

**Martedì 27 ottobre h. 16,30 – Sala Livellara – via Delpino n. 2 – Chiavari**  
**Associazione “O Castello” – Conversazione di Sergio Gabrovec –**  
**A Maimun-a – L’Alta Val di Vara e la cultura contadina**

La conversazione odierna ha per oggetto la valle più ampia della Liguria che specialmente nella parte settentrionale presenta una natura assolutamente incontaminata. Più che le bellezze naturali e la descrizione dei borghi, delle chiese e dei castelli, vogliamo mettere in risalto alcuni aspetti della cultura contadina cioè dei valori che le popolazioni di questa valle, un tempo numerose, presentavano, valori tipici delle popolazioni che hanno saputo ricavare -con grandi sacrifici- da una terra estremamente povera, i mezzi di sostentamento; valori che si possono sintetizzare nell’amore per la famiglia e per il proprio paese, il rispetto dell’ambiente, la solidarietà, il duro lavoro, la tenacia, lo spirito di sacrificio, la fede.

Abbiamo preparato un power point che proietteremo con l’indicazione di alcuni argomenti che tratteremo. Ogni argomento meriterebbe molto più tempo, maggiori riflessioni, oggi cercherò con gli amici Carlo e Maurizio di fornire un’idea, un’immagine di un mondo com’era ancora solo una sessantina di anni fa, quasi invariato da secoli. Potremo comunque fornire ulteriori precisazioni in risposta agli interventi dei partecipanti.

#### **BAJA’ U CÜ A MAIMUN-A**

A Maimun-a è il titolo di questo incontro e per spiegarvi il significato di questa parola e il motivo della scelta quale titolo rappresentativo della cultura contadina vi racconto una storia che ho vissuto personalmente. Nell’estate del 1956 avevo quasi otto anni ed ero in vacanza a Buto, dai nonni materni. L’anno scolastico era finalmente terminato ed io trascorrevi parte delle vacanze estive “in montagna” dai nonni. I miei genitori mi avevano accompagnato nel viaggio da La Spezia sino a Buto, uno dei più piccoli paesi del comune di Varese Ligure, per poi tornare in città. Trascorrevi le giornate giocando col gatto, col cane Diana, col vitellino *Bucin*; aiutavo la nonna a mungere le mucche (la Mora, la Bruna, la Pulita e la Bionda) e ogni tanto pescavo nel *bancà* un pezzo di farina di castagne pressata, una vera leccornia, che mi procuravo con l’apposita piccozzetta. Dopo qualche giorno di questa favolosa vita, avevo anche visto un bell’esemplare di volpe aggirarsi nelle piane vicino alla casa ed alle galline, mia nonna Elena mi annunciò che saremmo andati insieme fino alla Colla (passo di Pian di Lago) di poco inferiore ai mille metri di altitudine in direzione del Monte Gottero. Ero felice di avvicinarmi al Monte Gottero che vedevo tutti i giorni, nella sua maestosità, dal "costello", sopra la casa. Subito, però, la nonna mi avvisò che in quell’occasione avrei dovuto baciare *u cü a maimun-a*. Chiesi spiegazioni, ma la nonna si limitò a ricordare che tutti quelli che andavano per la prima volta alla Colla baciavano *u cü a maimun-a*. Il nonno Luigi, che stava sonnecchiando seduto sulla panca, sorrideva sotto i baffi. Capivo che i nonni stavano scherzando con me, pensai che la *maimun-a* fosse una grossa donna che abitava alla Colla e che potevo vederla, ma speravo forse no, e quando partii per la gita nutrivo qualche preoccupazione che cercavo di celare per non essere ulteriormente canzonato. La giornata era molto bella, la salita piuttosto gravosa per il ragazzino di città che incespitava nelle pietre. Ogni tanto correvo avanti e poi tornavo verso la nonna che proseguiva, sicura, il cammino. Mi ero dimenticato ormai della minaccia, quando scivolai sull’erba umida del passo che avevamo finalmente raggiunto e finii col viso a sfiorare il terreno. Mentre mi stavo rialzando sentii la nonna che ridendo mi canzonava: *ti è vistu? ti l’è bajau, ti l’è bajau*.

Avevo capito, *a maimun-a*, la mammona, era la terra, la gran madre terra. Qualche anno dopo mi resi conto che quel giorno avevo partecipato al culto della terra, a un rito, a una specie d'iniziazione, così come intere generazioni di ragazzi prima di me e ciò non mi dispiacque, anzi.

Ho voluto iniziare con questo ricordo per porre in risalto l'importanza della terra, protagonista anche nelle burle, per le comunità contadine della nostra montagna. La terra è la grande madre, è infatti "nutrice" per i frutti che concede, perché per secoli ha fornito i mezzi di sostentamento a generazioni di popolazioni attraverso il duro lavoro quotidiano e per questo il bacio era un qualcosa di dovuto alla "terra" da parte di chi iniziava il proprio viaggio verso la vita.

## L'IMPORTANZA DELLA TERRA

Il podere di montagna - Dai tempi più remoti il centro della vita degli abitanti dei paesini dell'Alta Val di Vara è stato il cosiddetto podere di montagna. Questo è formato da una discreta estensione di bosco, una piccola di seminativo ed il pascolo in zone più alte e in comune. L'economia agricola, data la povertà del terreno richiedeva ampi spazi per produrre il necessario alla sopravvivenza. I cosiddetti «fuochi» (che stanno ad indicare la presenza delle famiglie), nelle frazioni sono distanziati tra loro, a testimonianza della poca fertilità del terreno appenninico.

La casa di pendio - Il tipo d'abitazione maggiormente diffuso nella Val di Vara è la casa rurale di pendio; questo tipo di casa sfrutta il pendio naturale, ottenendo così due piani sovrapposti, con due ingressi indipendenti. Le abitazioni, in genere strutture in pietra e terra, erano di pianta rettangolare, con aggiunte successive che ne modificavano il disegno, divise in piccoli locali a piano terra, con la cucina e l'essiccatoio e il focolare al suolo e senza camino (per consentire di seccare le castagne), dotate di piccole stanze da letto, solai in castagno e con la copertura in paglia di segale o chiappe, queste estratte da cave locali. Nelle case più recenti l'essiccatoio é separato dalla cucina. Nel seminterrato si ricavano fondi, cantine e stalle.

Le coltivazioni - Nei campi era coltivato il frumento, il granoturco, le patate, i legumi, gli ortaggi, la frutta, la vigna. La patata fu introdotta nella valle all'inizio dell'800, il mais nel secolo precedente. Pioniere dell'introduzione della patata nella Riviera di levante fu il parroco di Roccatagliata di Neirone, don Michele Angelo Dondero. Nel 1786 il prete fece arrivare i misteriosi tuberi da Parigi e piantò le prime patate nei suoi terreni. I parrocchiani si mostrarono diffidenti e il parroco, per convincerli della bontà del prodotto, lo consumò dinnanzi a loro. Ripeté la consumazione il giorno successivo, convincendo i parrocchiani dell'innocuità delle patate. Alcuni cominciarono ad assaggiarle e, piano piano, si cominciò a coltivare le patate, prima in Fontanabuona e poi nei paesi vicini, compresa la Val di Vara. L'agricoltura era essenzialmente destinata alla produzione ad uso familiare, consumata direttamente per la gran parte, solo per la residua parte commercializzata. I lavori, basati sulla manualità, erano scanditi dal ritmo delle stagioni e si ripetevano quotidianamente, con regolarità, con lenti e progressivi miglioramenti, sino a giungere ad una buona qualità della vita. Le fasce coltivate erano protette da muri costruiti alternando pietre rinvenute sul posto con zolle erbose.

L'allevamento e il pascolo - Nei prati era effettuata la fienagione che era raccolta nei “paggé” (pagliai). Nelle stalle si curava il bestiame, che in inverno era alimentato con fieno e paglia (i bovini) e fogliame essiccato di castagno e cerro (i caprini e gli ovini). Ogni famiglia cercava di tenere almeno una mucca per il latte e alcuni ovini per la lana. L'allevamento era limitato a pochi capi, e consentiva qualche guadagno derivante dalla vendita di pollame, conigli, miele, capretti, agnelli, vitelli, uova e formaggio.

Le terre comuni o “comunaglie” o “selve” erano vaste estensioni di pascoli e boschi che i signori feudali avevano messo a disposizione delle comunità dei paesi che, dietro il pagamento di un canone simbolico, potevano esercitarvi il pascolo e raccogliere legna e frutti del sottobosco. Era un esercizio alla gestione collettiva delle risorse.

Il bosco - Nel bosco, elemento dominante del paesaggio, i contadini raccoglievano la legna da ardere, le castagne, i frutti del sottobosco (mirtilli, lamponi, fragole), i funghi, effettuavano il disboscamento ed il dissodamento per creare le piane, recuperando aree per la coltivazione. Le castagne erano essiccate e poi portate al mulino per fare la farina, che era pressata nelle

cassapanche dove si conservava per circa un anno. Quando cominciarono a cadere le prime castagne, gli adulti le spostavano con i piedi ai lati dei viottoli e invitavano i bambini a non calpestarle, perché era un bene di Dio, il frutto dal quale si otteneva il pane quotidiano. Le greggi erano portate sui pascoli alti, dove non c'erano castagni, per evitare che le pecore e le capre mangiassero il prezioso frutto. Da fine settembre, sino a Santa Lucia (13 dicembre), si procedeva alla raccolta, usando le molle, fatte col legno di castagno, per non ferirsi le mani con i ricci. Tutta la famiglia si recava nel bosco e curava che non si tralasciasse alcun frutto. Usando un piccolo rastrello si allontanavano le foglie ed i ricci già svuotati e così si liberavano le castagne che erano raccolte anche dai più piccoli..

Altri raccolti erano effettuati ed assumevano particolare importanza quelli dei prodotti del bosco, quali i funghi, i lamponi e, meno rilevanti, i mirtilli e le fragole.

Nelle buone annate i funghi, tra i quali primeggia il “*boletus edulis*” (porcino), cominciano a nascere fin dal mese di maggio, per continuare sino a novembre inoltrato (in genere, il punto massimo si ha tra settembre ed ottobre e il minimo a luglio). La vendita del prodotto, fresco o essiccato, avveniva al domicilio del ricercatore ove i mercanti, giornalmente, provvedevano al ritiro. L'essiccazione, curata specialmente dalle donne, si effettuava sia al calore del fuoco sia con il caldo del sole; naturalmente l'opera del sole era preferita poiché il prodotto era considerato più pregiato per il colore più pulito. Anticamente i funghi freschi erano portati a Varese Ligure e venduti alle suore di clausura che, con gran maestria, li facevano essiccare ed ottenevano un prodotto d'alta qualità; le fette, stirate ed inscatolate, erano esportate nelle “Meriche”. I funghi secchi delle suore di Varese (tra i quali primeggiavano per sapore quelli provenienti dai boschi che circondano Buto) furono apprezzati anche dal grande compositore Gioacchino Rossini, appassionato gastronomo. I contadini erano esperti nella ricerca dei funghi, conoscendo i “posti buoni”, nei boschi di castagno, cerro e, più in alto, di faggio. Si alzavano prestissimo e alle prime luci dell'alba iniziavano la ricerca, sempre da soli, evitando accuratamente gli altri cercatori per non svelare i “posti buoni”, scostando pazientemente le foglie sotto i castagni ed i faggi e rientravano a casa solo quando il “cavagno” era pieno.

La raccolta dei lamponi, dei mirtilli e delle fragole era un momento particolare dell'anno, che si ripeteva da generazioni e permetteva agli abitanti de paesini di realizzare un piccolo guadagno, attraverso fatiche e sacrifici. La “campagna” di raccolta dei lamponi durava da fine luglio a quasi tutto il mese d'agosto; questo frutto era, un tempo, abbondante nelle selve del monte Gottero. Centinaia, forse migliaia, di persone, provenienti dai comuni di Varese Ligure, Sesta Godano, Zeri, Albareto ed altri, si dedicavano alla raccolta dei lamponi, partendo dalle proprie case ancora a notte fonda, alla luce della Luna e delle stelle, ammirando il fenomeno delle “lacrime di San Lorenzo”, le stelle cadenti, in piccoli gruppi familiari, per aumentare man mano che si saliva lungo i viottoli del monte per sentieri impervi ed infestati dalle vipere. Arrivavano sul posto mezz'ora prima dell'alba, muniti di “mandillu”, col cibo per il mezzogiorno e di due cestini, uno piccolo per la raccolta ed uno più grande per il deposito ed il trasporto. Era una vita dura e rischiosa; spesso si staccavano dall'alto grossi macigni che creavano paura e confusione e, anche, morti e feriti; frequenti erano le burrasche estive che si abbattevano sui ricercatori e procuravano disagi e rischi per la caduta dei fulmini. La raccolta dei lamponi era occasione d'incontro tra i giovani e qualche volta nascevano fidanzamenti. Il ritorno avveniva nel tardo pomeriggio, carichi del raccolto, in lunga fila, verso i punti d'acquisto del prodotto.

## LA CIVILTÀ CONTADINA

La famiglia – I tipi di famiglia più comuni erano due: la così detta famiglia coniugale (composta solo di padre, madre e figli) e quella allargata, di tipo patriarcale (quando rimanevano sotto lo stesso tetto più coppie sposate conviventi di generazioni diverse). Il numero medio di figli per famiglia variava da cinque a sei (non era raro il caso di famiglie con dieci o più figli), poiché si riteneva necessario per l'economia della famiglia poter disporre di numerose braccia. Le famiglie tendevano ad essere numerose anche per motivi di ordine religioso e morale e per il tasso di mortalità infantile. I contadini, pensando alla propria vecchiaia, programmavano un numero considerevole di figli, con la speranza che le malattie ne risparmiassero qualcuno. Punto cardine e fondamentale della comunità, certamente più di adesso, era la famiglia. La conduzione e l'organizzazione della famiglia, composta di numerosi membri, passava direttamente dall'anziano genitore al figlio primogenito che, frequentemente, avevano lo stesso nome. Tutti i componenti della famiglia si portavano reciproco rispetto, sostenendo, curando e assistendo chi si trovava in difficoltà, come gli anziani non più autosufficienti, i disabili, gli ammalati, i neonati. Sotto lo stesso tetto convivevano più generazioni: bisnonni, nonni, prozii, zii, fratelli e sorelle. Erano famiglie, generalmente povere, prive di redditi sicuri, come salari o pensioni, costrette ad affrontare la vita quotidiana con i piccoli introiti procurati dai singoli componenti.

L'ambiente – Era praticata la pulizia del bosco con l'utilizzo del "rusco" (foglie secche), raccolto nella "cavagna" (tre cerchi, due grandi e uno piccino fatti di bacchette attorcigliate di castagno verde) per il letto delle mucche che, mescolato agli escrementi degli animali, diventava letame, quello che oggi definiamo concime biologico. L'attività di raccolta del fogliame "de staggià", soprattutto dei castagni, era utile alla salute dell'albero e favoriva la produzione del frutto. Le foglie erano conservate nei "fuggià". Uno dei motivi delle frequenti disastrose alluvioni è l'abbandono dell'entroterra. Ora non vi sono più contadini a garantire la pulizia dei boschi e dei terreni che trattenevano gran parte delle acque durante i periodi autunnali. Ora gli alberi abbattuti dal vento, dagli incendi e dalle malattie non proteggono più il terreno che tende a franare gonfiato dalle piogge.

Il castagno – Nei secoli bui del Medioevo, sino al secolo XVIII, l'uomo riusciva a trarre dal terreno che lavorava solo scarse risorse, appena sufficienti per consentire a sé ed ai propri familiari il minimo vitale di sussistenza. Le ricorrenti e periodiche malattie ed epidemie (peste, colera), la fame e le carestie colpivano con frequenza il circondario di Varese e rendevano difficilissima la vita delle famiglie delle frazioni. Fortunatamente si andava diffondendo la coltivazione del castagno, fondamentale risorsa per gli abitanti dell'Appennino, introdotto (nel 1200) nella zona di Valletti dal leggendario «Menaleoche» nativo di Lavagna, e poi diffusosi dal secolo XVII in tutta la Val di Vara, a spese del cerro. Attraverso la pratica dell'innesto sui castagni selvatici, si riuscì a produrre frutti più grossi e consistenti. Nasceva la «civiltà del castagno»: domestico, per la produzione dei frutti; selvatico, per il legname. Le castagne consumate (caldarroste, ballotte e pelate) o essiccate (farina) costituirono nei secoli la massima fonte di vita del contadino dell'alta Val di Vara, e furono largamente utilizzate anche nell'alimentazione degli animali domestici (mucche, maiali, galline). La raccolta delle foglie, oltre che consentire la pulizia del bosco, serviva per rinnovare la lettiera delle mucche; il legname era utilizzato per i pavimenti e le travi delle abitazioni, per la mobilia e gli attrezzi, per costruire i recinti e come pali di sostegno delle viti.

La solidarietà – Dai racconti delle persone più anziane che a loro volta riportavano informazioni ricevute dai loro genitori e relative al XIX secolo, i contadini erano persone pronte a sacrificarsi per i propri figli, la famiglia, la Patria; rispettavano le leggi e l'autorità; avevano saldi valori morali e sociali; evitavano il male e cercavano sempre di perseguire il bene. Erano solidali tra loro, nei momenti di lavoro e di difficoltà, e nutrivano un alto senso dell'ospitalità; offrivano rifugio a chiunque fosse in difficoltà, sia ai viandanti sia ai questuanti, ai nullafacenti e ai poveri; davano alloggio ai lavoratori stagionali (boscaioli e carbonai). Risulta difficile oggi comprendere i nostri antenati che, pur immersi in difficoltà inimmaginabili, vivevano serenamente, con ottimismo, sapendo cogliere i momenti di gioia e superando quelli difficili principalmente con la Fede. Lavori in comune erano praticati durante la mietitura, la trebbiatura, la spannocchiatura e la battitura delle castagne che costituiva un momento di festa condiviso da più persone. Mio nonno raccontava che, ai primissimi del Novecento, la vita tra i paesani era serena e vi era molta collaborazione; quando si dovevano pestare le castagne o zappare, ci si aiutava vicendevolmente, senza nulla pretendere; solo successivamente alla prima guerra mondiale si cominciò a fornire aiuto dietro compenso.

La tenacia – gli uomini “rozzi e grossi lavoratori della terra e guardiani dè bestiame”, come descritti dal Cesena, avevano iniziato a strappare al bosco il terreno da coltivare, abbattendo gli alberi secolari ed estraendone le radici “col foco o con l'accetta boschivano”. La popolazione, nei secoli successivi, attraverso il duro lavoro, ha poi ridotto a coltura tutte le terre favorevoli, anche le più marginali, trasformando le colline in scalinate di fasce. Tutta la popolazione dell'Appennino del Levante ligure ha sempre lavorato la terra ed esercitato, in via principale, un unico mestiere: quello del contadino. Quest'unico mestiere indica un'economia individuale a circuito chiuso, nella quale gli scambi di prodotti e servizi erano limitati all'interno, o quasi nulli. Tutti si arrangiavano nei vari lavori, provvedendo da sé alle necessità della vita familiare. Le difficili condizioni economiche erano appesantite dal carico d'imposte che gravava sulla popolazione. Queste sottraevano una grossa fetta al misero reddito dei butesi, senza procurare loro alcun beneficio in opere, eccetto lievi sovvenzioni in periodi di particolari calamità. Nel periodo pre-napoleonico, alle imposte fondiari e alla decima vescovile si doveva aggiungere anche la decima alla parrocchia ed altre decime ai funzionari del luogo ed altre somme dovute saltuariamente. Ad esempio, nel 1729 il senato di Genova impose tasse per sostenere la guerra contro i corsi ed altre somme furono imposte a favore del nuovo seminario di Brugnato. Nel periodo napoleonico (1808) fu imposto un peso in franchi ancora più grave. Le tasse colpirono poi i terreni, le mucche, le pecore e le capre (per difendersi, gli animali erano denunciati in numero minore rispetto a quello effettivo). La tassa sul fuoco o sulla famiglia era detta *u fugaggiu*. Caratteristica e temuta era la figura del funzionario comunale chiamato *ciappapaö* (ufficiale giudiziario) che in caso di mancato pagamento delle tasse metteva sotto sequestro i poveri beni del debitore. Ai tributi patrimoniali si deve aggiungere il tributo principale, il servizio militare che sottraeva all'economia della famiglia le braccia da lavoro più forti. Nel XX secolo la situazione migliorò sensibilmente ma questo sistema di vita è rimasto, in sostanza, invariato sino ad una sessantina d'anni fa.

## IL TERRITORIO E LA GENOVESITA'

Il territorio - La natura domina quasi incontrastata e gli odori che si respirano ed i colori che si ammirano rendono l'intero territorio particolarmente affascinante. In autunno è notevole lo spettacolo dato dai colori delle foglie che mostrano varie tonalità, dal giallo più acceso al rosso più caldo ed il paesaggio diviene quasi magico, fantastico. Il cronista varesino ci presenta, in antico, l'alta Val di Vara con una foltissima vegetazione, luogo del tutto inospitale, molti animali selvatici e scarsa presenza dell'uomo. Nei secoli poi l'uomo ha modellato la montagna sottraendo al bosco i terreni da destinare al pascolo e alla coltivazione, creando terrazzamenti e fasce che hanno consentito di sfruttare anche i pendii. Dal punto di vista geografico il territorio varesino è protetto dalla dorsale appenninica che lo separa dall'alta Valle del Taro e dalla Lunigiana. Da Est ad Ovest i monti più importanti sono: Belvedere (m. 855), Coppa (m. 994), Pizzofreddo (m. 1518), Gottero (m. 1639), Bertola (m. 1196), Scassella (m. 1228), Zuccone (m. 1423), Ventarola (m. 1177), Pietrebianche (m. 936), Crocetta (m. 913), Zatta (m. 1404), Chiappozzo (1126) e Verruga (m. 1207). Gli affluenti principali del fiume Vara, nel suo tratto iniziale, sono, a sinistra i torrenti Crovana, Stora e Ruschia, a destra il torrente Borsa.

La storia - La storia antica di Varese, dal 1862 Varese Ligure, è rimasta celata e per tanti aspetti lo rimane ancora per la mancanza di documenti relativi antecedenti al 1031. Per fortuna, pur nei limiti dello stile discorsivo e della inesatta cronologia, il Medioevo dell'alta valle è stato tratteggiato dal prelado varesino Antonio Cesena, nato nel 1507 e consacrato sacerdote nel 1533, che scrisse la "Relatione dell'origine e successi della terra di Varese" nel 1558, undici anni dopo la tragica caduta della famiglia dei Fieschi. L'importanza dell'area varesina è certamente legata alla presenza di antiche vie di grande comunicazione tra la pianura Padana e la Riviera. Questo è un territorio di confine dove le tribù liguri dei Tigulli, Friniati e Veleiati vivevano a stretto contatto, dove, dopo la fine dell'impero romano, per anni si fronteggiarono i Goti coi Bizantini e poi questi con i Longobardi. Anche le diocesi di Luni e di Genova, sorte nel V secolo, avevano il loro confine nei pressi dell'attuale Varese, lungo il torrente Stora, affluente del fiume Vara. Dopo la conquista dei Franchi emergono i primi documenti sulla zona, come il diploma di Carlo Magno del 774 che cita la strada che per Castiglione raggiungeva l'Emilia. Dal 1031 è citata documentalmente la pieve di San Giovanni che governava le chiese minori del territorio. Cento anni dopo i Fieschi dei conti di Lavagna ottennero l'investitura dell'imperatore sul territorio e per circa quattrocento anni mantennero, con alterne fortune, il governo dell'Alta Val di Vara creando dalla seconda parte del XIII secolo il borgo rotondo di Varese (ricordiamo i periodi di controllo dei genovesi, quelli dei milanesi e dei Landi). Nel 1547 si ebbe la fallita congiura di Gian Luigi Fieschi contro Andrea Doria che causò la fine del potere della famiglia e il passaggio diretto sotto la Serenissima Repubblica di Genova che governò il territorio sino al periodo napoleonico. Gli abitanti, successivamente al 1547 hanno seguito le sorti di Genova (che diffuse nell'alta Valle la propria organizzazione civica attraverso gli "statuti varesini" del 1548), acquisendone la parlata e condividendone la storia, passando alternativamente sotto l'influenza francese, del ducato di Milano e spagnola, nel tentativo di contenere le mire espansioniste del ducato di Savoia.

## LE VEGLIE

Il 29 settembre, per San Michele, iniziava il periodo delle vegge che proseguiva sino all'inizio della Primavera quando diventavano prioritari i lavori nei campi. La veglia era un momento fondamentale di comunicazione, praticata da sempre nelle campagne. Ci si recava, di sera, dai vicini, per recitare il rosario. Si sgranavano le pannocchie di granturco, le donne rammendavano e filavano la lana, gli adulti conversavano, i giovani parlavano con le ragazze sotto gli occhi vigili dei genitori, si preparavano e si mangiavano insieme le pelate e le caldarroste. Il ritorno dalla veglia avveniva di notte e i giovani, per trovare il sentiero che portava alla loro casa e allontanare la paura del buio, usavano come torce delle scorze secche di castagno accese al fuoco e agitate nell'aria per attivare la brace. Le veglie erano anche occasione per raccontare storie e leggende, spesso indirizzate ai giovani per ricordare loro il dovere di recitare il rosario e di non restare fuori dalle loro case di notte. Ecco la leggenda delle processioni dei morti che si potevano incontrare nei sentieri che collegavano i paesi durante le notti o il diavolo che colpiva chi non recitava il rosario, comparando magari sotto le vesti di un gatto nero.

Altri momenti di socializzazione si avevano con gli incontri sul piazzale della Chiesa nei giorni festivi, durante i pellegrinaggi ai vari Santuari, lungo le strade che portavano a fiere e mercati, durante le tradizionali feste danzanti di Carnevale e i balli campestri estivi. Anche la pastorizia o la raccolta dei frutti di bosco, poteva diventare importante momento d'incontro.



## SINO ALLA 2° GUERRA MONDIALE

La religione – La religione è stata il principale elemento di coesione tra gli abitanti dell'alta Val di Vara. La vita dei contadini era ritmata dal calendario liturgico. Le preghiere, il ricordo dei propri defunti e la generosità verso la Chiesa caratterizzavano l'animo dei contadini che erano veramente devoti e quasi tutti (esclusi gli ammalati) partecipavano alle festività ed alle ricorrenze religiose e si accostavano ai sacramenti; ogni sera e in tutte le case recitavano il rosario. L'esistenza dei nostri antenati era indissolubilmente legata alla religione. Per secoli le comunità contadine ricavarono dalla fede incrollabile la forza per superare i momenti difficili e di disperazione (pestilenze, malattie, carestie, guerre). I parroci poi sono sempre stati un fondamentale punto di riferimento per tutti i parrocchiani, ne hanno condiviso le difficoltà e hanno cercato di alleviarle. Il parroco era la persona più istruita del paese e toccava a lui spiegare ai parrocchiani gli avvisi emanati dalla pubblica amministrazione, aggiornarli sulle nuove metodologie di coltivazione, curare la tenuta dei registri parrocchiali. Anticamente i parroci non avevano pensione e vivevano del beneficio parrocchiale, consistente in un complesso più o meno esteso di terre, lavorate dai contadini. Percepivano i diritti di stola in occasione dei battesimi, matrimoni e funerali. La vita era scandita dalle varie festività religiose che erano vissute intensamente e onorate con veglie di vigilia, novene, tridui. Inoltre, affiorava anche un poco di superstizione, ci si affidava a riti propiziatori per implorare buoni raccolti, come le processioni e la benedizione dei campi, perché la religione doveva servire per superare qualsiasi difficoltà e gli imprevisti della vita.

Le condizioni di vita – Per secoli gli abitanti dei paesini appenninici hanno seguito il ritmo della natura, alzandosi prima dell'alba e coricandosi appena fatto buio. Le cadenze del lavoro erano, infatti, del tutto conformate al movimento del sole ed al decorso delle stagioni. Mentre le donne accudivano i figli e seguivano i lavori domestici, lavorando anche nell'orto, curando gli animali, occupandosi della preparazione del formaggio, del pane e dei pasti, gli uomini erano impegnati nel duro lavoro dei campi, dalla mattina alla sera, concedendosi un meritato riposo ed una siesta ristoratrice nel mezzo della giornata, in estate, quando il calore del sole era troppo forte e non consentiva di lavorare. Nei momenti disponibili si cercava di rendere coltivabili nuovi tratti di territorio, attraverso disboscamenti e dissodamento del terreno, si creavano terrazzamenti protetti da muretti a secco, si ampliavano le case d'abitazione, si costruivano canali per l'irrigazione dei campi. A balia andavano le donne che avevano partorito da poco, per allattare i bimbi nati da donne che non avevano latte, naturalmente per denaro. Altre donne si recavano in Riviera a raccogliere le olive e tornavano con la provvista d'olio per tutto l'anno. I bambini dovevano aiutare la famiglia lavorando sin da piccoli nei campi, andando al pascolo ed a raccogliere i frutti dei boschi. Spesso erano mandati a lavorare presso terzi. Già a quattro, cinque anni, il bimbo, considerati gli scarsissimi bisogni, si manteneva da solo.

La mortalità infantile – L'aspetto che più ci ha colpito durante l'esame dei registri parrocchiali è stata l'altissima percentuale di deceduti in età infantile. Per esempio, nella parrocchia di Tevigio, nel XIX secolo, dei 730 deceduti dei quali si conosce l'età, addirittura 400, cioè il **54,4%** è costituito da bambini di età inferiore ai tredici anni: 96 morti prima di aver compiuto un mese di età, 147 tra un mese e il primo anno di vita, 122 tra uno e cinque anni e 32 tra cinque e dodici anni. Per tutti coloro che riuscirono a superare i dodici anni di vita l'età media si attestò a 57,8 anni, considerevolmente più alta negli uomini (61,44) rispetto alle donne (55,14)

Le epidemie – Nel passato emergono dalla relazione del Cesena e poi dai registri parrocchiali, unica preziosa fonte di informazioni anagrafiche sino all'Unità d'Italia, gli incrementi di decessi

che si verificarono in determinati anni causati, sino al 600 dalle terribili epidemie di peste e poi dal colera e dal vaiolo che andavano a sommarsi alle malattie endemiche, da quelle dei bambini e da quelle causate dalle carestie, come il tifo petecchiale, aggravati dalle scarse condizioni igieniche in cui viveva la popolazione nel passato. Una nuova grande carestia d'ogni genere di prima necessità sconvolse il nostro territorio nell'inverno tra il 1816 e il 1817 e anche per tutto il 1818, conseguenza della grave crisi agricola. La fame causò l'indebolimento dell'organismo umano e nell'aprile del 1817 una nuova epidemia di *febbri contagiose* si poté diffondere facilmente. La carestia, il freddo invernale e le pessime condizioni igienico-sanitarie della popolazione favorirono l'epidemia del tifo petecchiale che si diffondeva rapidamente attraverso le punture dei pidocchi.

I trovatelli – L'Ottocento è stato il secolo dei *trovatelli*. In Italia e in tutta Europa migliaia di neonati furono abbandonati presso le chiese, i conventi, gli ospizi. Per la maggior parte i bambini erano lasciati da famiglie non in grado di provvedere al loro mantenimento, avendo già un consistente numero di figli, con l'intenzione di riprenderli successivamente. In genere i bambini erano affidati a nutrici che vivevano in campagna e che ricevevano un piccolo compenso che diminuiva col crescere del bambino. I sindaci dei comuni ove le balie risiedevano dovevano vigilare sul corretto allevamento segnalando gli abusi. Al raggiungimento del dodicesimo anno di età terminava il periodo di assistenza e il giovane poteva restare presso la famiglia che l'aveva allevato o, in mancanza dell'adozione, doveva tornare all'ospizio. Nella maggior parte dei casi le famiglie dei paesini adottarono il trovatello che avevano allevato e col quale si era creato un profondo legame d'affetto.

L'emigrazione – La popolazione dei paesini dell'Alta Val di Vara non può essere considerata stabile. Si sono avute in essa migrazioni per motivi di matrimonio, di lavoro, per servizio militare e, negli ultimi secoli, una costante, forte, eccedenza dei nati sui morti. Lo squilibrio tra popolazione e risorse e la ricerca di occasioni di lavoro, sufficienti a consentire una vita decorosa (introvabili nel paese dove si era nati), causarono lo spostamento di numerosi giovani e delle loro famiglie verso luoghi dove si riteneva esistessero migliori prospettive di vita. Nel ventennio 1850-1870 avvenne il primo gran flusso d'emigrazione diretta verso il Nord ed il Sud dell'America. Qualcuno tornò e riuscì a comprare la terra. L'emigrazione nelle "Meriche", specie negli Stati Uniti (California in particolare) e in Argentina, continuò intensamente nei primi anni del secolo XX quando, in alcune famiglie, il fenomeno interessò anche la metà dei giovani componenti il nucleo. Nel 1881 il comune di Varese Ligure contava 8.185 abitanti, che si ridussero gradatamente, proprio per le migrazioni, sino a diventare 6.762 nel 1936.

La Resistenza – La seconda guerra mondiale è stata vissuta nelle case dei nostri paesini; la guerriglia partigiana, con i rastrellamenti e le violenze dei tedeschi e delle brigate nere, ha lasciato un'impronta indelebile sui paesini immersi nei boschi dell'alta Val di Vara. Durante gli inverni del 1944 e 1945 si sono dovuti sfamare due eserciti nemici e gli abitanti hanno corso rischi gravissimi e mai sufficientemente riconosciuti.

## GASTRONOMIA

Piatto unico – I contadini che risiedevano nei paesini dell’Alta Val di Vara stretti attorno alla loro montagna cucinavano dei cibi che sfruttavano a pieno le loro risorse alimentari. Queste risorse erano limitate ai prodotti che ricavano dalla coltivazione dei campi e alle erbe selvatiche che si raccoglievano specialmente in primavera quando le riserve alimentari cominciano a scarseggiare. La base dell’alimentazione rimase invariata per secoli: cereali (segale e frumento), legumi (fagioli, fave e piselli), ortaggi (cavoli, rape, cipolle), funghi (freschi, secchi) e soprattutto castagne (fresche, secche o come farina). Raramente si consumava la carne (soprattutto di maiale e selvaggina). Le uova e il vino di migliore qualità erano destinati alla vendita, mentre gran parte del latte era utilizzato per preparare il formaggio da vendere. In relazione ai sistemi di cottura dalla fine del XVI secolo si diffuse l’uso del testo grande, in precedenza si cucinava la farina di cereali nei testi piccoli. Solo nel XVIII secolo si cominciarono a coltivare mais e pomodori e più tardi le patate. Piatti tipici locali, sempre gli stessi ma con ingredienti e dosi mai uguali, si diversificavano da famiglia a famiglia, a seconda delle stagioni e di quello che si aveva a disposizione. Era una cucina prevalentemente “di magro”, nata dall’esigenza di sfruttare al meglio i prodotti a disposizione, abbondanti in estate-autunno, scarsi in inverno-primavera. Una cucina antica, semplice, forte della povertà degli ingredienti. Gastronomia di montagna, quasi simile in tutti i paesini del circondario del monte Gottero, rustica ma anche ben curata specialmente nelle occasioni importanti: feste patronali, matrimoni, battesimi, anniversari. Piatti tradizionali, saporiti ma non piccanti, delicati, che esaltavano i sapori della terra, sfruttando erbe spontanee e profumate. Spesso la famiglia preparava un piatto unico, non una sola porzione, in quanto si usava “tirare giù” nel piatto la pietanza più volte perché non esistevano alternative, bisognava accontentarsi. Non si sprecava nulla; del pane si mangiavano anche le *fregugge* che si raccoglievano nel palmo della mano.

Aromi – (23) Le piante aromatiche spontanee usate comunemente in cucina erano: *fenugiu* (finocchio selvatico), menta, *öiufögiu* (alloro), *rösumanìn* (rosmarino), *burasce* (borragini), *cornabûgia* (origano), *zeneivu* (ginepro). Gli aromi coltivati erano: *sivulle* (cipolle), *agiu* (aglio), *pori* (porri), *baxeicò* (basilico), *persa* (maggiorana), *porsemu* (prezzemolo), *seléu* (sedano).

Misure – (25) Le unità di misura in uso in cucina nel passato erano: *ùn pûgnu* (un pugno), *na brancà* (una presa a due mani), *na cupetta* (una tazza), *in tundu fundu* (un piatto fondo), *in chigià de legnu* (un cucchiaio di legno), *in cuppu* (un mestolo grande), *in cassìn* (un piccolo mestolo), *in gottu* (un bicchiere), *na fursinà* (una forchettata), *meza sciasà* (mezzo setaccio), *in cassarulin* (una piccola casseruola), *in pisanìn* (una scodella in terracotta), *in mezu brigiù* (mezzo grosso piatto), *in piatu gialu* (grosso piatto giallo), *na bascettà* (una paletta in legno), *in diu sutu l’urlu* (un dito sotto l’orlo), *in diaëttu* (un ditale).

Il testo - Le torte, il pane e il castagnaccio, la carne erano cotti sotto il testo. Dopo aver scaldato col fuoco di legna la piastra di ghisa posta sul sò (un tempo, al posto della piastra di ghisa, vi era una base di mattoni refrattari) e scaldato anche il testo (campana), questo era alzato e la brace con la cenere era allargata in modo da poter inserire sulla piastra di ghisa la teglia con la torta. Subito si abbassava sulla teglia la campana e si avvolgeva con la brace incandescente e il tutto era lasciato il tempo necessario per la cottura. La scelta della qualità e la corretta quantità della legna erano elementi indispensabili per la riuscita della cottura dei vari piatti; queste conoscenze erano acquisite attraverso l’esperienza.

Levà – L’impasto di farina, lievito, latte o acqua, sale, era lavorato dalla contadina e, protetto da un panno, lievitava per circa due ore per essere messo poi nella teglia unta col lardo, dopo aver praticato qualche buchetto sulla crosta, per evitare che screpolasse durante la cottura. Alcune foglie di castagno essiccate erano poste sull’impasto per protezione dal calore. Il pane, “levà”, era cotto sotto la campana del testo, per circa un’ora e poi, raffreddato, era pronto per essere gustato da tutta la famiglia.

Piatti delle feste - nelle feste religiose dei paesi e nelle altre festività (Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.) non mancavano mai i ravioli e la torta di riso. Tutti i cibi erano preparati solo con ingredienti rigorosamente di propria produzione (tranne qualche spezia acquistata in bottega a San Pietro Vara o a Varese Ligure).

## OGGI

La crisi demografica - Dopo la seconda guerra mondiale la fuga dei giovani verso le città alla ricerca di migliori condizioni di vita é stato un fenomeno massiccio che ha causato lo spopolamento dei paesi dell'Alta Val di Vara. Il grafico rappresenta la situazione di Buto che nel passato sfiorò i 250 abitanti per ridursi ora a meno di 20 residenti. Il capoluogo conta ora circa 2.000 residenti.

L'economia – Novità sono stati il caseificio nato a Varese Ligure nel 1978, lo stabilimento per la produzione di yogurt (attivo da 10 anni) a San Pietro Vara che produce 18 milioni di vasetti all'anno, la crisi dell'allevamento di mucche da latte (ora una decina) con riconversione all'allevamento di mucche da carne, la nascita di alcuni agriturismi, la presenza di attività artigianali come i tagliaboschi

La valle del biologico - Pascoli verdi e incontaminati sono la sua caratteristica, ciò che le ha permesso di diventare la Valle del Biologico: la valle dei prodotti naturali ottenuti senza l'utilizzo, in nessuna fase della produzione, di sostanze chimiche di sintesi, come diserbanti o pesticidi, nel pieno rispetto della natura, delle piante, degli animali e del paesaggio. L'agricoltura biologica non impiega prodotti chimici di sintesi; non fa uso di ormoni o sostanze che stimolano la crescita; utilizza piante resistenti ed insetti predatori contro i parassiti; vieta categoricamente l'utilizzo di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) di qualsiasi specie (animale o vegetale) e in qualsiasi forma; adotta tecniche di lavorazione non distruttive, rotazioni e colture arricchenti, a difesa dell'equilibrio del terreno; adopera fertilizzanti naturali; garantisce, per gli animali, una vita conforme alle moderne esigenze di benessere animale; vieta l'utilizzo di antibiotici che non siano naturali (come ad esempio la propoli ricavata dalle api). Compito dell'agricoltura biologica è quello di conciliare il rispetto della natura, delle piante, degli animali e del paesaggio. E' fondamentale per uno sviluppo sostenibile e indispensabile per il miglioramento dell'agricoltura e della sicurezza alimentare. Il problema è il mantenimento delle coltivazioni biologiche dopo la fine delle sovvenzioni. Alcune aziende non riescono a sopportare i maggiori costi e sono tornate all'agricoltura non biologica.

Le criticità – Per garantire un certo reddito agli abitanti e così permettere loro di restare sul territorio si è ricorso nel tempo a contribuzioni di vario genere e quando queste vengono a cessare a volte l'azienda non è in grado di continuare l'attività. L'introduzione del cinghiale ha causato danni ai terrazzamenti e alle coltivazioni, il lupo compromette l'allevamento, nuovi parassiti, come il cinipide hanno dato il colpo di grazia ai castagneti già martoriati dalle malattie. Certamente l'agricoltura e l'allevamento vanno sostenuti dalle istituzioni specialmente in territori difficili come il nostro.

Il turismo – è un settore importante per l'economia della Valle che può essere incrementato. La bellezza della natura incontaminata, i borghi storici, siti archeologici, la gastronomia, la possibilità di escursioni a piedi o in bicicletta possono attirare l'interesse di tanti.

La cultura – Anche se le istituzioni mostrano uno scarso interesse a questo settore, strettamente legato al turismo, fortunatamente vi sono associazioni ed Enti che svolgono una fondamentale opera. Penso a Varese Ligure al club della lirica che ha organizzato sinora 27 stagioni (quest'anno ha presentato un'opera di Mozart) con rappresentazioni nello splendido borgo rotondo, la Filarmonica nata addirittura nel 1852 a opera del conte Arrivabene, la pro-loco di Varese Ligure che organizza da qualche anno la festa medioevale col palio degli arceri.

## **BUTOCULTUR@**

Nell'ambito culturale si pone la nostra organizzazione, ButoCultur@, nata quindici anni fa quando alcune persone originarie del paese di Buto, piccola frazione montana di Varese Ligure, hanno dato inizio al progetto con lo scopo di recuperare il passato, per memoria loro e dei loro figli. L'obiettivo che si è data in seguito l'associazione è stato quello di portare alla luce, attraverso le vicende storiche locali, i valori della civiltà contadina: l'amore per la famiglia e per il proprio paese, il rispetto dell'ambiente, la solidarietà, il duro lavoro, la tenacia, lo spirito di sacrificio, la fede. L'associazione, con le proprie opere divulgative, si pone sempre al servizio della popolazione locale con l'obiettivo di stimolarne la crescita attraverso la valorizzazione del glorioso passato. L'iniziativa si è ampliata in questi anni con persone originarie di questo territorio e ha ottenuto un primo grande risultato, quello di compattare molti individui che in comune hanno le radici e che stanno ritrovando un'identità proprio a causa del progetto. Un altro obiettivo dell'associazione è stato quello di far sentire la voce di una comunità, se pur piccola, della Val di Vara. Pertanto si collabora col sito internet "www.buto.it", voluto e curato da Leandro De Mattei, che raggiungendo i discendenti degli emigranti dal paese ha diffuso in tutto il mondo l'antica voce della terra dei loro padri. Il sito è nato nel 1999, ha superato il milione di visitatori, raccoglie informazioni meteo e le condivide con il sistema di reti liguri, diffonde le immagini del nostro territorio, offre una finestra sul Vara a disposizione di chi vuole usufruirne, cura una seguitissima rubrica sui funghi, favorisce iniziative di solidarietà in cambio di pubblicità. Altre iniziative hanno portato centinaia di persone a Varese e nelle frazioni, come l'organizzazione di eventi, di convegni, concerti e rappresentazioni teatrali e la collaborazione con la Gazzetta del Vara. Inoltre ormai da anni ButoCultur@ collabora con l'Università di Genova e l'università di Nottingham organizzando incontri con studenti inglesi.

Le iniziative delle associazioni culturali sono fondamentali anche dal punto di vista economico riuscendo ad attrarre molte persone nel nostro bellissimo territorio, in un momento in cui le istituzioni latitano in questo settore per la riduzione dei contributi. Le associazioni non solo non chiedono denaro ma, con le offerte ricevute per i libri sono riuscite a realizzare rilevanti interventi di restauro di chiese e opere d'arte.