maiale, bestia molto intelligente e maliziosa, già sembrava aver fiutato l'evento che gli si andava preparando e cercava in tutti i modi di sfuggire al cappio che gli veniva posto entro la metà superiore della bocca, trattenuto da due grossi denti sporgenti, e che poi veniva stretto e avvolto intorno al muso. Sentendo il cappio che lo strozzava, il maiale faceva una disperata resistenza lanciando strida acutissime, donde il detto proverbiale "zigare come on mas'cio". A volte con qualche affanno, gli uomini cercavano di trascinarlo fuori dal "porziloto" e di stenderlo sulla "mesa" o "mesoto", una specie di cassone rovesciato con quattro impugnature, per il sacrificio finale. Steso sul dorso del "mesoto", mentre un paio

di uomini lo immobilizzavano tenendogli ferme uno le due zampe posteriori e l'altro le zampe anteriori, "el mazin", il norcino, dopo aver accuratamente affilato il coltello sull'"assalin", l'acciarolo che portava sempre con sé, provvedeva a sgozzare l'animale, le cui strida assordanti prima salivano d'intensità e poi, pian piano si affievolivano. Una donna, già pronta, raccoglieva in un "caldiero" il sangue che usciva a fiotti dalla gola squarciata e che sarebbe stato poi, una volta coagulato, consumato cotto, fritto con cipolla, rosmarino e salvia, sale e pepe, o sarebbe stato utilizzato per confezionare una specie di sanguinacci, detti "baldoni", a volte arricchiti con "uva passa" e fichi secchi tagliati in piccole parti. I bambini, quando volevano anche loro partecipare al grande sacrificio, tenevano il maiale per gli orecchi o per il codino riccioluto, oppure tenevano fermo "el mesoto" trattenendolo per le impugnature.

Qualche abitudine selvaggia e un po' cruenta si registrava quando qualcuno pretendeva di recidere subito il codino per pelarlo e mangiarlo crudo lì per lì, affermando che era solo nervo e assai gustoso e che gli altri non sapevano quello che perdevano.

Disposto all'interno del "mesoto" il maiale veniva subito scottato con acqua quasi bollente, a giusta temperatura per togliergli le setole, i "peli del mas'cio", utilizzando sia la catena che, posta sul fondo del "mesoto" darebbe servita poi a rivoltarlo, sia qualche tratto di corda, sia la "raspetta" apposita, sia, infine, dei coltelli. Liberato dal pelo e tolte le unghie, utilizzando "el rampin da mas'cio", il maiale veniva progressivamente issato e sospeso a un elementare verricello formato da una corda appesa a una trave del soffitto, detto "mulinelo" o "trainelo". Dopo aver passato un palo sottile fra le ossa e i tendini delle zampe posteriori, su di esso veniva arrotolata la corda, servendosi del "manàtolo", un paletto trasversale che faceva da leva, issando progressivamente il maiale, mondandolo via via dalle setole e dal pelo residuo e procedendo poi ad un rapido

lavaggio, una volta che era giunto all'altezza voluta ed era stato bloccato, inserendo un secondo paletto più sottile tra i tendini, al di sotto dell'altro paletto, sul quale appoggiava, arrestando il "mentolo", cioè il paletto trasversale che faceva da leva. Dopo averlo lavato, il maiale veniva squartato, dall'alto al basso, in due "sbreghe" o "mezzene" e liberato dalle interiora. La vescica, estratta, veniva gonfiata con una cannuccia di canna palustre e posta poi a seccare al sole, poiché era destinata a diventare, una volta seccata, il contenitore d'elezione dell'"onto", cioè dello strutto.

Le due "sbreghe" venivano poi portate all'interno della casa, in un luogo riparato, pesate e appese ad un gancio, affinché le carni durante la notte si raffreddassero e si asciugassero, per procedere il giorno dopo alla vera e propria lavorazione, cioè a "far su el mas'cio".

9. La lavorazione del maiale

Secondo l'antica tradizione contadina, "el mas'cio se copa in luna calante" e c'era un detto spesso ripetuto, "*Del mas'cio non se buta via gnente, gnanca el pelo, le onge e i ossi spolpai!*" Anche queste ultime parti infatti venivano raccolte per essere vendute a qualche "strazaro" o straccivendolo che passava per le case a tale scopo. Il pelo, ad esempio, veniva utilizzato per qualche tipo di pennello e gli ossi, quando non venivano venduti, erano utilizzati in parte col "saondale", per preparare "el saon", un sapone casalingo grigio-verdastro, ottimo per il bucato.

Era attuale il proverbio che dice: "*El mas'cio el xe la musina dei poareti!*"

E quello che dice che:

"El mas'cio el xe 'na bottega, che te rende tuto quel che te ghe meti dentro!"

Scherzosamente si poteva anche dire:

*"Grazie mile,
co copo el mas'cio"*

te darò el porzile!”

E la disgrazia più grande che poteva succedere a una persona era che “ghe ze morto el mas’cio!” Si poteva infatti promettere qualsiasi cosa, ma mai il maiale. La carne di maiale era, nelle famiglie contadine, di gran lunga la più importante fra tutte le carni consumate e su di essa, sotto forma di insaccati e di condimenti, come il lardo e lo strutto, si faceva conto per tirare avanti tutto l’anno. Però, il periodo che seguiva immediatamente la macellazione dei maiale, c’era nelle famiglie grande abbondanza e disponibilità di cibo gustoso, anche perché si dovevano consumare con una certa fretta talune parti, come il fegato, la trippa, gli ossi e le salsicce. Dopo le festività di Natale cadeva il Carnevale, durante il quale si faceva uso abbondante di grassi e di dolci cotti nello strutto, come “fritole”, “grustoli”, “favete” e “bussolà”. E la celebre “fugaza onta”, cotta sotto la cenere, come ricorda l’indovinello:

*“Onta, bisonta,
sotto el gogo sconta,
bona da magnare,
cattiva da cusinare!”*

I proverbi dicevano:

*“Chi gh’ha solo on porco, el lo fa grasso,
chi gh’ha solo un fiolo, el lo fa matto!”*

Oppure:

*“Se el porco volasse,
no’ ghe saria on oselo che lo passasse!”*

E ancora:

*“Al to porco faghe bone spese,
perché non cresce inte on orto*

e gnanca inte on mese!”

Per la scarnificazione, la selezione e l’insaccatura delle carni “el mazin” (= il norcino) portava con sé la strumentazione necessaria: la “tola da mas’ci” o “sgozarola”; la “macchina per masenare la carne” con i suoi “perioli” o imbuto di diversa misura, a seconda del tipo di insaccato; “el zoco” e la “pestarola” per “pestare le coeze”, cioè le cotiche; le “spatolete” per recuperare l’impasto rimasto appiccicato sulla “tola”; la “bazina” di ferro zincato dove gli insaccati venivano ripetutamente immersi nell’acqua caldo per favorire una più omogenea distribuzione delle carni insaccate nelle budella; le “spunciarole” a forma di bruschettino a base rotonda per punte di metallo sottili, lunghe da 3 a 5 cm, che servivano, punzecchiando sistematicamente gli insaccati, a far uscire da essi l’aria residua, rendendo più compatti gli insaccati e facendo fuoriuscire da essi anche il grasso superfluo. “El mazin” preparava dapprima le budella necessarie per l’insaccatura, lavandole nell’acqua tiepida e raschiandole, e infilando su un chiodo mobile, fissato su una sponda della “tola da mas’cio”, gli spaghi già allacciati che sarebbero stati usati via via durante il lavoro.

Si iniziava quindi la scarnificazione, la selezione e l’insaccatura delle carni. Le parti e i principali prodotti lavorati che si ricavano dal maiale, e alcuni dei piatti più diffusi, meritano di essere ricordati e descritti.¹⁷

1. “I saladi”, ossia i salami.

Sono la parte più importante e anche quantitativamente la maggiore fra i prodotti del maiale. E *“tristo xe quel porco che non fa saladi ventoto!”*

La carne migliore è riservata alla confezione de “saladi” e delle “sopresse”. Se

¹⁷ Nel manoscritto Frison ricorda e descrive, come vedremo, ben 28 prodotti delle diverse parti maiale e 7 piatti tipici molto diffusi nella Val Liona. Nota di Antonio Boraso.

è troppo magra, le si aggiunge un po' di lardo.

All'impasto vengono aggiunti sale e pepe in grani e talvolta una “conza”, una concia di cannella in canna, chiodi di garofano e, raramente, noce moscata macinati. L'impasto poteva essere aromatizzato anche con bacche di ginepro, coriandolo, rosmarino o aglio. I “*saladi con l'aio*” (*salami con l'aglio*) si ottenevano schiacciando o tritutando finemente un adeguato numero di spicchi d'aglio e ponendolo a macerare per alcune ore nel vino bianco, poi veniva aggiunto all'impasto, anche se, per evitare che l'aglio facesse ingiallire le carni, molti aggiungevano all'impasto solo la parte liquida, filtrandola con una tela pulita che poi veniva strizzata. I salami, destinati a durare fino all'autunno successivo, si potevano mangiare freschi, circa un mese dopo essere stati insaccati, dopo il primo “bojo”, la prima fermentazione. I salami freschi erano considerati ottimi, arrostiti i graticola, con la polenta e i “zermuji” (radicchi fatti imbiancare in stalla, sotto la paglia). Adeguatamente stagionati, venivano tagliati a fette assai sottili, quando venivano consumati crudi, o a fette piuttosto grosse se scaldati in tegame con un filo d'olio e accompagnati dalla polenta.

Ottimo era lo spuntino con “*salado, pan biscoto e vin moro, di quello bon!*”

I salami con l'aglio, in genere, si consumavano prima degli altri, perché l'aglio ne avrebbe affrettato la maturazione.

2. “Le sopresse”, ossia le sopresse

Le “sopresse”, fatte con lo stesso impasto del salame, molto più grosse e lunghe in proporzione, potendo raggiungere anche i cinque chili di peso, sono un salame tipicamente veneto. In esse l'impasto si conserva saporito più a lungo che nei salami. La “conza” e gli aromi sono per lo più gli stessi del “salado”. La soppressa veniva insaccata nella “manega”, cioè nel budello cieco della cavità appendicolare delle vacche. Utilizzando, al posto della “manega” delle vacche, il budello cieco

dei vitelli, che è più stretto, si ottenevano le “cornete”, cioè delle “sopresse” più piccole e arcuate.

La stagionatura delle “sopresse” era assai più lunga di quella dei “saladi”, dovendo passare attraverso due “boji”, due fermentazioni, la prima era completa dopo 40 giorni circa e la seconda dopo tre o quattro mesi, che potevano diventare sette o otto, se la carne del maiale era particolarmente grassa. Per impedire la presenza di bolle o il ristagno di vuoti d’aria, l’insaccato veniva stretto da una serie assai fitta di spaghi circolari, ogni due cm circa.

Si consumava a partire dall’estate e, mentre l’impasto dei “saladi” cominciava a invecchiare, quello delle “sopresse” era ancora fresco e ancora più saporito. Si consumavano allo stesso modo dei “saladi” stagionati, anche se venivano affettate a fette più grosse e consistenti, non raggiungendo la compattezza dell’impasto dei salami dopo la stagionatura, ma mantenendosi più morbide.

3. Gli “ossocoli” e le “panzete”

A volte nelle “sopresse” era insaccato l’“ossocolo” o “copa”. L’“ossocolo” era costituito dalle masse muscolari situate lungo le vertebre del collo del maiale e costituiva una delle parti più saporite. “El mazin” in genere, mentre ritaglia e disossa le carni, mette da una parte di due “ossocoli”, salandoli e aromatizzandoli con cannella e chiodi di garofano. Poi i due “ossocoli”, liberati del sale residuo, potevano essere arrotolati e insaccati a sé, dopo essere stati aromatizzati con cannella e chiodi di garofano, oppure potevano essere insaccati, in mezzo alla pasta normale, al centro di due “sopresse”. Le “sopresse con l’ossocolo”, una vera specialità, di solito erano consumate per ultime e in occasioni particolari. Anche le due pancette potevano essere insaccate col medesimo procedimento, in due “sopresse con la panzeta”. La pasta del “salado” in tal caso veniva posta attorno ai rotoli di pancetta, ma talvolta al centro dei rotoli stessi. A volte, nelle “sopresse

con la panzeta”, la pancetta stessa, anziché arrotolata, era fatta a tocchetti e mescolata alla “pasta de salado”.

4. Le “luganeghe” e “mortadelle” (lucaniche, salsicce)

Il termine “lucanica” è usato in età romana da Cicerone per indicare un tipo di salsiccia, caratteristico della Lucania. L’uso e la tradizione di questo tipo di insaccato sarebbe pertanto, assai probabilmente, di schietta derivazione romana. Per quanto costruiscano un piatto assai frequente e ricercato, specie nelle feste paesane, le “luganeghe” per il fatto di non durare a lungo, venivano fatte in quantità di solito limitate. Le “luganeghe” vere e proprie venivano fatte per lo più con “la pasta de salado”. Qualcuno, per renderle più saporite, aggiungeva all’impasto la “goleta”, cioè quella parte del sottocollo molto grassa e assai gustosa.

Le “luganeghe” venivano cotte ai ferri, in graticola, con polenta calda o “brustolà”, o cotte in un tegame con un po’ d’olio e su carta oleata dai bordi rialzati, per trattenere il sugo, o ancora cotte in tegame con le verze o coi crauti. Le “mortadelle” invece venivano fatte con le carni rosse, macchiate di sangue, ed erano meno apprezzate delle “luganeghe” vere e proprie. Per l’impasto si utilizzavano i “rognoni” (reni), il cuore, la “coradela” (polmoni), a volte anche un po’ di fegato o la milza, aggiungendovi un po’ di lardo e la “conza” dei cotechini, fatta di cannella, chiodi di garofano, noce moscata, sale e pepe, ridotti in polvere. Qualcuno aggiungeva a volta anche qualche spicchio d’aglio tritato.

Le “mortadelle” avevano a volte la forma di piccoli “saladi” oppure venivano insaccate a file, come le “luganeghe”. Quelle più piccole, tipo “luganega”, erano per lo più dette “moréte”. Erano riservate al consumo domestico, per la loro durata limitata, venivano consumate per prime. Si consumavano sempre cotte, quelle più grandi tagliate a grosse fette, in un tegame con un po’ d’olio, su carta oleata; oppure in graticola, possibilmente ancora fresche. Le piccole e le “moréte” si

consumavano come le “luganeghe” vere e proprie. Taluno ancora ricerca il loro sapore un po’ piccante e selvatico.

5.1 “coezini” o “museti”, ossia i cotechini

Dopo i “saladi” e le “sopresse” la parte più cospicua della lavorazione del maiale era costituita dai “coezini” (cotechini). Erano fatti soprattutto con la “coeza” (cotica), ben pestata e tritata, con l’aggiunta delle parti muscolari più dure, come le “recie” (orecchi), parte del muso, donde la denominazione di “museto”, frammenti di tendine e di lardo. Al sale e al pepe si aggiungeva una “conza” (concia), costituita per lo più da cannella, chiodi di garofano e noce moscata, ridotti in polvere, e a volte, a seconda dei gusti, anche qualche spicchio di aglio tritato.

Per la cottura per lo più si slegano gli spaghi e si pungono ripetutamente con uno stuzzicadenti o con la forchetta per evitare che la pelle si laceri. Vengono fatti bollire per qualche ora nell’acqua che, durante la guerra, si usava poi per fare il sapore, e anche nel minestrone, nelle famiglie con maggiori difficoltà. Il cotechino lessato è considerato tanto più buono quanto più “taca”, cioè è attaccaticcio. Accompagnato ad altre carni, al pollo e alla lingua salmistrata, si usa con il puré di patate, i radicchi o la cicoria “in tecia”, le verze, i crauti, i sottaceti e, in particolare, col crén. Possono essere anche cotti con i fagioli o con le lenticchie, in un tegame. Anche se nelle buone cantine durano talvolta fino a settembre, in genere si devono consumare prima dell’estate. Un piatto tipico della nostra zona è il “museto con l’aio”: il cotechino viene cotto nel tegame con l’aglio novello appena vegetato (febbraio-marzo), tritato finemente con la sua foglioline. Ad aprile e a maggio, la morte del “coezin” è con i piselli novelli, per la festa dell’Ascensione si mangia in genere l’ultimo cotechino, quello con la “lengoa, che viene preparato talora unendovi qualche cipolla, sedano e patate. Al posto del “coezin” o del “museto” si utilizza a volte la

“bondola”, sempre con la “lengua”.

Diceva il proverbio: *“Da la Sensa / se magna el coezin con la lengua / par non perdere la semenza.”*

Secondo alcuni era questo una specie di rituale, atto a premunirsi contro i morsi dei serpenti!

6. “Le bøndole” (bondiole)

Le “bøndole” (bondiole) si fanno con lo stesso impasto dei cotechini. La forma però è più grossa e tondeggiante, poiché la pasta viene insaccata in ritagli avanzati dai budelli che si erano usati per le sopresse o anche, un tempo, in vesciche di vitello o nella stessa vescica di maiale, tagliata a metà. La forma tondeggiante della “bøndola” permette all’impasto di conservarsi fresco più a lungo. La “bøndola con la léngua” era formata col normale impasto, al centro del quale si metteva la lingua del maiale spellata, dopo che era stata posta per qualche ora sotto sale ed era stata aromatizzata con cannella e chiodi di garofano. La “bøndola con la léngua” si mangiava, come abbiamo detto, secondo la tradizione, con i piselli o con cipolla, sedano e patate, il giorno della “Sensa” (la festa dell’Ascensione).

7. Le “panzete” (pacette) e gli “ossocoli”

Le “panzere” o pancette venivano ricavate dalla pancia del maiale, cioè dallo strato di lardo venato da parti carnose che ricopre l’addome: Venivano poi salate e aromatizzate con pepe, cannella, chiodi di garofano a talvolta anche noce moscata. Quindi, arrotolate e legate molto strettamente erano messe dentro a una “manega sa sopresse”, il budello cieco della cavità appendicolare delle vacche, e nuovamente legate allo stesso modo delle sopresse. Le due

pancette potevano anche essere insacate nelle “sopresse” o nelle stesse pancette poteva essere insaccata la “copa” o l’ “ossocolo”.

La “panzeta”, tagliata in piccoli pezzi, si usava al posto del lardo per condire, dopo essere stata frita, verdure stufate, ma anche i giovani “pissacani” (*taraxacum officinalis*) freschi o i deliziosi “rampuzzoli” (raperonzoli). Si consumava, anche più del lardo, tagliata in fette molto sottili, come companatico e per preparare gustosi panini con pane fatto in casa.

L’ossocolo è costituito dalle masse muscolari situate lungo le vertebre del collo del maiale ed è una delle sue carni più saporite. Salati e aromatizzati con pepe cannellae chiodi di garofano, i due “ossocoli” potevano essere insaccati da soli, oppure al centro di due “sopresse” nella pasta normale per salami, o al centro di due “panzete”. Era considerato una vera specialità per palati raffinati.

Di solito gli “ossocoli” si mangiavano per ultimi, con grande parsimonia.

8. I “baldoni” o sanguinacci

Il sangue o sanguetta, che usciva dal collo del maiale quando veniva sgozzato, era raccolto da una donna, o da un ragazzo, pronto a tenere il “caldiero” (il paiolo di rame) sotto la ferita per evitare che andasse perduto. Affinché il sangue non prendesse sapore di rame, si metteva un pezzo di ferro sul fondo del recipiente: Il “mazin”, quando il sangue era abbastanza coagulato, lo tagliava a spicchi e vi versava sopra acqua molto calda, affidandolo poi alla donna di casa che dopo un quarto d’ora, cambiatagli l’acqua, cominciava a cuocerlo, portandolo quasi all’ebollizione, senza però farlo bollire, altrimenti diventava spugnoso. Dopo circa trenta o quaranta minuti la “sangueta” era pronta e gli spicchi, i tocchi, venivano levati dal “caldiero” e riposti su di un piatto. Per mangiarle, la “sangueta” veniva tagliata a fettine sottili e messa a

cuocere nuovamente in un tegame con soffritto di cipolla, alloro, salvia e “radesello” (omento), oppure sempre con “radeselo”, cipolla, rosmarino sale e pepe, o veniva cotta subito in padella con cedri canditi.

Per fare i “baldoni” (sanguinacci), il sangue, raccolto nel “caldiero”, veniva tenuto al caldo e mescolato con una apposita forcella di legno che gli impediva di coagulare e toglieva la schiuma. Subito si aggiungeva farina bianca, riso lessato, mela tagliata a fettine, uva passa, cedri canditi, fichi secchi, tagliati a pezzetti, e un po’ di vino rosso. Dopo averlo ben amalgamato, l’impasto veniva insaccato con un largo imbuto in grossi budelli. Si rimettevano poi i “baldoni” nel “caldiero” e si rimettevano sul fuoco dove cuocevano a fuoco lentissimo, senza mai bollire, per circa un’ora. Ogni tanto si provvedeva a pungerli, facendo una grande attenzione che non attaccassero sul fondo. A volte, al posto della farina e del riso, si aggiungeva pane grattugiato, uva passa, fichi secchi, latte e zucchero. Prendevano il nome di “baldoni” dal rotolo di stoffa che le donne usavano portare all’altezza della cintura per allargare la gonna.

9. Il lardo

La riserva di lardo di un maiale forniva il condimento per tutto l’anno e quanto più lo strato di lardo era alto e il maiale era grasso, tanto più il maiale era degno di considerazione, perché il lardo fritto forniva condimento e sapore per minestre, pietanze o verdure crude, come i radicchi e le erbe di campo.

Il lardo che ricopre la schiena e i fianchi del maiale, durante la lavorazione, veniva dapprima ridotto a forme geometriche regolari, le “mezzéne”, che venivano poste sotto sale. Dopo che avevano preso sale per qualche giorno, le “mezzéne” venivano tagliate a metà nel senso della lunghezza e quindi legate strettamente o cucite insieme con la cotica all’esterno. Se la cotica era stata levata, venivano in genere ricoperte da carta oleata oppure insaccate in una “manega”, cioè in un budello da “sopressa”, il budello della cavità

appendicolare delle vacche. Oppure le “mezzéne” venivano poste in salamoia per quattro o cinque giorni o, sempre lasciandole intere, venivano ricoperte di sale grosso e poste su assi inclinate e lasciate sgocciolare. sempre per quattro o cinque giorni, dopo di che erano poste in una cassa coperta di sale.

Se non erano state fatte sgocciolare e, specie se messe in salamoia, alla base della cassa un tubo permetteva di scaricare il liquido che esse lasciavano scolare. Dalle mezzéne ,dopo la lavorazione, si prendeva di volta in volta la quantità di lardo necessaria, sia come condimento che come alimento o companatico, tagliato a fettine molto sottili. Qualcuno preferiva macinare il lardo pronto all’uso. Veniva in genere insaccato in una “manega”, con l’aggiunta di cipolla, rosmarino e sale, oppure veniva conservato in “pignati”, grossi contenitori in terracotta smaltata e, in questo caso, poteva anche essere cotto. Con la “saonsa”, cioè col rettangolo del “pansale”, il panciale, il lardo della pancia vicino alla pancetta, a volte si faceva un insaccato, una specie di salame, che si conservava a stagionare in cantina per diversi anni e si usava per curare gli ematomi.

10. Le “coéze” (cotiche)

Le “coéze” venivano molte colte levate intere dalle “mazzéne” del lardo e usate come condimento del minestrone o della “pasta e fasoì con le coéze”. Dopo la cottura, si mangiavano nel minestrone o allo stesso modo del “coézin” o “musetto”. Qualcuno le cuoceva spesso con i fagioli stufati al posto del “coézin” e questo era considerato un piatto estremamente gustoso. Oppure, tagliata a pezzettini, la “coéza” veniva fatta cuocere con la polenta nel “caldiero”. Una volta pronta, la polenta veniva scodellata e, avvolta in foglie di verza, posta nell’”aròla” del camino. cioè nell’incavatura centrale dove viene fatto il fuoco, e fatta cuocere piuttosto a lungo sotto il “testo”, l’apposito

coperchio, ricoperto di braci.

11. L' "onto" (lo strutto)

L' "onto", cioè lo strutto, si ricavava dalla sugna, il grasso della regione renale e intestinale del maiale, e anche dal "radeselo", quando questo non era consumato a parte. La sugna, dopo essere stata macinata col tritacarne, veniva messa a cuocere nel "caldiero" con sale e qualche foglia di alloro.

Quando i "zìzoli", i ciccioli, i piccoli frammenti cotti di tessuto carnoso che sosteneva la parte grassa, cominciavano a diventare scuri, era segno che "l'onto" era cotto. Allora si versava l'"onto" ancora caldo negli appositi recipienti, cioè nella vescica del maiale, appositamente preparato, oppure nei "pignati" di terracotta o nei vasi di vetro. Sul fondo del "caldiero" restavano i "zìzoli", cioè i ciccioli, che si conservavano a parte, aggiungendo del sale e qualche foglia d'alloro,

Con l'"onto" si ritoccavano le budella degli insaccati che eventualmente riportavano qualche piccola lacerazione nella primissima fase della stagionatura. Inoltre era usato per ungere i finimenti dei cavalli e, nel corso dell'inverno, le "sgalmare", gli zoccoli e le scarpe da lavoro che così diventavano più morbide e impermeabili all'acqua. Si usava anche per facilitare i parti difficili delle vacche. Ma la funzione principale dello strutto era prima di tutto quella di friggere i dolci, come le "fritole" (fritelle), i "grustoli" (crostoli) e le "favete" (favette) e gli altri dolci di Carnevale, e quella di arrostitire delle patate deliziose, come sostituto del burro e del lardo.

12. I "zìzoli" (ciccioli)

Quando la sugna macinata è stata corra nel "caldiero" e si è ottenuto lo strutto, "l'onto", sul fondo del recipiente, una volta versato lo strutto nei contenitori, restano i "zìzoli", cioè i ciccioli, i piccoli frammenti del tessuto carnoso che

sosteneva la parte grassa. In genere, i “zìzoli” venivano separati dallo strutto, quando esso era ancora molto caldo, levandoli dal fondo del “caldiero” con un mestolo bucato o una schiumarola. Venivano per lo più riposti in “pignati” di terracotta o in vasi di vetro per essere utilizzati in vari modi. In un recente passato, i “zìzoli” erano ritenuti uno dei prodotti più graditi del maiale, poiché sono molto appetitosi; oggi invece, come lo stesso “onto”, sono considerati un cibo pesante e piuttosto indigesto. Erano usati come companatico, dopo essere stati riscaldati, accompagnandoli soprattutto con la polenta calda o “brustolà”. Si utilizzavano anche come condimento per le verdure cotte come i radicchi, le verze, i crauti o altro ancora, oppure per fare “el pan coi zìzoli” o “la polenta coi zìzoli”, i “zaleti” o la “pinza” o anche per impastarli coi “bigoli” fatti col “torcio”. In genere, i “zìzoli” si consumavano in breve tempo, poiché non conservano a lungo il loro gradito sapore.

13. La “vessiga” (vescica)

Dalla vescica del maiale, dopo un particolare trattamento, si ricavava, in genere, un recipiente per conservare al fresco della cantina lo strutto (l’onto). Appena estratte le interiora del maiale, si prendeva la vescica e, inserendo nell’orifizio un pezzetto di canna palustre, vi si soffiava dentro fino a gonfiarla completamente, legando poi l’estremità dove si trova l’orifizio con dello spago sottile e mettendola ad asciugare al sole fino a quando diventava secca e si poteva usare come contenitore per lo strutto, aggiungendovi del sale e qualche foglia d’alloro. Nelle due metà di una vescica, tagliata in due, tavola si potevano anche insaccare le “bòndole” che assumevano così la forma tondeggiante. La vescica poteva essere anche conservata per riempirla di ghiaccio in caso di malattia con febbre.

14. Il “tastasale”

Il “tastasale” è, in tutta la Val Liona, una specie di piatto rituale che si consuma quando è in corso la lavorazione del maiale, dopo aver preparato e lavorato adeguatamente l’impasto per i salami, prima di procedere all’insaccatura. Ci si prende allora una breve pausa per la colazione col “tastasale”.

La qualità dell’impasto del “tastasale” serve infatti anche per assaporare e verificare se la preparazione, il dosaggio e la salatura vanno bene o se occorre cambiare qualcosa. Si prende infatti una certa quantità di “pasta da salàdi”, si impasta, si fa una grossa polpetta alta qualche centimetro e la si avvolge per lo più nel “radesèlo”, cioè nell’omento, la membrana che avvolge le interiora. Qualcuno talvolta al posto del “radeselo” usava della carta oleata per avvolgere la polpetta oppure la cuoceva direttamente in un piccolo tegame con un filo d’olio. In genere, però il “tastasale” dovrebbe essere cotto nel “radesèllo”, del quale la parte non utilizzata sarebbe poi macinata per essere trasformata in “onto”, strutto. Avvolto nel “radesélllo”, il “tastasale” veniva posto sopra una graticola, sulle braci del focolare, che era sempre acceso per riscaldare l’acqua necessaria alle operazioni in corso, poi lo si rivoltava e, appena pronto, si mangiava per lo più con “polenta brustolà”, cioè con polenta abbrustolita. Una certa quantità dell’impasto molto spesso era messa da parte per fare un tipico risotto, detto appunto “risoto al tastasale”.

15. Lo “schizòto col radesélo”

Lo “schizòto col radesélo”, schiacciata con l’omento è un dolce tipico quando si ammazza il maiale.

Si prepara a tale scopo un impasto di farina bianca, acqua e “radesèlo” tagliato a pezzettini o macinato, aggiungendovi un po’ di sale. L’impasto viene lavorato a lungo, fino a che fa delle bolle, quindi viene cotto sul focolare, già riscaldato, ponendolo sotto il “test”, accendendo su questo una sola vivace

fiammata ottenuta dai “casteloni” (tutoli di mais) o delle “troze” (tralci di vite).

16. “El figà”, il fegato del maiale Il fegato di maiale, sia per la sua facile deperibilità, sia perché è subito pronto, è, insieme alla “sanguéta”, uno dei primi prodotti della macellazione ad essere consumato.

Abitualmente si cuoce tagliato a fette sottili in un tegame dove è stato soffritto del “radesèlo” con cipolla e talvolta un po’ di lardo e della salvia, oppure del prezzemolo tritato. Oppure, tagliato a grossi bocconi che, dopo averli uniti l’uno all’altro a corona con un filo, vengono cotti “in tecia”, cioè nel tegame, con un soffritto di burro, cipolla e salvia.

Un piatto squisito, affine ai celebri “osei scapà”, si ottiene anche sempre tagliando il fegato a grossi bocconi (800-1.000 grammi per quattro persone), avvolgendo ogni pezzo nel “radesèlo” (circa 300 grammi), e infilando i bocconcini nelle “frise”, cioè nei ferri dello spiedo, alternando ad ogni boccone delle “lardele”, cioè delle fettine di lardo, fra due foglie di salvia e salando.

Si procede quindi come per la cottura degli uccelli, ponendo nella leccarda, sotto al fegato che cuoce, della polenta che si rosola e insaporisce col sugo. Sempre col fegato, si possono fare delle “luganeghe”, usando lo stesso impasto di carni rosse con le quali si preparano le “mortadele” e le “morete”, con una percentuale fra il 15 e il 30 per cento di fegato macinato.

Le “luganeghe”, divise in due e cotte sulla graticola, si pongono su un piatto, sopra a della polenta calda, accompagnate da radicchio in insalata.

17. I “rognoni”, i reni

Molte volte e “rognoni”, cioè le reni, non venivano usati per l’impasto delle “mortadelle” o delle “morete” per il loro sapore troppo forte e particolare, non a tutti gradito. Si tenevano perciò per qualche tempo sotto sale, finché perdevano il liquido. Una volta disidratati, i “rognoni” venivano arrostiti in

graticola sopra le braci e consumati con la polenta.

18. La “coradèla”, i polmoni

Nella maggior parte dei casi, la “coradela”, cioè i polmoni, veniva macinata con le carni rosse e insaccata nelle “mortadelle” o delle “morete”, anche perché nonostante fosse considerata un piatto assai gustoso, appena ucciso il maiale, c'erano in genere troppe carni da consumare con una certa fretta.

Quando era tenuta da parte, si preparava un po' come le trippe, dapprima lessandola un po' portandola a ebollizione in una pentola d'acqua. Poi, levata, veniva tagliata a cubetti e cotta in un tegame nel quale, si erano rosolate con olio delle cipolle con l'aggiunta a piacere di cannella, chiodi di garofano un po' di salvia, rosmarino e prezzemolo. La “coradela” si deve mantenere sempre morbida con l'aggiunta continua di brodo e cuocere per due o tre ore.

Viene mangiata preferibilmente con la polenta calda.

19. I “zàrvei e la “megola”, le cervella e il midollo

Una volta aperto il maiale e levate le interiora, esso viene diviso nelle due “sbreghe” o “mezzéne” e si recuperano con cura i “zàrvei”, le cervella, e la “megòla”, il midollo spinale, Poiché la quantità è piuttosto modesta, in genere essi erano riservati ai membri della famiglia che si riteneva che li gradissero in particolar modo. Questi prodotti, dopo essere stati impanati o passati nella farina bianca o anche avvolti nel “radesèlo”, erano fritti in padella nel burro rosolato.

20. Il “prete”, il sacco dello stomaco, e le trippe

Il “prete”, cioè il sacco dello stomaco del maiale, dal quale si ricavano le trippe, è meno carnoso e perciò meno morbido di quello di altre bestie, ma sicuramente altrettanto gustoso. Perciò, quando il maiale viene ucciso in casa, il “prete” viene usato per preparare un piatto assai appetitoso. Richiede

un'operazione di pulitura lunga e particolarmente elaborata. Dopo averlo svuotato da eventuali resti di cibo, occorre separare la parte esterna dalla mucosa interna, un'operazione non facile e abbastanza noiosa, poiché è estremamente difficile afferrare con le dita e con le unghie la viscida membrana. Per poterlo fare occorre immergere continuamente il “prete” nell'acqua quasi bollente e, prima che si raffreddi, cercare di staccare la viscida membrana. Una volta mondato e lavato, il “prete” viene posto in una pentola d'acqua e lì lasciato finì a che l'acqua comincia a bollire, quindi si leva e si lascia riposare in un luogo fresco per togliere l'odore particolare.

Viene quindi tagliato a listarelle, a striscioline sottili, larghe circa un centimetro, le trippe. Si prepara quindi un soffritto di olio e burro, con una cipolla, qualche chiodo di garofano, cannella in canna e salvia, rosmarino e prezzemolo legati insieme. Si cuoce, bagnando con vino e brodo, man mano che il liquido si consuma, aggiungendo se si vuole dei pomodori pelati o della conserva di pomodoro. Dopo un'ora e mezza o poco più di cottura lenta, le appetitose trippe sono pronte. Un “prete” in genere basta per un pasto non abbondante di una famiglia. In genere, però il “prete” era riservato per la “zèna del mas'cio”, la cena del maiale, qualche giorno dopo l'uccisione del maiale.

La “zèna del mas'cio” era l'occasione non solo per mangiare cose rare e saporite, sia nella qualità che nella quantità, ma anche per invitare, oltre i lavoranti, anche amici o persone che per vari motivi erano in rapporti di rispetto e gratitudine con la famiglia. Le donne, dopo aver pulito e riordinato la casa, tiravano fuori le bianche tovaglie di Fiandra, che profumavano di lavanda o di mela cotogna, e mettevano in tavola i bicchieri più brillanti e la posateria più bella.

In genere, la cena era a base di “risoto col prete” e “ossi de mas'cio”. Il “risoto col prete” si preparava in genere lessando il riso, scolandolo e condendolo col

ragù di trippe (el prete) e aggiungendo quindi abbondante grana.

21. Gli “ossi de mas’cio”, ossi di maiale

Le ossa del maiale vengono spolpate quanto più si può per ricavarne la carne per l’impasto dei salami e dei cotechini, ma attorno ad esse resta sempre qualche brandello di carne o di cotica, in particolare nelle zampe e nella testa.

Le ossa più grandi, quasi sempre povere di carne e quelle dove è rimasta della cotica, come i piedi e il muso, vengono lessate, talvolta nel minestrone, altre volte nell’acqua che viene poi gettata via o usata per i maiali giovani, se ce ne sono, allevati per la stagione successiva. I gustosi e saporiti brandelli di carne che si liberano dalle ossa e quelli intorno ai piedini si mangiano ancora ben caldi, accompagnati da cren, peperoncini e cetriolo sotto aceto, crauti o verze crudi, affettati molto sottili e ben conditi, radicchio in insalata o anche arrostito in graticola. Ne viene un piatto estremamente gustoso e impegnativo, tipico della “zéna del mas’cio”, durante il quale si mangia e si beve, spesso oltre misura.

Le ossa più piccole e minute, in particolare quelle della spina dorsale e delle vertebre, invece, si tagliano a pezzi e quindi si fanno arrostiti in un tegame con un po’ di grasso rosolato e condendole solo con il sale. La carne non è molta, ma il “pocio”, il sugo, è abbondante ed assai gustoso, usato per condire la polenta che accompagna questo piatto.

22. La “coa de mas’cio”, il codino del maiale

Ucciso il maiale, assai spesso qualcuno gli recideva subito la coda per pelarla e mangiarla cruda lì per lì, affermando che essa era una delle parti più gustose,

essendo tutto nervo, e chi non la assaggiava, perdeva davvero l'occasione di gustare qualcosa di buono. In genere, però, tali abitudini selvagge e un po' cruento non erano molto diffuse e condivise. La cosa del maiale per lo più veniva lessata con le ossa che erano ancora ricoperte dalla pelle, aggiungendo nel brodo cipolla, sedano e carote. Anche il brodo veniva consumato.

In altri casi, la coda veniva tagliata a pezzetti e cotta "in tecia", rosolandola con salvia, rosmarino e aglio, come si fa col coniglio.

23. Le "bresole", le bracirole di maiale

Le bracirole, come le carni più gustose del maiale, come i prosciutti e le lombate, che nella lavorazione industriale vengono messe da parte, in genere, venivano lavorate per diventare "salami" o "sopresse", anche perché altrimenti si sarebbero dovute consumate subito, quando già c'era tanta carne disponibile. Si faceva eccezione per qualche "bresola" (braciola) e per i "rosti" (le due lombate), riservate per i pasti eccezionali o per qualche ospite o parente di riguardo.

24. La "sparagagna" o le "costesine", le costine di maiale

La "sparagagna" è una delle carni da arrosto più saporite del maiale; di essa si fa un uso frequente, insieme alle "luganeghe" nelle sagre e nelle feste di paese, cotte ai ferri, sulla graticola con salvia e rosmarino, e con "polenta brustolà" e "on goto de vin grosso". La "sparagagna", costituita dalla parte terminale delle costole del maiale, che non si può e non conviene disossare, è sicuramente uno degli arrostiti più graditi.

In casa poteva essere cotta sulla graticola, ma anche in "tecia", cioè in tegame, con un po' di grasso e sale, come altri ossi di maiale, magari con qualche foglia di salvia o un rametto di rosmarino, in modo da avere molto "pocio", sugo per intingere la "polenta brustolà". Si accompagnava per lo più con radicchio,

crauti e verze. Qualcuno cucinava la “sparagagna” lessandola.

25. I “rosti”, le lombate o carré di maiale

I “rosti”, cioè le due lombate o carré di maiale, che insieme all’“ossocolo” sono considerati la carni più pregiate di tutto l’animale, in genere, erano messi da parte per essere consumati come tali.

Una volta disossati, i “rosti” venivano incisi longitudinalmente in profondità per inserirvi degli aromi come rosmarino e spicchi d’aglio, e un po’ di burro. La carne era poi arrotolata e legata strettamente, inserendovi ancora qualche rametto di rosmarino e un po’ di salvia. Si mangiava poi cotta in “tecia” o in forno con olio e burro o, a volte, dentro il latte. Per lo più era accompagnata da patate arrosto e servita a fette.

26. La “goletta”, il sottocollo del maiale

La “goletta”, cioè la parte del sottocollo molto grassa e gustosa, spesso veniva messa a parte, anche se altri la insaccavano macinandola nell’impasto delle “luganeghe”, della “mortandele” o delle “bondole” per renderle più gustose. Se messa a parte, era conservata “sot’onto” o usata nel “minestron” o cotta con qualche verdura.

27. L’ “onto de ganassa”, l’unto di ganascia

Il grasso contenuto nella ganascia, la mandibola, del maiale maschio era considerato un ottimo rimedio per ungere le parti colpite in caso di ammaccature o contusioni. La mandibola veniva conservata al fresco, in cantina, e spezzata al momento del bisogno per ricavarne il prezioso “onto”.

28. La “saonda”, l’organo genitale maschile del maiale castrato

La “saonda” era l’organo genitale maschile del maiale castrato. Era conservato per essere usato come grasso, un unguento, al quale si attribuiva particolare

efficacia per molti usi. Si usava per ingrassare le scarpe che rendeva più morbide, le funi o i fili delle teleferiche, la groppa delle vacche che partivano per le malghe, per difenderle dalla pioggia, oppure le mammelle delle mucche quando avevano la mastite. Questi erano i principali prodotti che si ricavano nelle case di campagne e di collina dalla macellazione del maiale.

Altra cosa era, ed è, la lavorazione artigianale e poi industriale.

Non possiamo dimenticare l'uso del "mas'ceto da late" e della "porchetta" m per quanto, nella Val Liona, piuttosto raro e occasionale. I prodotti del maiale erano comunque alla base della nostra cucina.

Alcuni piatti sono giustamente diventati famosi, come il "risoto con le ciche", i "risi e fasoì, che richiedono l'uso della pancetta. Celebre era la "fritata rognosa", citata fin dal 1500 e nel 1800 da scrittori quali Cristoforo da Messiburgo¹⁸ e Bartolomeo Scappi¹⁹, cuoco di papa Pio V. Diamo di seguito le ricette tradizionali di alcuni piatti famosi.

Le ricette tradizionali di alcuni piatti famosi

1. "risoto con le ciche" o "con la luganega"

La "luganega", magari dopo un bollo, oppure scottata in un tegame con cipolla tritata fino a far uscire tutto il suo grasso, era utilizzata assai spesso

¹⁸ **Cristoforo di Messiburgo** (... – Ferrara, 1548) è stato un famoso cuoco, autore di *Banchetti composizioni di vivande e apparecchio generale*, 1549. Dal 1524 al 1548 lavorò alla corte di Alfonso I d'Este e poi di Ercole II d'Este. Fu nominato conte palatino da Carlo V. Fu spesso chiamato alla corte dei Gonzaga di Mantova, quale consulente della duchessa Isabella d'Este.

¹⁹ **Bartolomeo Scappi** nel 1536 organizzò un banchetto al servizio del cardinale Lorenzo Campeggio. Servì alla corte di altri cardinali, fino a divenire cuoco delle cucine vaticane sotto il papa Pio IV. Continuò come cuoco sotto Pio V. Morì nel 1577 e fu sepolto nella chiesa dei Santi Vincenzo e Anastasio alla Regola, dedicata ai cuochi e ai fornai.

per fare degli ottimi ragù per risi asciutti “con le ciche”, anche se la sua destinazione principale era quella dei “risi e luganega”.

Come dice il Maffioli²⁰, “gli autentici risi e luganega” erano una minestra in brodo alla quale la salsiccia bianca aveva ceduto tutti i propri umori e profumi e nella quale galleggiava con un contorno non fittissimo di riso”. Si preparava così: dapprima si faceva un brodo vegetale, quindi si tagliava la “luganega” a pezzetti, scottandoli in un tegame con della cipolla tritata e imbiondita, fino a far riuscire tutto il suo grasso. Quindi si univa il riso, tostandolo per pochi istanti e bagnandolo poi con del vino rosso e facendolo evaporare. Sempre continuando a bagnarlo col brodo, si portava infine a cottura, lasciandolo all’onda.

2. I “malfati”

Si devono ammorbidire circa 200 grammi di fagioli nell’acqua per almeno dodici ore. Quindi in una pentola con circa 1,5 litri di acqua salata si aggiungono circa 500 grammi di ossa di maiale e i fagioli, debitamente ammollati in precedenza. Si fa bollire per almeno due ore. Si sciolgono in un tegame circa 100 grammi di lardo con una cipolla tagliata assai finemente e, quando la cipolla è imbiondita, si versa il tutto nella pentola che bolle. Si aggiunge circa un Kg di farina di mais, come si fa con la polenta, mescolando fino a cottura ultimata. Si possono aggiungere riso, patate, verze o formaggio. Qualcuno arricchisce il piatto aggiungendovi qualche pezzetto di “luganega” o di carne di maiale, come piatto unico.

Si serve ancora bollente in un piatto fondo o in un coccio.

²⁰ **Giuseppe Maffioli** (Padova,1925 – Treviso,1985) è stato un autore televisivo e attore italiano, gastronomo dotato di felice e sapiente scrittura, conoscitore di tutte le tecniche di cucina, sino ai livelli manuali: scrittore che conosce anche i segreti del mestiere di cuoco. Condusse per RAI Radio 2, tra il 1976 e il 1978, la rubrica mattutina *Mangiare bene con poca spesa*

3. Il “risoto coi fasioi e il coezin”

Si lasciano ammorbidire circa 150 grammi di fagioli nell’acqua per almeno dodici ore. Quindi si pongono a bollire in una pentola un cotechino forato con una forchetta perché non si rompa durante la cottura, dopo aver slegato gli spaghetti, e i fagioli ammollati. Si copre il tutto con acqua e si lascia bollire per due o tre ore circa.

Si soffriggono a parte in una padella, nell’olio, cipolla, carote, sedano e aglio, quindi, quando saranno imbionditi, si versa il tutto nel brodo del cotechino, si aggiungono circa 300 grammi di riso, un po’ di conserva di pomodoro, un po’ di vino, si mescola e si aggiungono sale e pepe quanto basta. Si spegne quando il riso è ancora al dente, poiché il brodo grasso del cotechino conserva il calore a lungo e fa proseguire la cottura.

A volte invece del riso si utilizzava del pane raffermo, abbondando allora con l’aglio. Si serve accompagnando ogni piatto a una fetta di cotechino che si scompone usando la forchetta.

4. “Risi e bisi”

Si prepara in anticipo un brodo con carni, ossa e verdure. Si mette a rosolare in un tegame in poco olio e burro della pancetta di maiale, tagliata a dadini, con cipolla e aglio finemente tritati. Si aggiungono circa 500 grammi di pisellini teneri e freschi e si lasciano fino a tre quarti di cottura, aggiungendo di tanto in tanto del brodo perché non si attacchino. A parte si tiene il brodo in ebollizione e in esso si versano circa 300 grammi di riso vialone nano, lasciandolo a tre quarti di cottura. Si aggiungono i piselli e si completa la cottura, aggiungendo prezzemolo finemente tritato. Si condisce il tutto con sale, pepe e poco parmigiano. La minestra dovrà risultare non molto brodosa, del suo colore tipico “verde pisello”.

I “risi e bisi” dovrebbero essere mangiati il giorno di San Marco, il 25

aprile, “festa del bòcolo”.

5. “Il “risotto coi bruscanzoli”

Si prepara in anticipo un brodo con carni, ossa di maiale e verdure. Si soffrigge in olio e burro una cipolla finemente tritata con della pancetta tagliata a dadini. Si aggiungono circa 300 grammi di “bruscanzoli”, cioè di apici di luppolo, che si raccolgono fra marzo e aprile, all’inizio della primavera, quando cominciano a spuntare, specie lungo i fossi e nelle siepi. Si bagnano con del brodo, facendoli cuocere per una decina di minuti a fuoco lento. Si aggiunge il restante brodo e, quando bolle, vi si versano circa 200 grammi di riso, portandolo con del burro e formaggio grana grattugiato. Si guarnisce con del prezzemolo finemente tritato.

6. La “fritaia rognosa”

La “fritaia rognosa” si prepara con la carne della “luganega”. Cristoforo di Massiburgo diceva però che, ai suoi tempi, essa andava confezionata con del prosciutto tagliato minuto o della mortadella, con molta cannella pestata.

Si taglia la cipolla e si soffrigge nell’olio. Poi si tagliano a pezzetti una, o due, “luganeghe” e si aggiungono al soffritto, facendoli rosolare.

Quindi si prendono otto o dieci ore, si rompono, si sbattono a parte, si salano leggermente e si versano nel tegame.

Si mescola il tutto con un cucchiaino di legno e si lascia cuocere.

A volte si possono aggiungere patate, pomodori e pancetta, ottenendo una frittata che poteva servire da primo e secondo piatto.

7. La “pinza onta”

Si impasta circa un Kg di farina con acqua calda, aggiungendovi circa 30 grammi di lievito di birra, 300 grammi di “zizoli”, cioè ciccioli, e un hg di

“onto”, strutto di maiale, fuso in un tegamino. Si lavora l’impasto per circa un quarto d’ora, fino a che diventa consistente, quindi si stendeva con il mattarello e poi si copriva e si lasciava lievitare per una o due ore. Si preparava poi “l’areola” del camino, pulendola dalla cenere e appoggiandovi un paio di foglie di cavolo cappuccio. ben unte con della “coéza”, cotica, di maiale.

Sopra si stendevano in modo uniforme le braci e la cenere calda, in modo che la “pinza onta” ne fosse ben coperta.

Se si usava il forno, si ungeva ben bene la piastra con la “coéza” e sopra si adagiava la pasta, lasciandola cuocere fino a che non acquistava un bel colore dorato. A volte, quando la “pinza onta” veniva cotta sull’“areola” del focolare, sopra, al posto delle foglie di cavolo cappuccio, si poneva il “testo”, cioè un coperchio di lamiera che veniva ricoperto dalle braci. La fragranza e il sapore della “pinza onta” erano ottimi. Si serviva con qualche fetta di salame nostrano o di “sopressa”, oppure pancetta tagliata sottile. Si usava anche al posto del pane.

10. I prosciutti, lo speck e gli affumicati

Se si risale all’antracoterio²¹, che ha lasciato i suoi reperti fossili fra le ligniti della Val Liona, fra i 40 e i 25 milioni di anni fa, la presenza dei maiali nella nostra zona è certo antichissima, anche se probabilmente è solo con l’età

²¹ **Antracotèrio** era un genere di mammiferi artiodattili estinti, i cui individui, somiglianti nel complesso a un suino, avevano dimensioni variabili, secondo la specie, da quelle di un cinghiale a quelle di un rinoceronte.

neolitica²² che compaiono i veri e propri maiali domestici (*Sus domesticus*), nell'ambito di un'economia ormai decisamente volta all'agricoltura.

Dall'età neolitica all'età del bronzo a quella veneto-atesina provengono diffusi reperti che attestano l'allevamento del maiale.

L'età romana

Ma è solo con l'età romana che le attestazioni e i reperti diventano via via più frequenti e la documentazione scritta permette di conoscere le modalità di allevamento, sia allo stato brado che domestico, in recinti e porcili, ma anche le fasi di lavorazioni, i prodotti e il consumo del maiale.

Dall'*Historia Augusta*²³ sappiamo che ai tempi dell'imperatore Adriano, il semplice pasto di un soldato era a base di pane e lardo e che certe ricette odierne, come quelle del “mas'ceto da late in forno” e la cosiddetta “porchetta”, non differiscono molto dalle ricette dell'età romana.

²² **L'età neolitica** va dal 10.000 al 5.000 a.C.: l'uomo amplia il numero degli strumenti a propria disposizione (es. prodotti in ceramica) migliora la qualità degli arnesi e degli utensili (es. strumenti in pietra e osso levigati o perforati); oltre alla caccia impara a procurarsi il cibo con l'agricoltura e la pastorizia, che consentono di trasformarsi da nomade a stanziale. I primi villaggi sono costruiti su strutture di pali per difendersi meglio dagli animali predatori. Muta anche la struttura delle famiglie e dei gruppi sociali. Nei villaggi iniziano attività lavorative come l'artigianato, la produzione del vasellame in ceramica e la tessitura del lino e della lana. La struttura sociale e di vita modifica anche la spiritualità e le prime forme di religione. I morti sono inumati insieme agli oggetti utilizzati nel corso della vita. Ciò lascia presumere la diffusa convinzione dell'esistenza di una vita nell'oltretomba. Appartengono al neolitico i **monumenti megalitici** come i menhir ed i dolmen, probabilmente realizzati dagli uomini primitivi come luoghi di culto o per scopi magico-religiosi.

²³ La *Storia Augusta* (in latino: *Historia Augusta*) è una raccolta di biografie di imperatori e usurpatori romani da Adriano a Numeriano, cioè dal 117 al 284 dopo Cristo. Sia pur con qualche considerevole lacuna, essa è l'unica fonte letteraria continua per questo periodo. Il suo contenuto coincide a volte con quello di epigrafi e di altro materiale documentario pervenutoci e quindi, pur con i suoi limiti, è di interesse considerevole.

Il “mas’ceto da late in forno” e le “ofelle”, le bracirole

Come allora, il maialino da latte, di circa quattro Kg, dopo essere stato salato, si lega e si unge con un po’ di olio, inserendovi a piacere qualche rametto di rosmarino, della salvia, alcune foglie di alloro e spicchi d’aglio, degli aromi e cospargendolo poi di semi di cumino o di carvi (cumino dei prati) e mettendolo a cuocere, nel nostro tempo, nel forno a circa 160 gradi per circa due ore, due ore e mezza, bagnandolo continuamente con il grasso di cottura, fino a che all’esterno la pelle non diventa bella, rossa e croccante.

Così pure per le “ofelle”, cioè per le bracirole, spesso tenute preventivamente per un paio di giorni nella marinata e aromatizzate poi con pepe macinato, levistico, cumino, silfio e qualche bacca di ginepro o foglia di alloro.

Il prosciutto in crosta

Allora, in età romana come oggi, però, la parte più pregiata del maiale era senz’altro la coscia posteriore, il prosciutto, denominato “perna”, cioè coscia o zampa, da scrittori come Plauto, Orazio e Plinio, “petaso” o “petasio” da Varrone, Marziale e Arnobio.

I Romani non conoscevano cotto, ma confezionavano dell’ottimo prosciutto in crosta a partire da prosciutti interi, non da semplici pezzi di prosciutto, che, in genere, cotti così non vengono bene.

Oggi noi per il prosciutto in crosta usiamo invece tranquillamente del buon prosciutto cotto. La ricetta attuale grosso modo non diverge quasi per niente da quella dell’età romana: si prepara una pasta brisée²⁴ fatta con l’olio invece che

²⁴ La **pasta brisée** o **pasta brisée** una delle paste base della cucina classica francese. Ha gusto neutro, tuttavia è possibile darle gusto dolce aggiungendo zucchero o darle aromi specifici, ad esempio aggiungendo cacao amaro. È friabile ed assume un colore giallo meno intenso della pasta frolla, dal momento che non contiene uova. Si chiama brisée perché si impasta prima la materia grassa (burro) con la farina nella quantità sufficiente ad ottenere un impasto di pezzettini staccati l'uno dall'altro; poi si aggiunge la quantità di acqua ben fredda

col burro, stendendola poi con un mattarello su un foglio di plastica da cucina, adagiandovi sopra il prosciutto unto di miele molto abbondante o di zucchero di canna e succo di ananas. Avvolgendo bene il prosciutto unto di miele nella sfoglia di pasta brisée, sostituita oggi assai spesso da un foglio di alluminio, dopo aver tolto la plastica da cucina, si pone delicatamente il tutto nella teglia da forno unta di olio, decorando sopra la pasta con i ritagli avanzati e spennellandola con rosso d'uovo sbattuto e mettendo il tutto a cuocere nel forno a 180 gradi, fino a che la crosta non sia cotta e ben dorata. Il prosciutto in crosta si può mangiare caldo, ma è ancora migliore se mangiato freddo, tagliato in fettine sottili.

L'alto Medioevo

Con l'alto medioevo e lo stanziarsi nella nostra regione di popolazioni di origine germanica, come gli Ostrogoti, gli Alemanni, i Bavari, i Longobardi e i Franchi, data anche la diffusione di boschi e di querce e di roveri e dell'allevamento brado dei maiali, l'animale divenne sicuramente una delle colonne portanti dell'economia agraria e i "magistri porcari" appaiono anche nell'*Editto di Rotari*²⁵ in una posizione sociale di evidente prestigio. Il maiale, oltre che per le sue sempre più frequenti apparizioni nei codici miniati, nei

(a cucchiainate, uno alla volta) necessaria per ottenere una pasta omogenea; nella pasta si mette sempre il sale ed è tradizionalmente una pasta per torte salate (la pasta per le torte dolci è sempre stata la pasta frolla, che, in origine, era anch'essa una pasta neutra). Per donare un colore dorato alla pasta bisogna spalmarne la superficie con del tuorlo d'uovo sbattuto prima di farla cuocere in forno. Per le varianti dolce e salata si aggiungono due cucchiaini di zucchero o di sale prima di aggiungere l'acqua fredda.

²⁵ L'**editto di Rotari** fu la prima raccolta scritta delle leggi dei Longobardi, promulgato nel 643 da re Rotari. L'editto, scritto in latino con frequenti parole d'origine longobarda, è uno dei principali documenti per lo studio dell'evoluzione della lingua longobarda e raccoglie in modo organico le antiche leggi del popolo longobardo, pur con aspetti derivati direttamente dal diritto romano. L'editto fu valido solo per la popolazione di origini longobarde; quella romana soggetta al dominio longobardo rimase invece regolata dal diritto romano, in quell'epoca il *Digesto*, promulgato dall'imperatore Giustiniano I nel 529.

dipinti e nei portali delle gradi basiliche, soprattutto in collegamento col mese di dicembre, appare sempre più citato nelle norme e negli statuti che ne regolano l'allevamento e nella documentazione dei monasteri e delle principali famiglie signorili del territorio. Fra i grandi monasteri sono senz'altro da citare il monastero di San Silvestro di Nonantola, presso Modena, dal quale dipendevano gli ospizi monasteriali di Santa Giustina di Sossano, di Santa Maria e di San Pietro di Orgiano e il monastero dei Ss. Felice e Fortunato (Ss. Vito e Modesto) di Vicenza, che avevano beni diffusi in tutto il territorio.

E, tra le famiglie nobili sono senz'altro da ricordare gli antichi "*Comites de çelsano*", cioè Conti di Sossano, dai quali discesero varie casate come i Pilio, i Mainenti, i Loschi, i Ferramosca, gli Orgian e, nel Padovano, i Carraresi, che ottennero il principato di Padova, e ancora i Maltraversi e altri, stirpi che discendevano dagli antichi duchi longobardi di Vicenza. Stirpi che per il loro numero e la loro albagia diedero vita al proverbio dell'età veneziana, che diceva: "*Non gh'è a Venezia barche e gondolieri, quanti a Vicenza conti e cavalieri!*"

Generalmente, i conduttori che abitavano le terre dei nobili e dei grandi enti ecclesiastici, come i monasteri di San Silvestro di Nonantola e dei Ss. Felice e Fortunato di Vicenza, molto spesso pagavano i livelli con spalle o cosce di maiale, dai quali nobili ed ecclesiastici ricavavano per lo più prosciutti. Gli obblighi dei conduttori fino all'inizio del secolo scorso non sembrano mutati poi di molto e sicuramente non era per loro indifferente, specie in periodi difficili, l'esborso di "coxas", "spalas", capponi, galline e uova, che erano alla base della loro economia. C'era, ad esempio, il monastero dei Ss. Felice e Fortunato di Vicenza, che in più occasioni hiedeva quale livello "*singulas spallas con duabus fugaciis in singukis festivitibus sacti Stephani*

redant”²⁶, oppure “*unam spallam et gallinam quem mantenentur per libellum a monasterio*”²⁷. A parte qualche artigiano, come il “salsamentario” o il “casolino”, le cantine dei monasteri o di qualche famiglia di nobili possidenti, riunivano in sé perciò la quasi totalità della produzione, che era una produzione qualitativamente eccellente, che offriva la possibilità di varie opzioni, quali il vero e proprio “prosciutto” e il cosiddetto “prosciutto di montagna”, più piccolo e scuro, un cibo comunque assai ricercato per i suoi caratteri organolettici e per i suoi risvolti nutrizionali e medici.

Nei celebri “*Taccuina Sanitatis*”²⁸ il prosciutto è considerato un alimento caldo-umido (fuoco ed acqua), con notevoli effetti sul sangue e favorevole alla sua formazione e al suo incremento. In qualche caso, la presenza di usi civici, un tempo abbastanza frequente, permetteva ai conduttori e ai contadini di sfuggire alle angherie degli ecclesiastici o dei nobili proprietari, poiché tali usi, che consistevano essenzialmente nei diritti di boscatico e di pensionatico, permettevano agli abitanti di un comune di condurre nel periodo invernale i maiali al pascolo nei boschi e nei beni comunali, mettendo a loro disposizione castagne, ghiande e tutti i prodotti del sottobosco, dalle bacche ai funghi e alle pregiatissime trifole o tartufi (*Tuber melanosporum*), nella cui ricerca le “mas’cete da trifole” erano senza dubbio imbattibili.

Il periodo in questione, per la precisione, andava dal 16 ottobre, festa di San Gallo, al 23 aprile, festa di San Giorgio, quando era pronto il primo taglio dell’erba. Dall’età medioevale ci provengono termini, probabilmente dalla lingua longobarda, come “svegarde”, località di Sossano (cfr. ted. mod.

²⁶ A. S. Vi, Corporazioni soppresse, b. 528. Nota nel manoscritto di Leonilo Frison.

²⁷ Ibidem, b. 556. Nota nel manoscritto di Leonilo Frison.

²⁸ *Taccuina sanitatis* sono in medicina tutti quei manuali di scienza medica scritti e miniati soprattutto in Italia settentrionale, ma anche in Spagna e nell’area fiorentina, dalla seconda metà del XIV secolo al 1450. Descrivevano, sotto forma di brevi precetti, le proprietà mediche di ortaggi, frutta, spezie e cibi, ma anche stagioni, eventi naturali, moti dell’animo, indicandone gli effetti sul corpo umano e il modo di correggerli o di favorirli.

“Scheingarten” = recinto per maiali) o “schinzo”, “schinzeto” (cfr. ted. mod. Schinken = prosciutto, ma è proprio nel corso del medioevo che si afferma la forma prosciutto (dal lat. volg. “perexsuctus” o “proexsuctus”, cioè asciutto), carne prosciugata e priva di ogni liquido, dalla quale deriva la denominazione attuale. Per tutto il medioevo e anche dopo, da molti punti di vista, il gran numero di maiali, da quelli che si dovevano allevare per i frati di Sant’Antonio a quelli allo stato brado, dissotterravano col loro grifo perfino “le ossa de li morti, et è cosa scandalosa” costituì talvolta un vero e proprio flagello, sia per le persone che per le coltivazioni.

Con la Repubblica di Venezia

Nel 1404 Vicenza si diede spontaneamente a Venezia e nella nostra zona lo sfruttamento agrario diventò più intenso e razionale, grazie anche alla penetrazione delle grandi famiglie veneziane, come i Dolfin, i Venier e i Priuli a Campolongo di Riviera e a Villa del Ferro, dei Soranzo, dei Pisani e dei Gritti a Sossano e a Orgiano, e, tardivamente, dei Giovanelli, sempre a Sossano.

E grazie anche alle opere che fra il 1500 e il 1600 interessarono tutta la zona, nell’ambito del “Retratto di Lozzo”, messo in opera dalla Magistratura ai Beni Inculti.

La situazione dei conduttori e dei contadini non ne risultò più di tanto allegerita, anzi i nobili veneziani risultavano quanto mai esigenti riguardo alla riscossione dei “pecossi”, le cosce del maiale, e delle “spallas”. I prosciutti erano quanto mai ricercati dai nobili veneziani, serviti su piatti della “bianca terra di Vicenza”, il caolino, accompagnati per lo più da quello che era considerato il più pregiato dei vini della Riviera vicentina, la bianca Malvasia, detta la Perseghina.

I prosciutti affumicati

Non sappiamo con certezza quando nella nostra zona si sia cominciato ad affumicare²⁹ prosciutti, speck e pancette. Secondo molti studiosi l'usanza sarebbe stata presente già nell'alto medioevo, diffusa in particolare dai Longobardi; secondo altri tale usanza sarebbe stata diffusa in particolare dai pastori dell'Altopiano dei Sette Comuni, i quali, vantando antichi diritti di pensionatico sui campi e sui territori di pianura, riconosciuti loro dai Veneziani, avrebbero diffuso l'arte dell'affumicatura nelle valli e, in particolar modo, sul rilievo berico e nella Val Liona, dove essi venivano a svernare, diffondendo i tipici camini adatti all'operazione e la tecnica di base, utilizzando legno di faggio o di acero e le aromatiche bacche di ginepro e qualche foglia o bacca di alloro. Ad ogni modo, derivi da componenti alto-medioevali o "cimbriche", come si denominano ancora oggi gli abitanti dell'Altopiano dei Sette Comuni, l'uso dell' "affumicatura" sembrerebbe derivare con relativa certezza da una indubbia componente germanica.

I prosciutti a Sossano

Nel corso del 1700, dall'Estimo del Comune di Sossano, redatto nel 1719/1720 dal perito Sebastiano Corradini di Este, e dagli elenchi delle famiglie, redatti fra il 1720 e il 1723 dall'Arciprete don Santo Piovan e dal curato don Gaetano Panizzoni, risultavano abitare a Sossano Santo Di Boni, con moglie, nuora, due nipoti, una nipote e un famiglia, che faceva il "salmistraro" e preparava

²⁹ L'affumicatura si ottiene esponendo i cibi al fumo generato dalla combustione lenta della segatura di legni aromatici, ed è una tecnica di conservazione degli alimenti utilizzata dall'uomo sin dalla preistoria. Esistono due tipi di affumicatura:

- affumicatura a freddo l'alimento viene riscaldato ad una temperatura compresa tra i 20 °C e i 45 °C, e una durata del trattamento per giorni o intere settimane;

- affumicatura a caldo l'alimento viene riscaldato ad una temperatura compresa tra i 50 °C e i 90 °C per un breve arco di tempo, generalmente poche ore.

artigianalmente anche dei prosciutti, e don Domenico Zampesi, con moglie, fratello, due figlioli e serva, che faceva il “casolino” e aveva rivendita di pane ed anche lui produceva artigianalmente dei prosciutti per il mercato locale e per rivenderli a certe botteghe di Vicenza. Il di lui figlio, Vincenzo, aggiunse più tardi all’attività paterna un forno per “galete”, i bozzoli, per i “cavalieri”, cioè i bachi da seta.

Tra la fine dell’Ottocento e i primi anni del Novecento, sempre a Sossano, probabilmente sulla scorta dell’antica tradizione, produceva artigianalmente prosciutti la famiglia Pizzi, che aveva negozio di “casolino”.

La medesima attività intraprese la famiglia Agostini, che aveva pure negozio di “casolino”, dalla quale uscì il celebre cardinale Carlo Agostini, patriarca di Venezia³⁰, prima del cardinale Giuseppe Roncalli, papa Giovanni XXIII. Molti ancora ricordano come il patriarca Carlo Agostini apprezzasse il dolce prosciutto di Sossano e come suo padre, chiamato localmente San Teobaldo, per la barbetta alla fenicia, non mancasse di procurargliene. Il Patriarca gustò il dolce prosciutto anche nel 1950, quando tornò a Sossano, in occasione del trasporto di reliquie di San Teobaldo, da Badia Polesine a Sossano, voluta e organizzata dall’arciprete don Antonio Mistrorigo.

11. I “Lindi” e Luigi Muraro

Ottimi prosciutti e ricercatissime lingue salmistrade produceva a Sossano anche l’antica macelleria di Romolo Trivella, che è ancora in attività.

³⁰ Carlo Agostini (1888 – 1952), patriarca di Venezia, dal 1949 al 1952, prima del Cardinale Giuseppe Roncalli, che fu poi eletto papa Giovanni XXIII. Carlo Agostini avrebbe dovuto essere creato cardinale, ma morì prima, il 28 dicembre 1952.

Il vero salto di qualità, e di quantità, il dolce prosciutto di Sossano lo fece a partire dal 1907, quando Luigi Muraro, detto “Lindo”, trasferitosi a Sossano da Montagnana, innestò la tradizione prosciutti colà montagnanese su quella locale, aprendo un negozio di “casolino”, la cui specialità era data dalla produzione del prosciutto San Michele, dal nome della zona, alle pendici del colle dove sorgeva l’antica chiesa parrocchiale dedicata a San Michele.

Originari da Montagnana, in provincia di Padova, l’artistica località della quale sono famose le illustri specialità gastronomiche e la tradizione del prosciutto dolce, i “Lindi” facevano risalire le loro origini ad Antonio Muraro, detto “Lindo” (1810 – 1891), mercante e trasportatore di corrispondenza e merci, che teneva un collegamento settimanale tra Montagnana, Bevilacqua, Legnago e Padova, guidando con il biroccio un piccolo convoglio formato da quattro o cinque carri nei quali erano stipate le merci e avendo un tavolino fisso al caffè Pedrocchi di Padova, al quale riceveva i clienti.

La denominazione “Lindo”, passato poi a soprannome di tutta la famiglia, sarebbe derivata secondo alcuni da un titolo onorifico concesso dalla Serenissima, a riconoscimento della correttezza professionale della famiglia, secondo altri forse da un antenato chiamato “Olindo”, detto popolarmente in dialetto veneto, “Lindo”. Angelo, figlio di Antonio, spinto dalla sua vocazione pedagogica, si fece maestro, lasciando un’impronta assai importante nella zona di Montagnana, dove operò. Luigi, figlio di Angelo, come il nonno paterno si dedicò al commercio e alla mercanzia, dopo aver appreso in gioventù presso una bottega di Montagnana, la difficile arte del salmistraro e salsamentario, quella dell’attuale salumiere, la quale influenzò la sua vita futura.

Luigi Muraro, trasformatosi quindi in salumiere, nel 1907, si trasferì a Sossano, in via Rio, dove aprì una bottega di “casolino”, cominciando subito, fin dall’inizio a produrre prosciutti, attratto forse anche dall’ambiente di Sossano

(Coelsanus = cielo sano, sereno) e dalla fama di tale località di godere di una temperie meravigliosa, di un'aria pura e di un clima particolarmente sereno, con la piovosità minima di tutta la provincia di Vicenza. Tale fama trova le sue prime attestazioni già all'inizio del Quattrocento, quando, come narra Gaetano Maccà, per sfuggire alla peste che imperversava sulle città venete, a Sossano si erano rifugiati, col veneziano Pietro Del Monte³¹, priore commendatario del monastero di Santa Giustina, il famoso vescovo di Vicenza Pietro Emiliani.³² Erano con loro i rampolli di illustri famiglie veneziane. Tra essi, secondo il Maccà e altre fonti, ci furono Ermolao Barbaro³³ e suo fratello Daniele³⁴. L'aria

³¹ **Pietro Del Monte** (Venezia, 1390 – Roma, 1457) fu giurista, umanista. Discepolo di Guarino Veronese, che aveva aperto a Venezia una scuola di greco, studiò filosofia a Parigi; a Padova, si laureò in giurisprudenza. Come protonotario apostolico, fu inviato al Concilio di Basilea. Nominato collettore e legato pontificio in Inghilterra, Scozia e Irlanda, formò un gruppo di umanisti, nel quale si distinse per la traduzione dei classici latini e greci. Fu ambasciatore in Francia. Nel 1442 fu consacrato vescovo di Brescia. Fu in contatto anche con Poggio Bracciolini. Fu governatore di Perugia.

³² **Pietro Emiliani** (o **Miani**; Venezia, 1362 – Vicenza 1433) fu politico, umanista e vescovo. Grazie al prestigio della sua famiglia, imparentata con i Barbarigo, i Contarini, e i Morosini) intraprese una brillante carriera politica nel Consiglio dei dieci, elettore ducale e capo della Quarantia. Nel 1409 fu vescovo di Vicenza. Durante il suo episcopato avvennero alcuni eventi significativi, tra questi, la comparsa della Madonna sul Monte Berico (cui derivò la costruzione del Santuario, del quale il vescovo benedì la prima pietra), il ritrovamento delle reliquie dei santi Felice e Fortunato, l'opera di Bernardino da Siena, la diffusione delle congregazioni riformate. Curò sempre i rapporti con il mondo umanistico, mantenendo strette relazioni Pier Paolo Vergerio, Francesco Barbaro, Poggio Bracciolini, Guarino Guarini.

³³ **Ermolao Barbaro** detto *il Vecchio* (Venezia, 1410 – Venezia, 1471) fu umanista e vescovo. Studiò lettere greche con Guarino Veronese, e a soli 12 anni tradusse in latino 33 favole di Esopo. Si laureò a Padova dove si laureò nel 1425. A Roma dove entrò al servizio della cancelleria papale. La sua carriera fu fulminea nel 1435 divenne protonotario apostolico e, nel 1443, vescovo di Treviso. Lasciò Roma e viaggiò per l'Italia ma, dopo una serie di peregrinazioni, tornò a lavorare in curia fino al 1453. Si trasferì poi a Verona come vescovo e vi si sistemò in pianta stabile, tranne una breve parentesi a Perugia, dal 1460 al 1462, come governatore. Compose *opuscoli manoscritti e la traduzione della Vita di S. Anastasio scritta da Eusebio di Cesarea*.

³⁴ **Daniele Matteo Alvise Barbaro** (Venezia, 1514 – Venezia, 1570) è stato cardinale, patriarca di Aquileia; umanista italiano, studioso di filosofia, matematica e ottica, traduttore e commentatore del trattato *De architectura* di Marco Vitruvio Pollione e del trattato *La pratica della prospettiva*. Importanti furono i suoi studi sulla prospettiva

pura e la localizzazione dell'azienda sulla prime pendici del colle consentivano ai prosciutti un'ottima resa, ideale per la stagionatura, con la brezza da est proveniente dal mare, mentre i Berici, a nord, proteggevano dai venti freddi e dalle piogge frequenti dell'Alto Vicentino. *“Coelsanus”*, cielo sano, era un nome irresistibile e la località stessa si rivelò una scelta strategica, sia nell'ottica della manifattura, che in quella mercantile. Nacque così la denominazione San Michele per il dolce prosciutto veneto di Casa Muraro. Il prodotto della terra e della brezza prendeva il nome dall'antica chiesa parrocchiale di Sossano, vecchia di più di mille anni, e ne assunse anche l'immagine, incisa nel marchio. Divenne ben presto un'abitudine per la gente del luogo vendere a Luigi Muraro i “percossi”, cioè le cosce dei maiali oppure con essi pagare la spesa che la famiglia doveva effettuare o già aveva effettuato nell'antico negozio di via Rio.

Lo stesso Luigi, data la sua esperienza, assai spesso veniva chiamato dalle famiglie per fare “el mazzin”, il norcino, ottenendo per il suo lavoro parte della carne del maiale quale pagamento della macellazione e dell'insaccamento o contrattando l'acquisto dei preziosi “percossi”.

Altre volte, nelle fiere franche dei dintorni, i contadini portavano sui carretti i maiali macellati e vendevano i quarti, di solito tagliati, perché tale lavoro veniva fatto un po' alla buona da loro stessi.

Allora i migliori salumai, quali i Zanardi, i Soranzo, i Fontana e lo stesso Muraro facevano a gara per assicurarsi le cosce più grosse e meglio tagliate. Quindi iniziava la difficile opera della stagionatura, con una tecnica tenuta gelosamente segreta. Un po' di sale nella parte scoperta del prosciutto, la

e sulle applicazioni della camera oscura, dove utilizzò un diaframma per migliorare la resa dell'immagine. Uomo colto e di ampi interessi, fu amico di Andrea Palladio, Torquato Tasso e Pietro Bembo. Commissionò a Palladio Villa Barbaro a Maser e a Paolo Veronese numerose opere, tra cui due suoi ritratti.

massaggiatura, la battitura, fino a che quel minimo indispensabile di sale non fosse penetrato senza alterare la dolcezza della carne.

Luigi Muraro si dedicava alla lavorazione, formando degli operai, dapprima stagionali e poi stabilmente dipendenti, che egli stesso aveva individuato uno per uno a Sossano, assai spesso nelle stesse famiglie contadine dalle quali acquistava i prosciutti. All'inizio vendeva personalmente i prosciutti e, pian piano, il dolce prosciutto di San Michele cominciò a comparire sulla mensa raffinata di qualche ambiente borghese, a Venezia, a Pola e poi nella Riviera Ligure e sulla Costa Azzurra.

Verso la fine degli anni Trenta erano già annodati i fili della prima e fondamentale rete commerciale e promozionale dei Muraro: Guerrino Moro a Padova, Piero Burzi a Torino, Primo Amore a Roma, e poi decine di viaggiatori di commercio che portavano in giro per l'Italia il vanto dell'aria pura e della coscia di maiale del contadino.

La fama del prodotto superò ben presto le Alpi, specie dopo che i Duchi di Windsor, l'ex Re Edoardo VIII e Wally Simpson, nella Riviera Ligure si imbattono nel dolce prosciutto di San Michele e ne spogliarono le salumerie della Riviera per farne scorta in Inghilterra. Il prosciutto di San Michele, da prosciutto dei Dogi diventò così il prosciutto dei Re, il prosciutto King's.

12. Ennio Muraro e l'industria del prosciutto

Luigi Muraro ebbe quattro figli: Michelangelo, che diventò un famoso studioso di storia dell'arte, Giorgio, energico ed esuberante con forte passione per la politica. Anna, donna con forte personalità, vedova di guerra, morta da pochi anni, ed Ennio. Fu quest'ultimo, il più giovane, a proseguire e sviluppare l'attività paterna. Il salto di generazione comportò una scelta certamente

drammatica. Se valesse o meno la pena di impiegare il patrimonio familiare per riavviare l'attività industriale. Con l'età Luigi si era fatto prudente e il salto gli sembrava rischioso: Ennio, dalla sua, aveva la giovinezza e, soprattutto, l'appoggio della madre, Maria Bettero, e fu il prestigio familiare di questa donna energica, da sempre presente nel processo produttivo dell'azienda, a determinare il passaggio delle consegne e il grande salto imprenditoriale, dalla produzione artigianale, di ormai riconosciuto prestigio, alla produzione industriale, mantenendo e migliorando la qualità del prodotto.

Lo stabilimento nacque in un modo in qualche misura epico, con una forza inarrestabile così come esplodono i vulcani, e del resto lo stesso Ennio aveva in sé un carattere, un temperamento quanto meno vulcanico. Con Ennio, fin dal 1950, nacquero il marchio di fabbrica "King's" e il celebre cestello di vimini, nel quale il prosciutto di Casa Muraro cominciò a viaggiare per tutta l'Europa, latore di un messaggio preciso e immediatamente percepibile: natura, genuinità, tradizione manifatturiera. Nel cestello di vimini Ennio vedeva una ben precisa simbologia, intuendo che il prosciutto è elemento rappresentativo di quel modo di vivere che rifugge dall'apparenza e dalla sofisticazione e affonda invece salde radici nella terra e nella cultura di un luogo.

Ma l'esplosivo carattere di Ennio non si fermò a questo: intelligenti e innovative soluzioni di pianificazione consentirono un rapido sviluppo dell'impresa, conciliando il mantenimento della qualità artigianale con la necessità del contenimento dei costi, giocando la carta dell'organizzazione del lavoro, risolvendo i problemi dettati dall'immagazzinamento dei prosciutti per la stagionatura e realizzando numerosi brevetti, riguardanti sia tecniche produttive, che marchi e produzioni.

Nel 1965 nacque ad esempio la prima guidovia, linea di trasporto su catena di prosciutti, che più tardi divenne struttura ordinaria di ogni prosciuttificio.

Nel 1957 la produzione era salita a 20.000 prosciutti, mentre le vendite ammontarono al doppio, per cui si dovette ricorrere all'acquisto di 20.000 pezzi presso altri prosciuttifici.

Nel 1961 al prosciuttificio "San Michele" di Sossano si affiancò il "San Daniele", con il nuovo stabilimento della King's in Friuli.

Nel 1962 Ennio Muraro acquistò il 48% delle azioni del Prosciuttificio "Veneto Tommy" di Meledo di Sarego (Vicenza), acquistando poco dopo l'intero pacchetto azionario.

La produzione dei prosciutti "San Michele" toccava ormai le 100.000 unità, mentre il prosciuttificio "San Daniele", che prima produceva solo artigianalmente, si imponeva a sua volta sul mercato. Anche in questo caso le capacità mercantili di Ennio fecero valere i caratteri straordinari di un prodotto aristocratico, come era il "San Daniele", nato dalla tradizione contadina friulana, ma con lui imposta modernamente sul mercato.

Nel 1968 il ministro Andreotti consegnò a Ennio Muraro il "Mercurio d'Oro", il primo nel settore dei prosciutti, mentre nuovi riconoscimenti vennero dal ministro francese per il Commercio e l'Industria e il prestigio dei prodotti King's si confermò anche nella scelta fatta per i banchetti sui transatlantici Michelangelo e Cristoforo Colombo.

Gli anni Settanta, che videro la costituzione del Consorzio del "Prosciutto Veneto" e un tentativo di gemellaggio fra Sossano e Norcia, furono anche quelli dedicati al miglioramento professionale, con l'istituzione di premi quali L'"Ago d'Oro", la "Sgorbina d'Oro" e il "Piatto d'Oro".

Nel 1975 i pezzi prodotti erano 200.000 e raggiungevano i mercati di Monaco,

Francoforte, Nizza, Parigi, Berlino, Bruxelles, Londra e l'intera Comunità Europea, e inoltre l'Austria e la Svizzera.

Alla fine degli anni Settanta la produzione raggiunse i 250.000 pezzi e con l'acquisto dello stabilimento di Langhirano, in provincia di Parma, le sedi di produzione divennero quattro. La rete di vendita comprendeva 120 rappresentanti in Italia e 50 concessionari all'estero, con un fatturato di 10 miliardi di lire. Nel 1988, anno della morte di Ennio Muraro e del passaggio delle consegne ai figli Luigi Michelangelo, Casa Muraro raggiunse il traguardo dei 350.000 prosciutti, con 75 dipendenti, 100 rappresentanti e 6.000 clienti, dei quali il 40% grossisti, omogeneamente distribuiti su tutto il territorio nazionale, diventando in tal modo azienda leader per le vendite in Italia e in Europa. Nel 1988 l'azienda fu venduta alla multinazionale Nestlé; nel 1999 tornò di proprietà italiana, essendo acquistata da un gruppo di soci di San Daniele e del Basso Vicentino.

13. Prosciutto e Ville venete

Il prosciutto, nato come un alimento aristocratico, dalle note caratteristiche organolettiche, nutrizionali e dietetiche oltre che mediche, è sempre stato un prodotto dai risvolti appunto aristocratici, riservato per lo più ai nobili e agli ecclesiastici. Le testimoniano ampiamente le incette di prosciutti fatte dai nobili veneziani nella terraferma e durante i loro soggiorni in villa e il prestigio che per essi rivestiva un piatto di prosciutto dolce, accompagnato dalla Malvasia e da "bruschi" di pungitopi sott'olio o da una dolce insalata di "rampuzoli"(raperonzoli).

Una delle ultime intuizioni di Ennio Muraro, forse anche su suggerimento di

suo fratello Michelangelo, insigne storico dell'arte. Di lui del James Ackerman³⁵ dice, nell'introduzione del suo celeberrimo libro sul Palladio, che non avrebbe potuto scrivere quel suo bellissimo libro senza le lunghe chiacchierate e le numerose passeggiate con Michelangelo Muraro.

Esse lo portarono ad associare il prosciutto alle ville venete, a quella "civiltà", con un termine che proprio Michelangelo Muraro aveva coniato, che aveva fatto del prosciutto uno dei componenti più raffinato di una cucina già di per sé raffinatissima.

Inoltre a Sossano era nato Bartolomeo Cavazza, il primo maestro di Andrea Palladio e la zona si configura come una delle più ricche di simili monumenti, la ville venete, del Sanmicheli, del Palladio, dello Scamozzi, del Longhena, di Giorgio Massari, del Muttoni e di altri, anche se, proprio a Sossano, sono stati devastati alcuni tra i più illustri e significativi edifici del luogo: dal Palazzetto dei conti Mainenti³⁶ alla bellissima villa Barocca dei Ferramosca³⁷, opera probabile del Longhena.

Quando in età veneziana la Liona era un fiume navigabile e finiva nel "fiume Bisatto che scorre ad Este, poi alla Battaglia e a Padova, onde per esso comodamente si possono condurre a Venezia le entrate"³⁸, i nobili veneziani

³⁵ **James Ackerman** - Storico dell'architettura (nato a San Francisco nel 1919). Studioso delle interazioni tra arte, teoria e scienza; dal 1961, docente presso la Harvard University. Opere: *The architecture of Michelangelo* (1961, trad. it. 1968); *Palladio* (1966); *Palladio the architect and his influence in America* (1980); *The Villa* (1990); *Distance points: studies in theory and Renaissance art and architecture* (1991).

Nel 2001 gli è stato assegnato il premio Balzan per la storia dell'architettura.

³⁶ Sui **Mainenti**, vedere: Sergio Laverda, *I Loschi e Sossano*, da pag. 93 a pag. 97.

Centro Studi Berici, Sossano 2009

³⁷ Sui **Ferramosca**, *ibidem*, da pag. 111 a pag. 147.

³⁸ **Barbaran F.**, - *Historia ecclesiastica della città, territorio e diocesi di Vicenza*, in 6 volumi. Volume VI, pag. 198 – Nota di L. Frison

venivano assai spesso in villa, a villeggiare, usufruendo della via d'acqua fino al porto sulla Liona.

Il porto si trovava nei pressi del ponte attuale, costruito, costruito probabilmente dai Giovanelli³⁹ nel 1750. Alla stessa età risalgono pure i quattro giganteschi ippocastani posti ai quattro lati del ponte, dei quali oggi solo tre sopravvivono.

Così arrivavano i Dolfin, i Venier e i Priuli, di Campolongo di Riviera e di Villa del Ferro, i Soranzo, i Pisani, i Gritti di Orgiano e Sossano. La medesima via, lungo la Liona, prendevano le derrate che si recavano a Venezia, e le delicatezze e le specialità, quali i dolci prosciutti e i saporiti salumi della Val Liona, le ricercatissime lingue salmistrate, l'olio, i funghi, i tartufi neri e il vino, il vino prezioso dei colli vicentini.

I Veneziani dicono tuttora che il meglio che c'è è dato da:

“vin visentin, pan padovan, tripe trevisane e done veneziane”.

La singolare conformazione del luogo, gli aspetti climatici, la ventilazione favorevole hanno consentito lo sviluppo di un artigianato e di un'industria alimentari, che ancora negli anni Ottanta hanno permesso di definire, su un periodico di grandissima diffusione:

“Oggi, Sossano come la capitale del prosciutto”, mentre con altre aziende del settore alimentare, come la *“Coelsanus”*, fondata negli anni Cinquanta da Ennio Muraro, in società con alcuni imprenditori del luogo, tuttora mantiene altissima la tradizione enogastronomica del luogo.

³⁹ Sui **Giovanelli a Sossano** vedere: Boschetti Grazia, *La Chiesetta dell'Olmo di Sossano*, Giovani Editori, *Il Bassovicentino*, Sossano 2000. In particolare, da pag. 37 a pag. 44.

Agli inizi del 1600 il padre Francesco Barbaran, lo storico vicentino originario da Colloredo di Sossano, più volte citato, scriveva:

*“Sossano si connumera tra i luoghi più deliziosi,
ed abbondanti di biade, oglio, frutti di qualunque sorte,
ma singolarmente de’ preziosissimi vini del Vicentino.
Alcuni lo chiamano Celsano, quasi cielo sano,
per la salubrità dell’aria.*

*La Chiesa Parrocchiale dedicata a San Michele Arcangelo
è situata sopra d’un ameno Colle, dove si gode
per una parte una vista interminata fino a vedere
Este, Montagnana e le Montagne di Bologna;
per l’altra terminata con la vaghezza di molti Colli,
tra i quali Toara e Belvedere.”*

Così termina il lungo manoscritto di LEONILO FRISON.

Ho cercato di trascrivere il manoscritto e di affidarlo al computer, con poche variazioni formali, a scopo didattico, per renderlo

più facilmente fruibile ad eventuali giovani lettori del secolo,
con alcune note, per stimolare eventuali approfondimenti,
e certamente, temo,
con non pochi involontari, ma spero non gravi, errori di battitura
e di interpretazione per i quali chiedo venia ai lettori più attenti.

Antonio Boraso

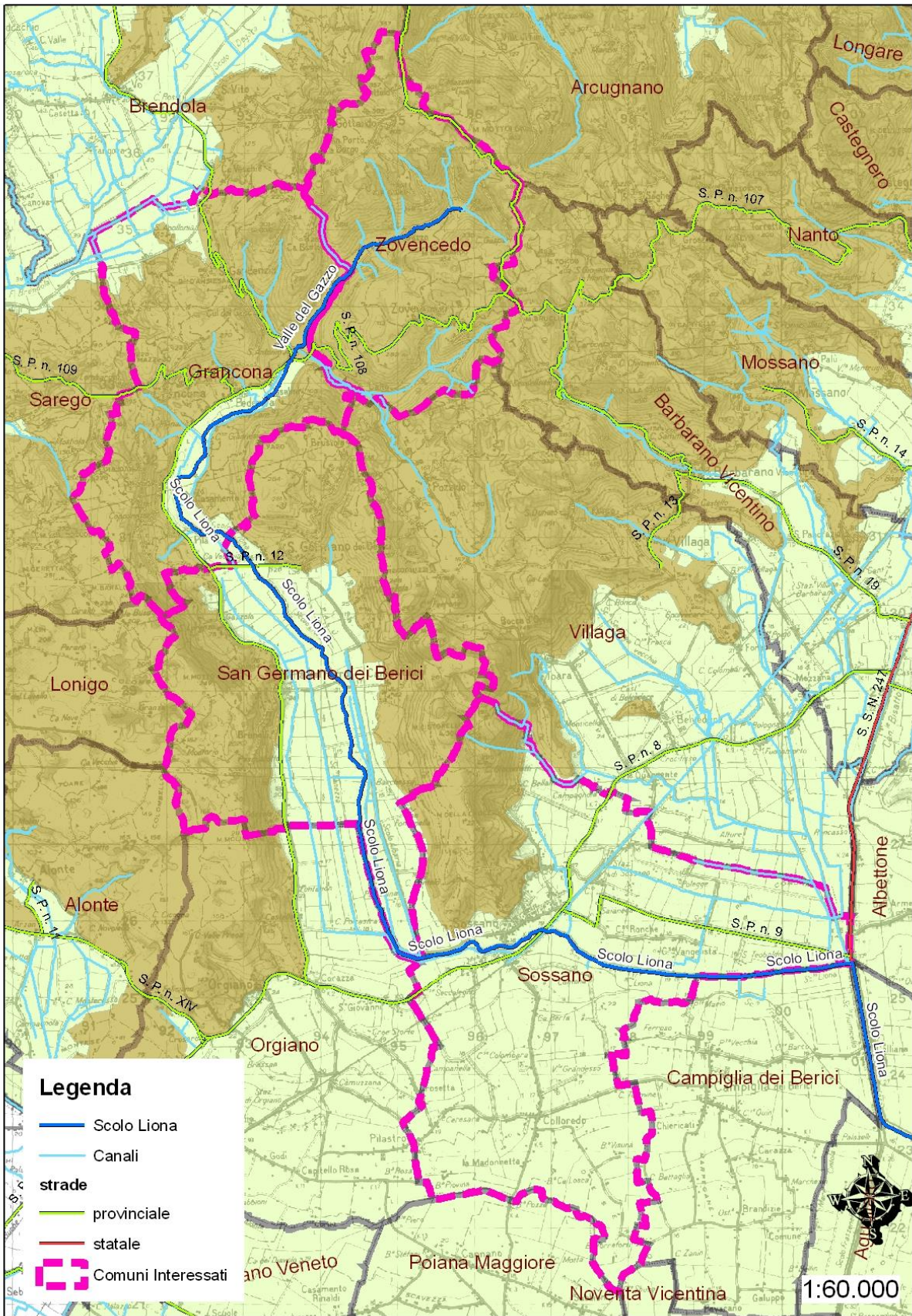
Sossano, 25 marzo 2013

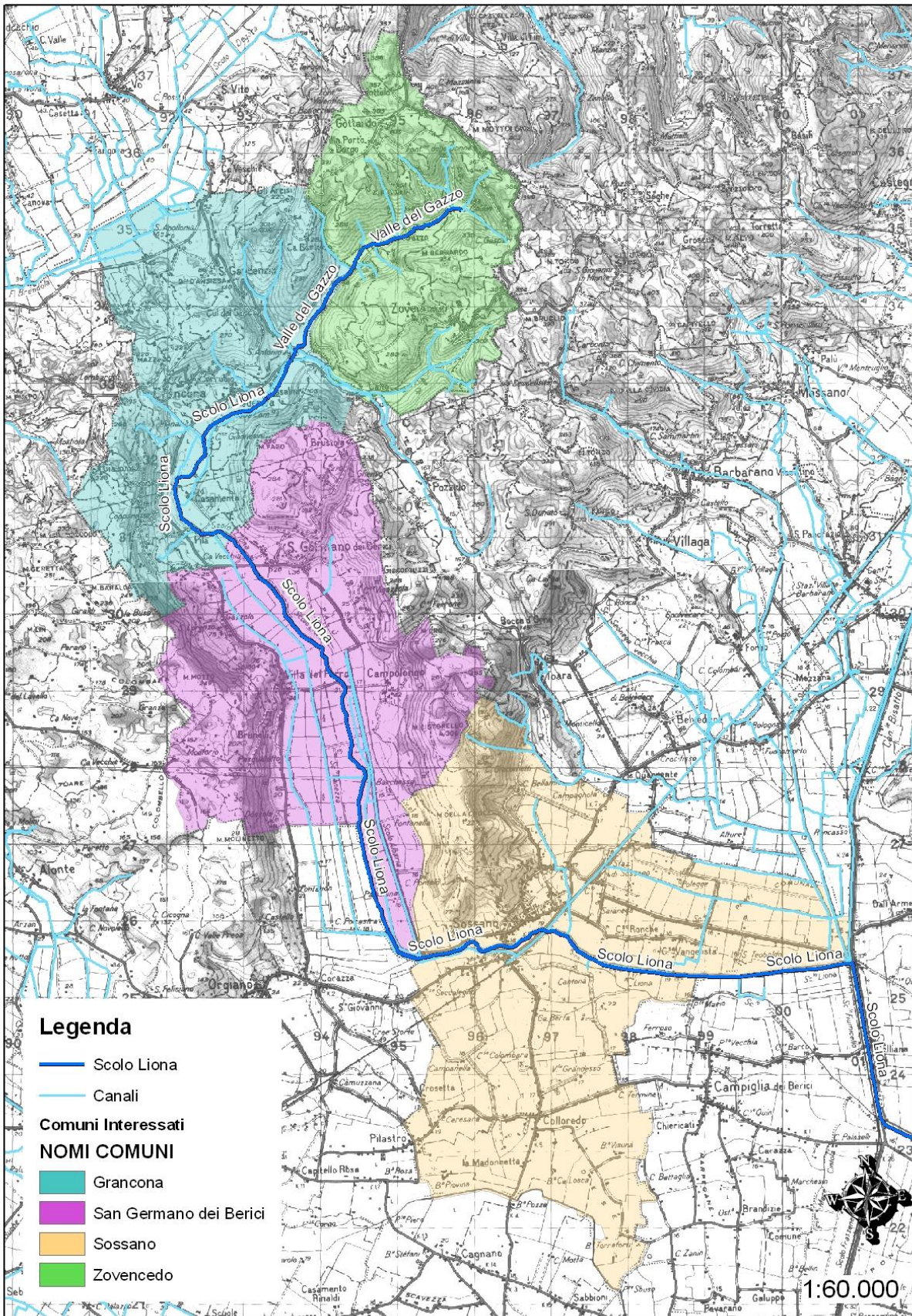


Val Liona - Il borgo di Calto in Comune di Zovencedo



Leonilo Frison con il Prof. Michelangelo Muraro





Nota importante!

Il download dei Manoscritti e la riproduzione, anche parziale, dei contenuti e dei testi pubblicati, è permessa solo a 'scopi personali' e senza fini di lucro, in tutti gli altri casi è necessaria l'autorizzazione scritta (liberatoria) del webmaster o degli autori.

Gli abusi verranno perseguiti!