

Un particolare salume del livignasco: *li lughénia da pàsola*

EMANUELE MAMBRETTI

Introduzione

Per lungo tempo la rapa è stato uno dei pochi, se non l'unico, ortaggio che la terra abbia donato agli abitanti dei paesi di Livigno e Trepalle. Essa ha dunque avuto in questo territorio la funzione che la patata ha ricoperto altrove. Cucinata in molti modi, o anche cruda, non solo la si trova impiegata nella preparazione di molti piatti della tradizione gastronomica locale, ma, insieme alle foglie, è usata nell'alimentazione del bestiame.

Prima di proseguire è però indispensabile fare una piccola precisazione terminologica. Proprio per la sua posizione privilegiata nell'ambito della produzione agricola locale, anche dal punto di vista linguistico, la rapa ha ricevuto una grande attenzione che, come avremo modo di evidenziare lungo tutto il proseguito del lavoro, ha portato a una grande specializzazione terminologica.

Nei dialetti di Livigno e Trepalle incontriamo innanzitutto la distinzione tra *ra* e *pàsola*, che altro non è che una descrizione differenziale della radice carnosa della rapa basata esclusivamente sulla sua grossezza. Il secondo termine indica infatti una rapa di minore dimensioni rispetto a quella cui ci si riferisce con il primo¹. D'ora innanzi, al posto di rapa, si preferirà dunque usare *ra* e *pàsola* nelle accezioni proprie del dialetto.

Conoscere tale differenziazione è fondamentale per il proseguito del discorso, perché *ra* e *pàsola* crescono insieme, si potrebbe dire fianco a fianco nel medesimo orto, ma è solo la seconda che viene fatta essiccare per essere impiegata nella preparazione del più tipico degli insaccati livignaschi: la *lughénia da pàsola* (*lughénia² de pàsola* T), che è appunto l'oggetto del presente articolo.

Siccome non pare pensabile parlare delle *lughénia da pàsola*³, senza raccontare anche la "storia" del loro ingrediente principale, si è ritenuto più opportuno partire proprio dalla coltivazione della rapa, o meglio dalla coltivazione delle *ra* e delle *pàsola*.

Il seguente lavoro è il frutto di una serie di colloqui e di osservazioni condotte sul campo. Prima di procedere sento la necessità di ringraziare tutti coloro che, con la loro disponibilità, la loro pazienza e l'amore dimostrato per le tradizioni del loro paese,

¹ Quindi, sebbene il termine, *pàsola* derivi dal lat *passus* «appassito», con suff. diminutivo *-ola* (Cf. DEG 606), nei dialetti di Livigno e Trepalle viene utilizzato per distinguere la rapa delle dimensioni adatte a essere fatta essiccare. D'altronde anche a Frontale accanto a *ràva* «rapa» troviamo il sinonimo *pàsol* s.m., così a Grosio *ràva* e *pàsula* valgono ancora «rapa» (Cossi, DEG 606) . Cf. anche sem. *pàsola* «rapette appassite» (VB 209), S. Antonio Morignone *pàsul* «bulbo del giglio (rosso) e tir. *pàsula* «fico maturato e appassito sulla pianta» (Fiori 316).

² Per «salsiccia» il Huber (ZRPh 76,415) documenta per Trepalle la forma *lughéniga*, che non sembra attualmente più in uso. Allo stesso modo, a Livigno, non è più riscontrabile la pronuncia *luénia* riportata dal Huber (ibid.), dal Longa (VB 133) e dalla Bläuer-Rini (gVB 4).

³ Stando alle testimonianze di Giuseppe Cantoni, Nicola, Valentino e Rosa Rodigari, a Trepalle, la *lughénia de pàsola* è chiamata anche *salàm de bàita*. Il termine sembra però godere di una diffusione limitata, altri informatori, per altro più giovani, non lo conoscono o lo ritengono scorretto. A Livigno il nome sintagmatico *salàm da bàita* non sembra aver mai avuto questo significato e vale «salame di casa».

hanno reso possibile la sua realizzazione. La mia gratitudine va a Beniamino Silvestri, Graziella Silvestri, Dionisio Galli (*NataliG*), Serafina Holscanecht, Ennio Rodigari, Giuseppe Cantoni (*Nino*), Emilio Cusini, Anastasio Bormolini, Giacomo Bormolini (*Giàcom de Bàrbola*), Gabriella Cantoni, Bernardo Rodigari, Giovanni Rodigari, Natale Cantoni, Giuseppina Longa e Benedetto Raisonì. Sono inoltre debitore alla professoressa Vera Credaro di alcuni chiarimenti botanici sulle crocifere e sulle rape in particolare. Un grazie anche a Jørgen Giorgio Bosoni con cui ho condotto parte dell'indagine e che ha messo a disposizione parte del materiale fotografico.

La coltivazione di *ra* e *pàsola*

I piccoli appezzamenti di terreno dove avviene la coltivazione sono chiamati *òrt*⁴. Oggi sono quasi tutti cintati da una *sc'pizéda*, una palizzata di legno, ma una volta molti erano privi di protezione. Anche il loro numero è cambiato: (L) *èsa al n é plu da òrt*, adesso non ci sono più orti commenta Emilio. In passato, quando *ra* e *pàsola* erano fondamentali per la sopravvivenza non solo delle persone, ma anche del bestiame, la situazione era molto diversa: (L)⁵ *quàG ca giòi a sc'còla al g(i) àra òrt dapertót*, quando andavo a scuola c'erano orti dappertutto, racconta Beniamino, che ricorda anche uno dei passatempi preferiti di allora: (L) *sa giò a gratér ra per ro%ièli (pè i gnif compàgn)*. *A fam a gàra a ci ca l na clapà da plu sénza fès védar da i padróg*, si andava a sgraffignare rape per mangiarle (lo stesso per le carote). Facevamo a gara a chi ne prendeva di più senza farsi vedere dai proprietari. Emilio conserva memoria di un orto davvero eccezionale: *a Póz al g(i) àra un òrt da cént chili da pàsola*, in località *Póz* c'era un orto che forniva oltre cento chili di *pàsola*. Nel conto non vanno dunque annoverate le *ra*. Dai piccoli appezzamenti di oggi si ricavano pochi chilogrammi dello stesso prodotto!

Negli ultimi anni ci sono però segnali di un'inversione di tendenza. La maggior attenzione prestata ai sapori tradizionali, riscontrabile dappertutto, si riflette anche qui nella coltivazione della rapa.

Le operazioni preliminari alla semina: *ingrascér* e *car l òrt*

Prima di procedere alla semina è necessario preparare l'*òrt*. Innanzitutto si concima il piccolo appezzamento di terreno⁶. Tale operazione viene normalmente svolta in primavera, dopo il disgelo, ma in alcuni casi viene compiuta in autunno.

Per avere un prodotto di alta qualità, Ennio raccomanda di utilizzare solo letame. Solo con *pàsola* buone è possibile fare buone *lughénia*.

Successivamente *s è da car l òrt* (L), si deve cioè smuovere il terreno, compito che viene assolto con l'impiego della zappa o del badile, poi il terreno è pronto per

⁴ Sebbene il termine *òrt* ricopra oggi lo stesso campo semantico dell'italiano *orto*, in passato era riservato ai "campi" di rape.

⁵ Le frasi o i termini in dialetto saranno sempre preceduti da (L) o (T), secondo che siano rispettivamente nel dialetto di Livigno o di Trepalle. Le parole non precedute da queste etichette sono da ritenersi comuni alle due parlate. Inoltre si è fatto seguire la frase dall'acronimo dell'informatore, posto sempre tra parentesi, a meno che non sia deducibile dal contesto.

L'alternarsi nelle stesse parole di suoni tradizionalmente chiamati mediopalatali (nel livignasco generalmente realizzati come affricate alveopalatali e segnati con @ e ? nel presente lavoro) e di suoni affricati postalveolari (resi qui con *c(i)* e *g(i)*) dipende dall'effettiva pronuncia delle persone intervistate.

⁶ Un solo informatore ha affermato di lavorare prima il terreno e spargere il letame solo in un secondo momento: (T) *la pörm òira a cam l òrt, gé métom int um pō da gràscia e dòpo al seménium* (E.R.), in primavera smuoviamo la terra dell'orto, gli mettiamo un po' di letame e dopo seminiamo.

accogliere i semi.

La semina: *semenér*

Subito dopo aver smosso il terreno, può aver luogo la semina: (L) *dòpo ca s è caù l òrt sa pò semenér dal ònch* (B.S.), tuttavia prima di procedere i contadini *i sc'piàn al punt da lùna*, guardano la fase lunare, controllano cioè se la luna sia nella fase ritenuta adatta.

Se è vero che quasi tutti gli intervistati si siano dimostrati concordi nel sottolineare l'importanza della scelta del momento della semina in base alla luna, non si può dire altrettanto sull'individuazione della fase più propizia⁷. **Giàcom** e **Nìno** concordano sul fatto che vadano seminate con la luna calante: (T) *li ra se li seména sèmpi in degorént*, le rape si seminano sempre con la luna calante, **Nìno** soggiunge (T) *se no al crescénta i Hrbèc*, altrimenti crescono le erbacce. Ennio è invece di parere opposto: le rape vanno seminate (T) *la prima sc'temàna de crescént dòi o tré di dòpo che l s é féit la lùna*, la prima settimana di crescente, due o tre giorni dopo che si è fatto la luna. Con lui concordano **NatalìG** e **Serafina** *sa seména iG crescént; ma al priménto di l é mégl da na*, si semina in crescente, ma il primissimo giorno è meglio di no⁸. **Emilio** infine sostiene che la seminazione debba avvenire (L) *quél di ca l é int al pùnt da lùna giusc't*, quel giorno in cui c'è la giusta posizione⁹ della luna, e pur non precisando quale sia prosegue *al punt da lùna giusc't còm quel di tartùfol sa nò li màngian i vèrm*, la giusta posizione della luna, come quella delle patate se no le mangiano i vermi.

Comunque, la semina avviene in primavera inoltrata: alla fine di maggio, primi di giugno.

Al sém, la semente, custodito fino a quel momento in un piccolo recipiente, viene dunque gettato in terra. Per facilitare l'operazione e per evitare che si disperda (L) *sa l mescéda cò la céndra o la tèra da l òrt* (S.H.), lo [*al sém*] si mischia con cenere o terra dell'orto stesso, così (L) *sa sc'parsc mégl* (B.S.), si sparge meglio. Solitamente questa operazione viene compiuta usando un secchio: (L) *sa mét uG cu@ér o dòi da sém, mescedéi cò tant da tèra in d un sedèl e pò sa cërca da métal um pò gualif* (E.C.), si mette un cucchiaio o due di semi, mischiati con un po' di terra in un secchio e poi si cerca di spargerlo in modo uniforme.

L'esperienza maturata negli anni consente di saper valutare a occhio il corretto dosaggio di *sém* semplicemente *coGfórma*¹⁰ *la grandéza da l òrt*, secondo la grandezza dell'orto (N., G.C.). Per **NatalìG** dunque (L) *cò uG cu@ér sa fè um bèl tCché*, con un cucchiaio si fa un bel pezzetto. **Beniamino** ritiene siano necessari due cucchiai per dieci metri quadrati di terreno, **Ennio** sostiene di utilizzarne uno ogni sedici. Tuttavia la quantità di semente impiegata può anche variare secondo quello che si vuole produrre

⁷ **Beniamino** e sua moglie **Gabriella** hanno semplicemente detto di seminare quando hanno tempo. Tuttavia annotano su un taccuino il giorno della semina. Controllando la data in cui era avvenuta quest'anno, hanno rilevato loro stessi che era stata effettuata piuttosto tardi per aspettare la luna crescente (?)[verificare].

⁸ Interessante appare l'osservazione fatto da **Giàcom** sul fatto di evitare i primissimi giorni di ogni fase lunare: *la lùna còr che la se fè o la se dèsc'fa per tre di la cùnta nòta*, a suo parere per i primi tre giorni di ogni ciclo la luna rimane legata alla fase precedente.

⁹ *Punt da lùna* si riferisce sia alla fase lunare, sia alla posizione della Luna.

¹⁰ In **Livignasco** e in **Trepallino** *n* seguita da fricativa labiodentale sorda e sonora (*f*, *v*) viene generalmente pronunciata come approssimante velare nasalizzata. Si è quindi preferito nella trascrizione adottata in questo lavoro utilizzare il segno di *G* velare, più vicino all'effettiva pronuncia. Il **Huber** (Cf. VR 14,243-268; ZRPh 76, 376-445;) e il **Rohlf**s (ANSN (1)77,31) nello stesso contesto rilevavano una *m*, oggi non più riscontrabile. Sono debitore a **Jørgen Giorgio Bosoni** di questa puntualizzazione.

in base ai gusti o alle necessità: se si vuole ottenere una maggiore quantità di *pàsola* rispetto alle *ra*, si ricorrerà a una dose più abbondante di *sém*; si avranno così un numero maggiore di piantine di rape, le quali, crescendo più fitte, daranno più *pàsola* a scapito delle *ra*. Certo non è possibile determinare esattamente la percentuale di una o dell'altra qualità, ma si riesce a indirizzare la produzione nella direzione voluta.

Dopo aver seminato, si muove leggermente il terreno: (T) *quaG che se seména, dòpo se inguàlia su um pit cól resc'tèl* (G.C.), quando si semina, poi si livella un po' il terreno con il rastrello, sia perché i semi non siano portati via dal vento, sia per proteggerlo dalla voracità degli uccelli: (L) *cól resc'telér a plàchi ó l sém tant da sc'còndal pecé al gi plasc ài ucégl* (B.S.), rastrellandolo copro il *sém*, tanto da nascondere perché piace agli uccelli.

Terminata la semina ancora oggi molti tracciano con il rastrello quattro croci ai quattro angoli dell'*ört*¹¹. Secondo la testimonianza di Giovanni le quattro croci corrispondono ai quattro punti cardinali e servono a propiziare la crescita delle rape, o come asserisce Anastasio per evitare che cresca la *&i&ània*, le erbe infestanti. Ennio è dello stesso parere: (T) *quaG ch èm finì de cal e semenèl an ge fèm ó ùna crósc in ògni àngol e iscì al végn int méno Hrbèc*, quando abbiamo finito di lavorare la terra e di seminare, facciamo una croce ad ogni angolo e così crescono meno erbacce, anche se poi ha soggiunto che *i végnan su tutùna*, [le erbacce] crescono lo stesso. A Trepalle la funzione apotropaica del gesto è rafforzata dall'invocazione, quasi una preghiera, che viene recitata mentre si tracciano le croci: (T) *seménza in tèra, sc'perànza in Diò* (G.R., E.R.), *semenza in terra speranza in Dio*¹², mentre a Livigno quest'ultima pratica è sconosciuta e la tracciatura delle croci viene eseguita in silenzio. Secondo una testimonianza raccolta dalla voce di un anziano contadino di Trepalle da Benedetto Rasoni, il rito serviva a tenere lontano gli spiriti.

Va sottolineato che il significato della piccola cerimonia si sta perdendo. Gabriella ricorda che la madre lo faceva per protezione, per altri semplicemente (L) *sa fè li crósc; per@é i èn l u%ànza* (S.H.), si fanno le croci perché hanno l'usanza, per Beniamino e Nino assolvono invece una funzione eminentemente pratica, servono cioè a indicare che l'orto è stato già seminato e che quindi non si deve più entrare.

Alcuni giorni dopo si verificherà se tutto procede bene: (T) *pasè òt di a ciùtum se l è pruì*, passati otto giorni guardiamo se è germogliato, racconta Ennio che soggiunge orgogliosamente che *l èm mài caù d'òa òlta*, non l'abbiamo mai lavorato due volte. Se infatti la semina non fosse andata a buon fine, sarebbe necessario ripetere l'operazione.

Alle piccole piantine che crescono viene riservata una cura meticolosa: (T) *se i èn tròp tachéda se li sc'pòsc'ta* (E.R.), se sono troppo vicine si spostano, avendo l'accortezza di collocarle in un punto dove sono più rade, (T) *se fè um böc cól déit e se fè ir ó la ri%gìna*, si fa un buco nel terreno e si conficca la piccola radice (E.R.). A questo proposito NataliG precisa che (L) *s è da bagnèli béG e da tégnali bagnéda sedanónch li tàcan miga*, bisogna bagnarle bene e tenerle bagnate altrimenti non attecchiscono.

Al fine di favorire la crescita delle *ra* e delle *pàsola* è indispensabile procedere alla sarchiatura per liberare i *ört* dalle erbacce: (L) *quaG ca l è butè su um pit s è da serclér i ört*, quando è germogliato un po', si devono sarchiare gli orti (N). Generalmente tale

¹¹ Alcuni tuttavia asseriscono di tracciarne una, o un numero comunque diverso da quattro, ma si è anche constatato che sono gli stessi che mostrano un minore attaccamento alla consuetudine.

¹² Mi è anche stata riportata la variante *semenza in tèra, sc'perànza in cé*l, *semenza in terra, speranza in cielo*. La formula è usata in modo analogo anche in altre zone: cf. gros. *suménza in tèra, sperànza in Diù*, una volta terminata la semina, non resta che confidare nella Divina Provvidenza per un andamento climatico favorevole (DEG 868), e valt. *suménza n tèra, speranza in ciél* (Valsecchi, Prov. 87).

operazione ha luogo circa un mese dopo la semina: (T) *se l se fè int Hrbèc i sérclum al déisc da lugl* (E.R.), se si formano le erbacce li (*i ört*) sarchiamo il dieci di luglio¹³; (T) *dòpo um més sa tira fòr i Hrbèc*, dopo un mese si tolgono le erbacce (G.C.).

Abbastanza radicata è invece la convinzione che non si debbano annaffiare *i ört*, altrimenti le rape potrebbero marcire.

A questo punto non resta che attendere il momento della raccolta.

La raccolta: *tör su (i) ört*

Il momento della raccolta non coincide perfettamente tra Livigno e Trepalle. Per quanto si è potuto osservare a Trepalle si comincia una quindicina di giorni prima, anche se il periodo rimane quello immediatamente successivo al *témp di féG*, alla fienagione. Racconta infatti Ennio che (T) *iG fiG de segànda se tö su i ört*, alla fine della fienagione si effettua il raccolto, vale a dire alla fine di agosto inizio settembre. Anche per Nino è questo il periodo giusto: (T) *se li tö su al prim de setémbre: ra, pàsola, Hrbèc tót inzéma*, si raccolgo il primo di settembre: *ra, pàsola*, erbacce, tutto insieme. Per NatalìG e Beniamino a Livigno si aspetta fino alla metà di settembre, quasi in ossequio al proverbio locale, peraltro di tutt'altro significato, *ènca d altögn ta pòsc tör su li ra, ma l féG t èsc da töl su d asc'ta*¹⁴, anche d'autunno puoi raccogliere le rape, ma il fieno devi raccogliarlo d'estate.

Per la scelta del giorno o dei giorni della raccolta l'unica avvertenza riguarda il tempo atmosferico: (L) *sa pò tör su i ört còr ca sa vòl bàsc'ta ca i séan sciüt* (B.S.), si possono raccogliere (i prodotti del)l'orto basta che (gli orti) siano asciutti. L'umidità potrebbe infatti compromettere *li pàsola* durante l'essiccazione, perché potrebbero gelare più facilmente e, in questo caso, resterebbe ben poco da fare: (T) *se li %gèlan se li péta in del rut*, se gelano si gettano nella spazzatura (G.C.).

È proprio durante la raccolta che, basandosi esclusivamente sulla grandezza, si separano *li ra* e *li pàsola*, che subiranno un diverso trattamento.

Alle prime, dopo averle ripulite dal terriccio rimasto attaccato, si leva tutto quanto è in eccesso: (L) *àli ra sa ?i tö via la ròcia e s è da tagliér la @iò* (N.), alle *ra* si tolgono le foglie e si deve tagliare la parte terminale non ingrossata della radice. Quest'ultima verrà gettata, mentre le foglie verranno conservate e fatte seccare per il bestiame.

Nella maggior parte dei casi la recisione della *rö(i)cia* avviene in un modo particolare: servendosi di un coltello si incide la sommità della *ra*, procedendo con un moto circolare in modo da asportarne una piccola porzione a forma conica molto schiacciata che rimarrà così attaccata alla pianta. Quindi si raggruppano le foglie asportate in questo modo, le si lega insieme e si formano dei mazzi.

Il legame è costituito dalla cosiddetta *liadùra*, che altro non è che una delle pianta stesse, la quale viene fatta girare prima intorno alle altre che formano il mazzo, poi intorno alla sua stessa capocchia, cioè il piccolo pezzo di radice saldato a una sua estremità, e infine l'estremità libera viene fatta passare sotto la legatura stessa così da bloccarsi. I mazzi così ottenuti sono chiamati *li don&èla*¹⁵ e verranno messi a essiccare *a cavàla di còlm*, a cavallo delle terzere del fienile o su delle pertiche, avendo cura di

¹³ Tra i (L) *erbéc* o (T) *erbèc* «le erbacce», chiamate anche *&i&ània*, vengono annoverate *al sandòsc'clo* (*Stellaria media*), *l ortia* «ortica» (*Urtica dioica*), *l ortia màta* «falsa ortica bianca» (*Lamium album* L.), *l èrba cavàlina* «coda cavallina» (*Equisetum arvense*) e *la lóza* «gramigna» (*Agopyrum repens*).

¹⁴ Cf. Castellani, *Prov.* 2,21

¹⁵ Il termine non è conosciuto da tutti gli informatori. Alcuni sembrano usare il termine esclusivamente al plurale, riferendosi all'intero mazzo, altri impiegano anche il singolare per la singola pianta di rapa con la piccola porzione di radice attaccata.

lasciare le capocchie sulla sommità, così da assumere una forma vagamente antropomorfa. Emilio chiama questi mazzi anche *sc'cucióG*. Per altri questo nome si usa solo per quelli fatti con la *rö(i)cia* senza il pezzetto di radice.

Alcuni infatti recidono le foglie alla base - senza lasciare un po' di rapa attaccata - sia tagliandole con un coltello o, più tradizionalmente, torcendole fino a provocarne il distacco dalla rapa. Anche in questo caso saranno comunque fatte seccare.

Contrariamente a quanto avviene per *li ra*, alle *pàsola* viene invece lasciata la pianta attaccata, così da poter formare dei mazzi, detti appunto *maz* o *mazetìG* a Livigno e *mazìG* a Trepalle, i quali sono particolarmente adatti all'essiccazione, perché consentono di riporre *li pàsola* senza che debbano appoggiare su qualcosa mentre vengono lasciate appassire. Il contatto con una superficie le rovinerebbe: (L) *la pàsola indóe la pòsc'ta la végn ?iàlda* (G.L.), la *pàsola* dove appoggia ingiallisce.

Mentre si raggruppano *li pàsola* possono rendersi necessarie alcune operazioni: a quelle intaccate dai vermi vengono immediatamente asportate con un coltello le parti non più utilizzabili, alle più grandi - quelle che tuttavia non raggiungono la misura che la farebbe definire *ra*- alcuni praticano una profonda incisione a forma di croce, che faciliterà il successivo processo di essiccazione.

Come si è già detto prima, si presta grande attenzione affinché *li pàsola* siano ben asciutte, quindi, prima di legarle, quando sono però già raggruppate insieme, le si lascia al sole per un po'. Raccontano *NatalìG* e Serafina che (L) *cór ca sa tò su li pàsola, s è da fèli sciughér; pò s è da lièli su*, quando si raccolgono le *pàsola*, bisogna farle asciugare e poi si devono legare. In perfetto accordo Beniamino ribadisce che: *a tòli su quel cal cùnta l é ca l séa béG sc'ùt. Apéna tòita su i én tròp mòrbia e prima da lièli li làghi secér al zól um péir d óra. Li clàpan um pit al zól, iscì pò l é difìcil ca li %gèlian*, nel raccogliere quello che conta e che sia ben asciutto. Appena raccolte sono troppo fragili e prima di legarle le lascio seccare al sole un paio d'ore. Prendono un po' di sole, così dopo è difficile che gelino.

Prendono un po' di sole, così poi è difficile che gelino. Talvolta si ha cura che la *pàsola* scelta come *liadura* rimanga all'aria anche più a lungo, perché sia ancora più resistente: (L) *l è da clapér un dì da sól, sa l é um pit sc'pasìda l è plu bèl lorèla* (E.C.), deve prendere un giorno di sole, se è un po' avvizzita è più facile lavorarla.

Beniamino anche dopo averle legate insieme le appoggia a cavallo della *sc'pizéda*, la palizzata che cinge il suo *òrt*. Nel giro di poco tempo i mazzi assumono la forma che prenderanno quando saranno appoggiati sulle terzere.

Ad ogni modo non tutti adottano lo stesso procedimento nel formare i mazzi di *pàsola*, anche se quelli più comunemente in uso sono due.

Da una parte abbiamo chi prepara un piccolo mazzo con le *pàsola* rivolte tutte nella stessa direzione. Il *mazìG* è tenuto insieme dalla *liadura*, la quale, fissata con un procedimento del tutto analogo a quello descritto per *li don&èla*, viene posta in prossimità del punto di giunzione tra la *pàsola* e la *rö(i)cia*. Il tutto viene poi posizionato sui *cól*, le terzere del tetto del fienile o di altro luogo in modo che *li pàsola* sporgano dalle travi su cui sono poste.

Dall'altra invece vengono uniti due mazzi, che hanno le *pàsola* rivolte in direzioni opposte: (L) *sa fè dòi mazetìG; uG voltè inànt e un indré*, si fanno due mazzetti, uno girato in avanti e uno indietro (E.C.). Si ottiene così un mazzo leggermente più grande con *pàsola* da entrambe le estremità. In questo caso la *liadura* viene posta centralmente, poi (L) *sa li mét a cavàla al cól* (B.S.), a cavallo delle terzere, dove le piccole rape piegheranno le foglie da entrambe le parti, formando un arco le cui estremità si bilanceranno grazie al loro peso. Beniamino ritiene che in questo modo *li pàsola* siano ancor più protette dai topi. Se anche uno di questi roditori riuscisse a salire sul *cól*,

facilmente cadrebbe al suolo nel tentativo di raggiungere *li pàsola*, che sporgono pendendo verso il basso.

L'essiccazione

I mazzi di *pàsola* vengono dunque posti a seccare sui *còlm* e lì vengono lasciati per circa tre mesi: (L) *al ?i vòl tré més per fèli se@ér* (N), sono necessari tre mesi per farle seccare. Nìno però precisa che l'andamento climatico può giocare un ruolo determinante: (T) *al gé vòl tré o quàtro més per fèli seché, coGfóma có l va via l iGvèrn*¹⁶. *L an pasè li g èn metù de plu pecé l altögn l àra %gi via piovós*, ci vogliono tre o quattro mesi per farle seccare, secondo come trascorre l'inverno, l'anno scorso ci hanno impiegato di più, perché l'autunno era stato piovoso.

Come si è già evidenziato, è molto importante che durante questa fase, *li pàsola* non gelino, pena la perdita del raccolto. Emilio ricorda quali accorgimenti adottava per diminuire questa eventualità: (L) *cór ca sa metò i mazetìG sùì còlm, s a da sc'carèi fòr uG granìG, sedanónch l àra fàcil ca i %gelésian*, quando si mettevano i mazzetti sulle terzere, bisognava distanziarle un po', altrimenti era facile che gelassero.

Se tutto procede per il meglio si incomincia a togliere *li pàsola* dal loro riparo all'inizio di gennaio e (T) *pö se li sc'tòrsc per tirér via la röcia* (T), e poi si torcono per privarle delle foglie, vengono cioè fatte girare se stesse in modo che le foglie ormai secche si spezzino e si stacchino.

Non è indispensabile usarle subito, possono anche essere riposte in un sacco e lasciate lì in attesa del momento opportuno. Beniamino, per esempio, conserva ancora *pàsola* della scorsa stagione.

La rapa da semina: *li rù%gia*

Prima di passare alla descrizione della preparazione delle *lughénia da pàsola*, rimane da descrivere un ultimo processo: come si ottiene *al sém dàli/dèli pàsola*, la semenza necessaria per garantirsi i futuri raccolti, poiché a Livigno e a Trepalle si ricorre esclusivamente a semi locali, anzi ogni agricoltore usa al *sém*¹⁷ che egli stesso produce. Beniamino ricorda l'unica volta in cui fu costretto a usare semenza comperata fuori Livigno, l'esito del raccolto fu totalmente insoddisfacente: le piante erano sì cresciute rigogliose, ma appunto *li àran ùsc'ta röcia*, erano solo foglie.

Chiunque abbia un *òrt* destina così alcune *ra*, scelte tra le più grandi, a questo scopo. Il loro numero varia in base alla grandezza o al numero di orti che si posseggono.

A tali rape, chiamate *li rù%gia*¹⁸, viene cioè lasciato completare il proprio ciclo vitale – le rape sono infatti piante biennali –, in modo che possano produrre fiori, frutti e semi.

Ma per permettere loro di superare il rigido inverno di Livigno e Trepalle, *li rù%gia* vengono raccolte, private della *rö(i)cia*¹⁹ e portate in cantina: (L) *sa li mét ó iG che%éta*

¹⁶ Si tenga presente che in Livignasco e in Trepallino la *n* in posizione finale preceduta da *r*, a causa della pronuncia uvulare della *r* stessa, può essere realizzata anche come *velare* e non solo come alveolare. In alcuni casi è invece riscontrabile uno *schwa* di appoggio tra i due suoni. In questo caso *n* è sempre alveolare.

¹⁷ Il termine *sém* spesso impiegato nella giunzione *sém dàla pàsola*, *dèla pàsola* è usato esclusivamente per i semi di rapa, per tutte gli altri ortaggi si usa il termine *seménza*. Oltre il seme, nell'uso comune può indicare per estensione anche il frutto che lo contiene o la pianta che lo produce.

¹⁸ Per alcuni informatori il termine indica anche il rigetto che verrà prodotto da queste rape, per altri esclusivamente tale germoglio. Ma nella maggior parte dei casi *rù%gia* viene riferito alla rapa da seme.

¹⁹ Natale, a differenza di quanto fanno altri, non priva queste rape della *@iò*, la parte terminale non ingrossata della radice.

in tèra o in d una cèsc'ta (S.H.), si mettono in cantina in terra o in una cesta, o, per “ascoltarlo” nel dialetto di Trepalle, (T) *l altögn li plu grànda se li mét ó iG che%ét* (G.C.), in autunno le più grandi vengono messe in cantina²⁰. Lì, al riparo germogliano: *al végn su l but*, cresce il rigetto. Ogni *rù%gia* produce in realtà più germogli, che si trasformeranno poi in altrettante piantine.

In passato qualcuno non esitava a ricorre a questi polloni per la propria alimentazione, confidando sul fatto che (L) *dòpo la ra la tórna a butér* (E.C.). Racconta però Beniamino che (L) *lónch l iGvèrn i tagliàn i but per fèr inzalàta, ma dòpo li sc'téntan* (B.S.), durante l'inverno tagliavano i germoglio per fare insalata, ma dopo stentavano²¹ (a farne ricrescere un altro). Esisteva dunque la possibilità che recidendo i rigetti non si potessero più produrre piante da cui ricavare i semi. A tale proposito Serafina ha semplicemente osservato: (L) *quaivergùG i l fan, ... ma s i crescìon plu?, qualcuno lo faceva, ma se non [ri]crescevano più?.* La sua laconica domanda lascia chiaramente trasparire che, almeno per lei, il rischio era troppo elevato.

In primavera si avrà la cura di ripiantare *li rù%gia* in un angolo dell'orto, lì i germogli continueranno a crescere per diventare delle piante, da taluno chiamate anch'esse *rù%gia*, ma nella maggior parte dei casi indicate semplicemente con il termine *sém* (Cf. nota 17 e 18).

Per aiutare le giovani piantine a rimanere ben diritte e per evitare che corrano il rischio di spezzarsi saranno messi dei pali come sostegno. A completa maturazione infatti esse raggiungeranno anche il metro e mezzo di altezza.

Sulla pianta si svilupperanno dei fiorellini dorati e poi i frutti, piccole capsule che contengono i semi. *Li sc'pìga* - così sono chiamati i frutti - vengono tolte solitamente prima che avvenga la raccolta delle *ra* e delle *pàsola*, altrimenti si rischierebbe che diventino preda degli uccelli, o che, una volta deiscenti, lascino cadere a terra il proprio prezioso contenuto: (T) *se tira ó li sc'pìga cò la fòrbasc e li végnan metùda int in d ùna fòdriéta dal coscìG* (E.R.), si staccano le capsule con le forbici, e si ripongono in una federa del cuscino. Più in generale si ricorre all'impiego di sacchi di juta o di tela (L) *s al sé@ia in un sach* (N.), si (fa) seccare in un sacco. In questo modo si evita che il seme possa andare perso. Inoltre si avrà cura di lasciare il sacco al sole per evitare che possano formarsi muffe e per completare la maturazione. Per avere una maggiore esposizione Emilio addirittura appoggia il seme su un cellophane.

Successivamente (L) *sa l sc'figola fòr* (N), si provvede cioè a sbriciolare con le mani le capsule per recuperare i semi. *Nino* le lascia nel sacco tutto l'inverno, poi le frantuma sopra un pezzo di tela.

Ennio preferisce invece percuotere di tanto in tanto la federa dove ha riposto *al sém*, in modo che un po' per volta i semi escano dalle capsule e si depositano sul fondo del sacco.

Ad ogni modo, si dovrà procedere a separare i semi dai rimasugli delle capsule: (L) *per netèl s è da bofèl in un tónt, iscì al sàlta fòr li pàglia* (N), per pulirlo si deve soffiare (il seme) in un piatto, così esce tutta la paglia; dopo aver posto i semi su un piatto, si soffia agendo come un ventilabro. La stessa operazione può essere però effettuata impiegando altri sistemi. *Nino* preferisce servirsi di un *coléir*, un colino, Emilio ricorre al *sedàz*, il setaccio, anche se l'alterna con il primo metodo, mentre Beniamino ricorre a un altro tipo di setaccio: (L) *a clàpi al criàl e al crièli*²², prendo il

²⁰ Beniamino ha osservato che le cantine moderne non sono però adatte allo scopo. Egli preferisce dunque privare la *ra* delle foglie e lasciarla nel terreno ricoprendola con uno stato di terra, che, con la neve, la proteggerà dal gelo. La *ra* germoglierà poi in primavera.

²¹ Letteralmente stentano.

²² È variante della forma, forse più diffusa, *criàli*. Per il sostantivo corrispondente, il Longa (VB 117) dà per Livigno *criàl* e *crièl* «cribbio, vaglio». Oggi però sembra documentabile solo la prima forma,

setaccio grosso e lo vaglio.

In fine i semi sono versati in un contenitore, un vaso di vetro, una zucca vuota o simili per essere conservati per la seminazione.

La preparazione delle *lughénia da/de pàsola*

La pulizia e la cottura delle *pàsola*

Li pàsola, private delle foglie secche e poste nel sacco, non sono ancora pronte per la preparazione delle *lughénia*: vanno pulite e cotte; non tutti però procedono allo stesso modo e nello stesso ordine.

Beniamino preferisce pulire *li pàsola* prima di cuocerle, raschiandole meticolosamente con un coltello: (L) *per netèli sa gi va dré cól cortèl; e l gi vòl plu témp*, per pulirle si usa il coltello, seguendone la forma e le asperità e ci vuole più tempo.

Dunque a suo giudizio il lavoro è certamente (più) lungo e impegnativo, perché *li pàsola* crude sono molto dure, ma, proprio per questo, si evitano sprechi, perché si riesce ad asportare solo quanto strettamente necessario.

Anche per Natale è indispensabile compiere questa operazione prima di procedere alla bollitura: (L) *cól se@ér la pàsola la dè inzéma e al par ca l àbia su la @ió e s è da taglièla emó*, seccando la *pàsola* raggrinzisce e sembra che abbia (di nuovo) la parte terminale della radice e si deve tagliarla ancora (N.C.).

Ennio preferisce pulire *li pàsola* a cottura ultimata, asportando con un coltello quanto va eliminato; anche per Emilio (L) *sa li néta dòpo... al sa desc'tàca la pèl*, si puliscono dopo (così) si stacca la buccia.

NataliG e *Serafina*, che rispettano lo stesso ordine, aggiungono che (L) *li pàsola cõ@ia e netéda s è da làli... s è da méti su um pó d àqua dòpo ca sa li è peléda fór: sa li mét ó in dal %gèrlo e sa li la, sedanónch sa sént la tèra cór ca sa li màngia* (N. e S.H.), *li pàsola* cotte e pulite vanno lavate... si deve versare loro sopra un po' d'acqua, dopo che si sono pelate : si mettono in una gerla e si lavano se no si avverte la terra quando si mangiano. Anche *Nino* è dello stesso avviso: (T) *se li mét in ùna césc'ta di póm e sòt la sc'pina de l àqua fréida: li végnan fór pu béG, [li pàsola]* si mettono in una cassetta per le mele e sotto l'acqua fredda corrente: si puliscono meglio.

Tradizionalmente *li pàsola* vengono bollite in una *caldéira*, una caldaia di rame di grosse dimensioni, per un tempo molto lungo: (T) *se li fèn boglir tré óra in dàla caldéira: i én de èsar beG cõcia* (G.C.), si fanno bollire tre ore nella caldaia: devono essere ben cotte.

Per alcuni è necessario un tempo decisamente più breve: *NataliG*, *Serafina*, *Emilio* e *Natale* reputano che *li pàsola* debbano rimanere sul fuoco solo un'ora e mezza.

Si deve comunque far attenzione a non superare il punto di cottura ottimale. Per sincerarsi che questo non avvenga di tanto in tanto si preme una *pàsola* con un dito, per saggiarne la consistenza: (L) *ta ?iösc cöl déit a sc'cucér; l arò gnè da èsar sc'paparotéda* (G.L.), ti avvicinavi con il dito a schiacciarla; non dovrebbe nemmeno essere troppo molle.

Mentre cuociono, vengono rimestate di tanto in tanto: si avrà così un risultato più uniforme. Inoltre bisogna continuare ad aggiungere acqua, per ripristinare quella assorbita dalle *pàsola* durante la cottura stessa.

Terminata la bollitura *li pàsola* avranno quasi triplicato il loro peso. *Beniamino* sostiene che si ha un aumento così elevato solo quando le radici sono molto secche, (L)

anche da parte di chi usa, come forma verbale, *crielér* al posto di *crialér*.

sa li én béli sé@ia, (B.S.).

Una volta levate dalla pentola, *li pàsola* vengono lasciate raffreddare. Sono necessarie alcune ore: (T) *s è de laghèli dóa o tré óra im pòsa* (G.C.), bisogna lasciarle due o tre ore a riposare, ma poiché spesso si termina la cottura in serata, si attenderà il giorno dopo per incominciare a preparare l'impasto per fare le salsicce.

Ennio ricorda che a cottura ultimata si procede alla pesatura delle *pàsola*, per poter determinare la quantità degli altri ingredienti.

Una piccola osservazione

La preparazione delle salsicce avviene solitamente nel periodo in cui *sa fè becarìa*, si uccide il maiale [marzo-aprile]. Tuttavia Beniamino, prima di iniziare a fare salsicce, si assicura che la luna sia nella fase giusta: non deve cioè essere in acquario, altrimenti le salsicce non asciugheranno, non in pesci o prenderanno il sapore di pesce e nemmeno in scorpione o in cancro.

Per *NatalìG* e Serafina è importante conoscere le fasi lunari per la macellazione, (L) *l è d èsar um bóm pùnt da lùna cór ca s è da mazér²³ al porcèl, l è miga d èsi int al sc'corpióG o al végn chitíf; o l'acquario, o pesci o la sént da pésc*, deve essere un fase lunare favorevole quando si deve uccidere il maiale, non ci deve essere dentro lo scorpione o diventa cattivo, o l'acquario, o i pesci o saprà di pesce, ma, secondo loro, *la lùna la cùnta nót per fér su li lughénia*, la luna non conta per fare le salsicce. Con loro è d'accordo anche Emilio, ma la contraddizione è forse più che altro apparente visto che si cerca di usare lardo freschissimo.

La macinatura

È giunto il momento di macinare: *s è da pesc'tér o ma%genér li pàsola cól lart*, bisogna macinare *li pàsola* con il lardo, l'altro ingrediente fondamentale delle salsicce., il quale, per Ennio, (T) *l è da èsar gnè tròp gnè póch: la mi%ùra giùsc'ta*, non deve essere né tanto né poco: la misura giusta.

Per la maggior parte delle persone intervistate si ha l'esatta proporzione dei due ingredienti quando il peso del lardo corrisponde a quello delle *pàsola* cotte. Il volume è invece ben diverso, ma, con consumata abilità, lardo e rape vengono dosati a occhio quando vengono immessi nel tritacarne. *Nino* ha invece dichiarato di utilizzare una quantità di lardo molto inferiore: (T) *se dròa déisc chìli de pàsola còcia ògni quàtro chìli de lart*, si impiegano dieci chilogrammi di *pàsola* cotte ogni quattro chilogrammi di lardo. Anche Natale mescola i due ingredienti in proporzioni simili a quelle di *Nino*.

Al posto del più tradizionale lardo - soprattutto oggi - si può usare del *pancetóG* o della *pancéta*, che grazie alla carne in essi contenuta rendono più gustose *li lughénia*.

Secondo *NatalìG* e Serafina *sa mét ènca uG granìG da chèrG, quài retàgl*, un po' di carne, dei ritagli. Ad ogni modo (T) *al lart - o la pancéta, o l pancetóG - l è da èsar sèmpri frèsc'ch, se l é miga frèsc'ch al végn tót rànc delónch* (E.R.), il lardo - o la pancetta o il *pancetóG* - devono essere sempre freschi, se non sono freschi diventerà subito tutto rancido. Anche il lardo congelato è da evitare. Invece, sempre a giudizio di Ennio, se si usa il lardo fresco la salsiccia si conserverà per un tempo lunghissimo - per un anno o anche oltre - e, sebbene il sapore riveli che è vecchia, sarà ancora perfettamente commestibile.

²³ In questo caso è stato usato *mazér* ancora con l'ormai arcaico valore di «ammazzare». Oggi vale solo «spegnere», e al suo posto si ricorre esclusivamente a *copér*.

Alcuni ricorrono anche all'impiego delle *gheritola* (o *grìtola*), i ciccioli. Per Nìno l'impasto diventa così più saporito. Ennio è invece nettamente contrario al loro uso: (T) *i métan ènca li gheritola, ma li lughénia li végnan rància*, mettono anche i ciccioli, ma le salsicce diventano rancide. A suo giudizio i ciccioli sono adatti esclusivamente per li (T) *lughénia de sanch*, i sanguinacci.

Talvolta durante la macinatura viene aggiunto anche l'aglio a spicchi, anche se generalmente lo si mette più tardi, quando si mescola l'impasto.

Un'ultima osservazione riguarda la grana della macinatura, per Emilio è indispensabile *pesc'tér li pàsola miga tròp fina, còme per i codighiG*, macinare le *pàsola* non troppo fini, come per i cotechini, altrimenti si rischia di compromettere tutto trasformando l'impasto in un ammasso che mortificherebbe il gusto e il sapore del prodotto. Per Natale la piastra attraverso cui deve passare il macinato deve avere i fori ancora più grossi.

L'aggiunta delle spezie

Il macinato così ottenuto viene messo in un recipiente adatto alla successiva lavorazione. Una volta aggiunte le spezie, bisogna cominciare a impastare il tutto, *s è da brocér (su)*²⁴, o, più in generale, *da mescedér*.

Per svolgere questa importantissima operazione a Livigno tradizionalmente viene impiegata la *cónca dal porcèl*, la capace vasca in legno dove viene messo il maiale per essere pelato con l'acqua bollente durante la mattazione: (L) *i droàn uG gót la cónca dal porcèl* (S.H.), usano molto la *la cónca dal porcèl*, la quale naturalmente (L) *l è da èsar béG laùda* (S.H.), deve essere ben lavata. Le dimensioni del contenitore possono variare in relazione alla quantità dell'impasto, così, talvolta, si ricorre a una semplice *vasc'chìna*, una vaschetta. Tuttavia Beniamino ricorda che in passato, quando la produzione di *lughénia da pàsola* era maggiore, la lavorazione fu addirittura svolta sul pavimento di una *sc'tùà* (stanza), usando una forca per rigirare la grande mole di impasto prodotto.

A Trepalle invece, il processo è solitamente svolto in un *brentèl*, in un mastello di legno.

Prima di rimestare e impastare la pasta con le mani per amalgamare il tutto, vanno aggiunti gli altri ingredienti: sale (*sal*), aglio (*agl* o *ài*), spezie (*sc'pézia*, *sc'pézie* o *dròga*) e zucchero (*zùcar*).

Come si può facilmente intuire la loro percentuale varia secondo la persona che effettua la lavorazione, in base al gusto o sulla scorta degli insegnamenti ricevuti. Si è rilevato che la quantità di ogni ingrediente può mutare in modo piuttosto sensibile; come vedremo in seguito, alcuni possono persino non essere inclusi e altri ancora possono essere aggiunti.

In alcuni casi, si è notata una comprensibile ritrosia nello svelare la qualità e soprattutto la quantità dei singoli componenti della miscela destinata a insaporire l'impasto. Per questo motivo, nell'elenco che segue ci si è spesso limitati a dare il nome e alcune curiosità senza poter dare l'esatto quantitativo o i diversi quantitativi degli ingredienti.

Come si è già detto poc'anzi, l'aglio può essere aggiunto anche durante la macinatura. Solitamente però (T) *se l pèsc'ta fiG cól cortèl* (G.C.), lo si trita finemente con il coltello e lo si aggiunge all'impasto così o con il sale. Diversamente dagli altri,

²⁴ In Livignasco esiste anche *brecér* «impastare». Sebbene non ci sia una perfetta concordanza tra gli intervistati in proposito, i due verbi sembrano avere solidarietà lessicali differenti: *brocér* è impiegato per «impastare» la pasta delle salsicce, *brecér* per la stessa azione ma riferita alla pasta del pane.

Ennio mette l'aglio sminuzzato in mezzo litro di vino, che verserà sull'impasto. Tale procedimento non ha trovato riscontro altrove, *Nino* ha precisato che (T) *al viG se l mét in di salamét, mìga in déli pàsola*, il vino lo si mette nei cacciatorini, non nelle (salsicce) di *pàsola*.

Si aggiungono quindi il sale e lo zucchero. Per quest'ultimo si sono registrate differenze macroscopiche sul quantitativo impiegato. Beniamino preferisce farne talvolta a meno, o aggiungerne molto poco, (L) *an gi n vòl póch, pecé li pàsola li én %gia dólcia*, ce ne vuole poco, perché le *pàsola* sono già dolci. All'estremo opposto Ennio dichiara che (T) *mi méti uG chilo de zùcar ògni déisc chili*, metto un chilo di zucchero ogni dieci chili (di impasto).

Anche le spezie, che vengono già miscelate insieme prima di essere aggiunte all'impasto, hanno riservato qualche curiosità. Ennio sostiene addirittura di non usarne, gli altri si sono limitati a fare un elenco delle sostanze senza rivelarne i dosaggi. *Nino* usa *pör, canèla, nōsc nosc'càna, garòfaG*, pepe, cannella, noce moscata e chiodi di garofano, mettendo (T) *um pitìG de tót*, un po' di tutto. Beniamino sembra ricorrere alle stesse spezie, mentre per *NatalìG* e *Serafina* (L) *la nōsc nosc'càna la va ùsc'ta in dàli lughénia da chèrG*, la noce moscata va esclusivamente nelle salsicce di carne.

Il tutto viene comunque rimestato a lungo, fin quando l'impasto ben amalgamato è pronto per essere insaccato.

L'insaccatura

Li lughénia vengono confezionate con la *màchina dàli/déli lughénia*, la macchina insaccatrice, da cui l'impasto, dopo essere stato pressato, fuoriesce attraverso un'imboccatura a forma di imbuto chiamato appunto *pedriöl*, sul quale è infilato il budello da riempire. Quest'ultimo, prima essere fatto scorrere sulla terminazione del *pedriöl* – in modo che si arrotoli, viene bagnato nell'acqua calda, così da esaltarne l'elasticità e la scorrevolezza. Bisogna però prestare attenzione che l'acqua non sia troppo calda altrimenti cuocerebbe il budello rendendolo al contrario troppo rigido e friabile, cioè inservibile.

Quando il budello già riempito ha una lunghezza di circa 30 35 centimetri, o comunque ha raggiunto la lunghezza desiderata, lo si tronca e si ottiene una salsiccia, ma, contrariamente a quanto avviene per altri salumi, non si usa spago per serrarne le estremità, perché (L) *i èn mìga bö%ogn da lièla, i vòltan indré al budèl* (E.C.), non hanno bisogno di legarla, piegano il budello su se stesso²⁵. La salsiccia è dunque pronta per essere fatta stagionare.

Il *pedriöl* che viene usato per *li lughénia da pàsola* è molto piccolo, perché preferibilmente si usa budello molto sottile: (L) *sa dròa budHlìna dal porcèl o dàli bésc'@ia* (N.), si usa il budellino del maiale o delle pecore. Come infatti spiega Ennio, che impiega quello di maiale, (T) *l é um budèl pu sitil e li végnan pu bóni*, è un budello più sottile è vengono più buone. Anche Beniamino è d'accordo, anche se lui impiega esclusivamente quello di pecora o d'agnello. Le sue sono forse le salsicce più sottili e arrivano ad avere un diametro di circa due centimetri. Tuttavia ritiene che in passato si usasse quello che c'era a disposizione, anzi non sempre era possibile reperire il budello necessario per insaccare tutto l'impasto, ma anche in questo caso si sapeva come arrangiarsi.

²⁵ Questo particolare è stato sottolineato da tutti. Anche per *Nino* (T) *la lughénia se la liga mìga* (G.C.), la salsiccia non si lega e osserva anche *Serafina* (L) *sa plia al budèl inzéma e al sé@ia*, si piega il budello (su se stesso) e secca.

I pasc'tìG

Quando terminava il budello, ma si aveva ancora dell'impasto a disposizione, al posto delle *lughénia*, si facevano i cosiddetti *pasc'tìG*²⁶. Si prendeva un po' di pasta tra le mani e la si appallottolava, conferendole una forma sferica. Per *Benedét* i *pasc'tìG* si consumavano soprattutto freschi, facendoli cuocere in padella. Anche per Emilio questi prodotti mal si prestavano alla conservazione, perché *s a da póni da quài part e i vegnön mufi*, andavano appoggiati da qualche parte e ammuffivano (nella zona d'appoggio).

Ciononostante venivano anche fatti seccare. *Nìno* ricorda che (T) *i pasc'tìG i li fan sechér su li coróna dàli pòina*, i *pasc'tìG* erano fatti seccare sulla mensola per le ricotte. Per *Graziella* (L) *i li metòn su ùna sc'candola ca la végnö pondùda su uG còlm e i li tolòn dré l asc'tà còr ca i giòn pasc't*, li mettevano su un embrice che veniva appoggiato su una terzeria e li prendevano con loro quando andavano al pascolo.

Il termine *pasc'tìG* è comunque impiegato anche per riferirsi alle pasta appallottolata pronta per essere immessa nella *màchina dàli lughénia*.

La stagionatura

Finita l'insaccatura le salsicce debbono subire un processo di stagionatura prima di essere pronte per essere consumate, (L) *s è da coltivèli* (B.S.), vanno fatte stagionare.

Tuttavia esiste anche la consuetudine di assaggiarle subito, facendole arrostitire: (L) *li fèn rosc'tìr in dal fornìG dàla fornèla o i la padèla e sa li màngia dalónch* (N.), le fanno arrostitire nel forno della cucina economica o in padella e si mangiano subito. Cucinate in questo modo sono considerate una vera leccornia: (L) *li àran vergòt da bòG* (E.C.), erano qualcosa di buono.

Contrariamente a quanto avviene per altri insaccati la stagionatura non avviene in cantina, (T) *li lughénia li van sòt i téit, se miga de métalì iG che%ét* (E.R.), le salsicce vanno (messe) in solaio, non vanno messe in cantina, perché è necessario che siano riposte (L) *in um pòsc't ariòs* (E.C.), in un luogo ben arieggiato. Solo così si possono evitare problemi: (L) *sòt i téit li sé@ian bég e i vam miga int i cagnòG* (N.), in solaio seccano bene e non si formano le larve al loro interno. Generalmente sono poste *a càvala d ùna làta*, a cavallo di una pertica, e, sebbene possano rimanere lì per un periodo di tempo piuttosto lungo, bastano in realtà pochi giorni perché siano già secche al punto giusto. Per *Nìno* (T) *al ge vòl quindésc di pér fèli sechér*, ci vogliono quindi giorni per farle seccare, ma per quelle più sottili dieci giorni possono essere sufficienti. *Ennio* osserva che (T) *li lughénia de pàsola li tiran delónch la sal*, assorbono il sale subito e quindi bastano pochi giorni per la loro stagionatura. Per *Emilio* è invece necessario un periodo decisamente più lungo: (L) *per sòlit al ?i vòl dòi més*, di solito occorrono due mesi.

Essendo sprovviste di spago, durante la stagionatura le salsicce sono messe a cavallo di *ùna làta*, un bastone di legno, e, mentre tale processo è in corso, le due estremità tendono ad avvicinarsi assumendo quasi la forma di un cappio: (L) *cól sé@ér la clàpa la fòrma d ùG càblo* (G.L.), e appunto con il nome di *càblo* vengono talvolta chiamate *li lughénia da pàsola* pronte per essere consumate.

²⁶ *I pasc'tìG* sono già ricordati dal Longa che così li definisce: «vivanda fatta di un impasto di carne e rape tritate insieme con sale e droghe» (Longa, WS 6,192) e «specie di salsicce di carne e di rape, foggiate a pallottole coniche. Si fanno quando mancano le budella e si mangiano secche con le patate» (VB 191).

Altri usi delle *ra* e delle *pàsola*

Come si è già avuto modo di ricordare nella premessa (L) *la ra l é còm un tartùfol* (B.S.), la rapa è come una patata. Nel territorio di Livigno fungeva da succedaneo del prezioso tubero e, di conseguenza, è un ingrediente che ricorre frequentemente nella cucina tradizionale livignasca²⁷. Può essere mangiata lessata, magari per accompagnare il bollito, o, ancor più semplicemente (L) *sa la ràsc'pa e sa la màngia crùà* (B.S.), si raschia con un coltello e la si mangia cruda, ma (T) *la ra se la mét in di pizöcar* (G.C.), la rapa viene messa nei pizzoccheri, che *Nìno* prepara ancora a forma di gnocchetti, facendo scorrere la pasta sulla *palóta* e sminuzzandola poi con le mani. Naturalmente le rape prendono il posto delle patate e la variazione risulta tutt'altro che sgradita: (T) *i én miga gnè màl* (G.C.), non sono niente male. Per Beniamino sono particolarmente adatte alla preparazione della pietanza quelle *ra* che hanno assunto, accanto al bianco, un bel colore violetto, considerato unanimemente indice di buona qualità. Le rape vengono anche impiegate nella preparazione e del *ris cuné*, riso condito con burro fuso, e della (L) *menèsc'tra da lè@*²⁸, una minestra fatta con pasta e riso cotti con le rape, cui si aggiunge, generalmente quasi al termine di cottura, del latte - alcuni insaporiscono il tutto con l'aggiunta di un po' di strutto.

Anche *li pàsola* non sono destinate alla sola preparazione delle salsicce: sono infatti uno degli ingredienti dei/delle *carcént*²⁹, pane cotto a forma di ciambella, il cui particolare e gradevole sapore è proprio dovuto alla presenza delle *pàsola*, aggiunte all'impasto dopo essere state macinate. In sostituzione delle semplici *pàsola*, a Trepalle viene talvolta impiegato il *pasc'tìG*. Tuttavia secondo Bernardo tale usanza è di recente introduzione: in passato il prezioso lardo veniva riservato esclusivamente alle *lughénia*.

Natale ricorda invece come l'impasto rimasto nel *pedriöl*, che veniva recuperato quando si era finito di insaccare *li lughénia*, veniva utilizzato per cucinare i cosiddetti *sc'frìgol da pàsola*³⁰.

In generale si ritrova ancora un grande attaccamento a questo ortaggio. Le rape non sono solo apprezzate come alimento, (T) *li én sàna e li én sosc'tanzio%a* (E.R.), sono sane e sostanziose, ma sono lodate anche per le loro virtù salutari. In quanto diuretiche (T) *li féG bóG per al mal déla préda*, fanno bene per i calcoli renali. Qualcuno ricorda che in passato, dopo aver messo un po' di zucchero nell'incavo che rimane dove si stacca la foglia, venivano date ai bambini per curare la pertosse.

Le rape, a partire da quelle meno belle, erano altresì usate nell'alimentazione e per sostentamento del bestiame. A questo scopo erano pure destinate *li ròi(i)cia* fatte seccare sui *cólm*: (L) *li ròi(cia) sé@ia sa ?i li dè a la mùglia in dàla cónca* (N.), le foglie secche si danno al bestiame nella *cónca*, un miscuglio in cui, oltre alle *ròi(i)cia*, si aggiunge solitamente *polvìG*, tritume di fieno, *crùsca*, crusca, sale, *ra* o *pàsola*, *lican*, lichene, *panèl*, *malvà*, malva e che veniva somministrato agli animali come completamento del

²⁷ Esiste un curioso aneddoto sull'infruttuoso tentativo di introdurre la patata a Livigno che “fu fatto nei primi anni del secolo [XX], con tuberi da seme provenienti dalla Norvegia, per iniziativa di un ministro valtellinese, Luigi Credaro, ma la grande penuria di cibo di quei tempi fece sì che le patate da seme fossero consumate dalla popolazione che preferì il certo per l'incerto” (Credaro Porta 525). La memoria di questo episodio non sembra sopravvivere a Livigno, tuttavia è quantomeno curioso notare che le castagnole, i tipici dolci di carnevale, siano qui chiamati *i tartufolìG da Credàro*.

²⁸ Qualcuno la chiama anche *menèsc'tra da ra*.

²⁹ Il sostantivo è usato sia al genere maschile sia al femminile. A Livigno sembra prevalere il primo a Trepalle il secondo.

³⁰ *I sc'frìgol* sono un piatto a base di farina gialla ammorbidita con *pén* «latticello che rimane dopo la lavorazione del burro» o, in alternativa, con del *florét* (o *sc'florìG*) «residuo della panna che si riforma in superficie dopo che il latte è stato già scremato» e successivamente tostata col burro in padella. In questo caso il piatto veniva appunto arricchito con la pasta delle *lughénia da pàsola*.

pasto generalmente dopo la *broéda*, cioè dopo che le bestie erano state condotte ad abbeverarsi. Il composto viene preparato facendo prima bollire alcuni degli ingredienti: *NatalìG* e Serafina ricordano appunto che (L) *un òlta i fan röiciàdi*, una volta si faceva *röiciàdi*, così si chiama la sorta di minestrone filamentoso che si ottiene dalla cottura delle foglie di rape, con le *pàsola*, le rape, il lichene e la malva. Per Natale eccezionalmente si poteva aggiungere della *linò%a*, dei semi di lino, ma (L) *l'ara um pó màsa càra*, ma era un po' troppo cara.

Per Beniamino (L) *al menesc' tróG i gi l dan a li vâca prima o dòpo ca li èn féit*, il minestrone era dato alle mucche prima o dopo aver partorito. A suo giudizio inoltre le foglie potevano anche essere mischiate ancora fresche al fieno. Per Ennio sono invece riservate alle capre e *ai (an) & oliG*, ai capretti.

Li pàsola trovavano anche in questo contesto altri usi specifici. Ricorda *Nìno* che (T) *li pàsola i li dèn de ciucér ènca ài vedégl quaG che i én finì de tetér*, le *pàsola* vengono date anche ai vitelli da succhiare, quando hanno finito di poppare. Si prendeva un coltellino, si pelavano e le si tagliava fino ad aprirle completamente, una volta srotolate fungevano da succhiotto per il vitello. Secondo Emilio servivano anche all'ingrasso delle (L) *bésc'@ia da copér*, delle pecore destinate al macello, cui erano somministrate durante il periodo – in genere un mese circa - in cui venivano allevate separatamente.

Bibliografia essenziale

Antonioli, Gabriele e Bracchi, Remo, *Dizionario etimologico grosino* [DEG], Grosio 1995.

Cossi Dario, *Dizionario di Frontale* [= Cossi], inedito.

Credaro Porta, Nella, *Cucina di valle e di montagna* [Credaro Porta], in Ottavio Lurati, et. al. (a cura di), *Mondo popolare in Lombardia: Sondrio e il suo territorio*, vol. 15, Silvana, Milano 1995, pp.521-569.

Castellani, Pierantonio, *Cento nuovi proverbi detti e citazioni di Livigno* [Castellani, *Prov.*], Livigno [Valdidentro] 1999.

Huber, Joseph, *Texte in der Mundart von Livigno*, in «Vox Romanica» [= VR] 14 (1954/55), pp. 243-268.

Huber, Joseph, *Verhältnis der Mundart von Livigno zu den Mundarten von näheren und fernen Umgebung*, in «Vox Romanica» 19 (1960), pp. 1-81.

Huber, Joseph, *Zur Verbalflexion der Mundart von Livigno*, in «Vox Romanica» 17 (1958), pp. 82-128.

Huber, Joseph, *Zur Mundart von Trepalle*, in «Zeitschrift für Romanische Philologie» [= ZRPh] 76 (1960), pp. 376-445.

Huber, Joseph, *Zur Mundart von Trepalle*, in «Zeitschrift für Romanische Philologie» 77 (1961), pp. 470-513.

Longa, Glicerio, *Vocabolario Bormino* [VB], Perugia 1913.

Longa, Glicerio, *Usi e costumi del Bormiese* [Longa, *Usi*], Sondrio 1967².

Longa, Glicerio, *Terminologia contadinesca di Bormio*, in «Wörter und Sachen» 6, pp. 174-194.

Rohlf, Gerahrd, *Zur Mundart von Livigno (Veltlin)*, in «Archiv für das Studium der neueren Sprachen und Literaturen» [ASNS] 77 (nuova serie, 1940), pp. 28-41.