

## 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 primo.<sup>1</sup> 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* (*lughénia<sup>2</sup> de pàsola* T), che è appunto l'oggetto del presente articolo.

Siccome non pare pensabile parlare delle *lughénia da pàsola*,<sup>3</sup> 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

<sup>1</sup> 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 *pàsola* 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).

<sup>2</sup> 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).

<sup>3</sup> 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».

disponibilità, la loro pazienza e l'amore dimostrato per le tradizioni del loro paese, hanno reso possibile la sua realizzazione. La mia gratitudine va a Beniamino Silvestri, Graziella Silvestri, Dionisio Galli (*Natalin*), 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 Raison. 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 *ört*.<sup>4</sup> 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 ört*, 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)<sup>5</sup> *quàn ca giò a sc'còla al g(i) àra ört 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 rosièli (pè i gnif compàgn)*. A *fam a gàra a ci ca l na clapà da plu sènza fès védar da i padrón*, 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 ört 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 ört*

Prima di procedere alla semina è necessario preparare l'*ört*. Innanzitutto si concima il piccolo appezzamento di terreno.<sup>6</sup> Tale operazione viene normalmente svolta in primavera, dopo il disgelo, ma in alcuni casi viene compiuta in autunno.

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

<sup>5</sup> 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 alveolopalatali e segnati con *ç* e *g* nel presente lavoro) e di suoni affricati postalveolari resi qui con *c(i)* e *g(i)* dipende dall'effettiva pronuncia delle persone intervistate.

N.d.R. Nella versione informatica sono stati usati simboli grafici diversi da quelli utilizzati nell'articolo pubblicato sul Bollettino Storico n. 6/2003, poiché non presenti nel set di caratteri a disposizione.

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

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 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 dalónch* (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 propizia.<sup>7</sup> *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 erbèc*, 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 fèit la lùna*, la prima settimana di crescente, due o tre giorni dopo che si è fatto la luna. Con lui concordano *Natalij* e *Serafina sa seména ij crescént; ma al priménto di l é mégl da na*, si semina in crescente, ma il primissimo giorno è meglio di no.<sup>8</sup> *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 posizione<sup>9</sup> della luna, e pur non precisando quale sia prosegue *al punt da lùna giusc't cóm quel di tartùfol sa nó 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.

(...)

[L'articolo completo lo puoi leggere sul Bollettino Storico Alta Valtellina n. 6/2003](#)

<sup>7</sup> 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.

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

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