



Società Storica Val Poschiavo

BOLLETTINO

Maggio 2019 - Anno 23



Editoriale

Alcune cartoline ritrovate in una scatola raccontano una storia drammatica legata alla Prima guerra mondiale. È una storia di stenti e di internamento, quella che emerge dalle poche righe scritte su dei cartoncini, ma c'è un finale felice: il ritorno a casa. A raccontarci la storia di Ivo Gianoli è il nipote del protagonista, Prospero, che con Arno Lanfranchi si è chinato sulle fonti per ricostruire le vicende.

Con Alessandra Jochum-Siccardi e Pierluigi Cramerì scendiamo invece in strada e andiamo a spasso attraverso il tempo. La selezione di fotografie storiche ci racconta come le vie non siano solo un percorso, ma anche uno spazio per il lavoro, per il divertimento e anche un luogo d'incontro.

E per finire andiamo nella cucina di Caterina Besta a Brusio e curiosiamo nel suo libro delle ricette. Cosa mangiavano i signori di inizio Ottocento? Sicuramente delle cose normali come il pane, la pasta o le minestre, ma non disdegnavano delle pietanze anche molto ricche. Forse la trascrizione delle ricette invoglierà qualcuno a recuperare l'una o l'altra idea, riscoprendo i profumi e i gusti di un tempo.

Segue poi la parte statutaria con il verbale dell'ultima assemblea, il resoconto delle attività svolte e le cifre di bilancio dell'associazione.

Vi auguriamo buona lettura!

Impressum:
Bollettino della Società Storica Val Poschiavo

Maggio 2019 - Anno 23

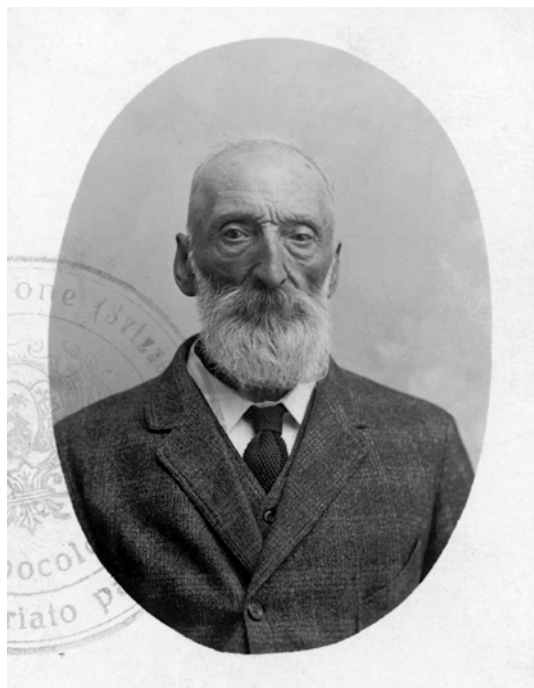
Redazione: Daniele Papacella
Grafica e stampa: Lardi Grafica Viaggi, Poschiavo

Lettere di Ivo Gianoli dal campo di concentramento di Guben in Germania

Capita alle volte di trovare tra le carte di famiglia che si ereditano delle piccole sorprese o addirittura cose molto interessanti di cui si ignorava l'esistenza o si sapeva molto poco. È questo il caso della famiglia Gianoli di Poschiavo. Tra le carte rispuntano le vicissitudini di Ivo Gianoli, classe 1881, che durante la Prima Guerra mondiale, si ritrovò a dover passare alcuni anni nel campo di concentramento di Guben in Germania. Come successe la cosa? Le carte raccontano.

La famiglia Gianoli è originaria di Mossini, una frazione sopra Sondrio. Alcuni membri di questa famiglia erano soliti venire in Val Poschiavo dalla Valtellina per portare del bestiame sugli alpeggi. Grazie ad uno speciale permesso, il cosiddetto «decreto delle Superiori Autorità degli Uffici delle Gabelle di Roma», a fine estate i prodotti dell'alpe potevano essere esportati in Valtellina senza pagare dazio.

Il padre di Ivo, Giacomo Gianoli, con il nullaosta del parroco di Sondrio Maffei, si sposò nel 1870 a Poschiavo con Teresa di Antonio Lardi e Teresa, nata Bondolfi. Riteniamo che da questo momento ci fosse un'alternanza di domicilio della coppia tra Mossini e Poschiavo, perché Giacomo mantenne stretti contatti famigliari ed economici con Sondrio. Infatti i figli Pietro (1873), Anna (ca. 1874), sebbene nati a Poschiavo, e pure Ida (ca. 1875/76) frequentarono le scuole elementari a Sondrio. Ivo nacque



Giacomo Gianoli (Canselé), 1837-1923
sposato nel 1870 con Teresa Lardi, 1825-1900

invece il 9 settembre 1881 nel convento di S. Lorenzo di Sondrio, istituzione che da tempo non ospitava più una comunità monastica femminile e i cui edifici – a quanto pare – erano stati rilevati dal padre Giacomo. Il giovane



Ivo Gianoli (1881-1945) sposato nel 1913 con Luisa Maranta (1884-1948)

Ivo frequentò però le scuole elementari a Poschiavo e ciò è un indizio che, negli anni 80 dell'Ottocento, la famiglia Gianoli si fosse stabilita definitivamente a Poschiavo. Tuttavia non acquistò la cittadinanza svizzera.

Sappiamo che Ivo nel 1902, dunque a 21 anni, venne reclutato nell'esercito italiano dove prestò il servizio militare obbligatorio. Il 20 aprile 1913, all'età di 32 anni, si sposò a Poschiavo con Maria Luigia, figlia del fabbro Francesco Maranta e di Rosa nata Bondolfi.

Allo scoppio della Grande Guerra nel 1914 tutti gli uomini abili al servizio vennero obbligati a prestare servizio militare nell'esercito italiano. Ivo, sebbene già sposato e residente a Poschiavo, ma

comunque cittadino italiano, dovette presentarsi a Tirano dove venne reclutato e mandato al fronte a difendere la madrepatria dagli austriaci. Nella dura guerra di trincea egli prestò servizio nel corpo mitraglieri degli Alpini e da buon soldato venne promosso a caporale maggiore, dunque comandava un piccolo drappello di uomini. Nel frattempo a casa nacque il primo figlio Ivo (1915). Poi nell'ottobre del 1917 avvenne la famosa disfatta di Caporetto, dove l'esercito austriaco, rinforzato da reparti tedeschi alleati, riuscì a sfondare le linee di difesa italiane e a creare lo scompiglio nelle loro retrovie. Migliaia di soldati italiani vennero accerchiati e fatti prigionieri (si parla di più di 200

mila militi), tra cui pure il nostro Ivo, che venne inviato prima in Austria e poi nel campo di concentramento di Guben in Germania, situato vicino al confine con la Polonia. Come sappiamo tutto ciò? Nell'archivio di famiglia si sono conservate le lettere e le cartoline che dalla zona di guerra prima, e poi dal campo di Guben Ivo scriveva regolarmente a casa a Poschiavo. Egli dava conto delle sue condizioni di salute e pregava i famigliari di mandargli dei pacchi con generi alimentari.

Lo scambio di corrispondenze tra i prigionieri e i loro famigliari era reso possibile dalla Croce Rossa che si occupava dei malati e dei feriti e dei prigionieri di guerra internati nei lager. Essa istituì

l'Agenzia internazionale dei prigionieri di guerra, incaricata di raccogliere e trasmettere notizie dei prigionieri e combattenti ai famigliari. Visto l'alto numero di prigionieri era diventato arduo pure per gli austriaci e i tedeschi garantire loro un'alimentazione adeguata. Date le precarie condizioni nei lager dove si pativa la fame, la Croce Rossa si preoccupò pure di organizzare l'invio di pacchi contenenti pane con un servizio espressamente definito "abbonamento pane". Ivo nelle sue lettere – e non solo lui - si lamentava che i pacchi non arrivavano mai. In una lettera del 28 aprile 1918 ai genitori e alla sorella Anna a Poschiavo scrive testualmente: *Sette o otto giorni fa ricevetti lettera di*

Adressen des Kriegsgefangenen Italienischer Armee

Abfender:
(Name, Wohnort und Straße mit Nummer)

Caporale Maggiore Ivo Gianoli
Campo di Concentramento

An:

Al Padre Giacomo Gianoli
Poschiavo

Salpoiffarte

Armeekorps

Regt. III

Bataillon

Abteilung

Kompanie

Batterie

Eskadron

Kolonne

Besondere Formationen
(Flieger, Sanfter usw.)
Bei diesen ist die Armee od. die
Stappensinspektion anzugeben.

Schmer

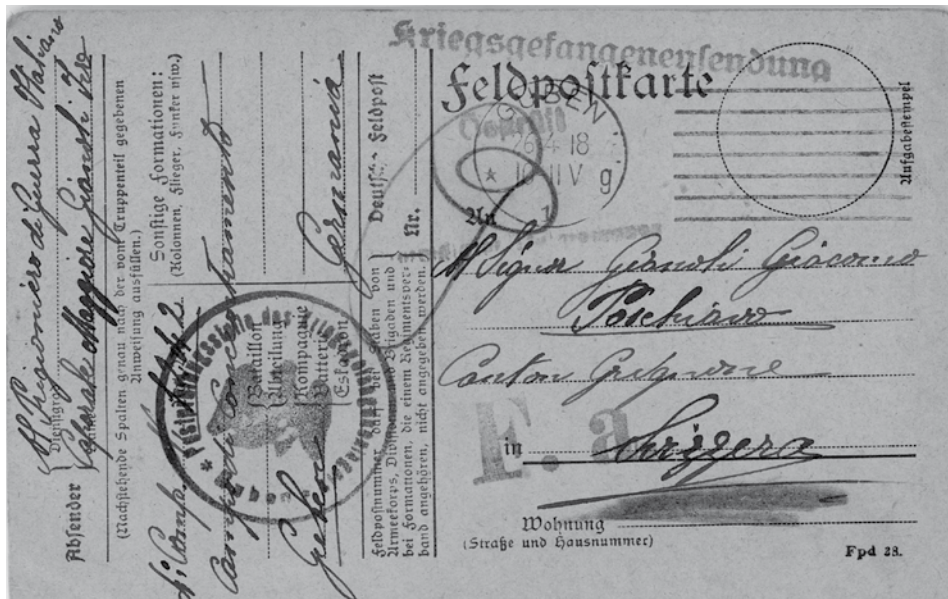
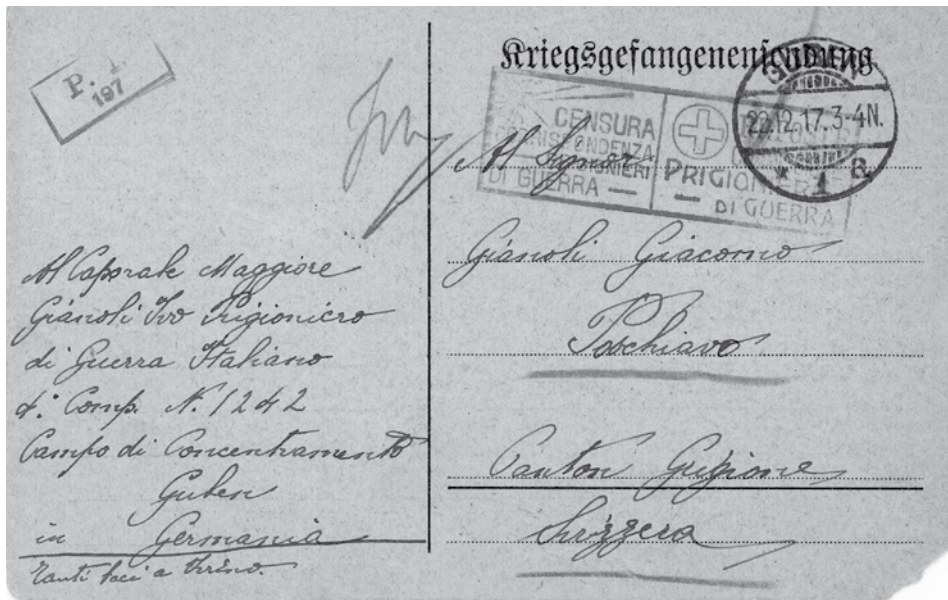
GUBEN
22.5.18

Cartolina del prigioniero di guerra italiano caporale maggiore Ivo Gianoli dal campo di concentramento di Guben al padre Giacomo a Poschiavo.

Amici miei genitori e sorella, Guben 9-12-1912
 Sono questo onde farvi sapere che sono di ritorno subito come per ora mi
 devo di tornare il grande anche di notte. Ho scritto alla stessa indirizzo
 da cui i più distinti e sinceri auguri di Buone feste di Natale. Buon fine
 e un miglior nuovo anno. Fate parte di miei auguri a tutti i fratelli e sorelle
 perché non posso scrivere più di una alla settimana e così via lungo tutta la
 posta arriva. Credo che in nessuno giunte le altre e che avete di notte
 di dei fratelli, e se non li avete mandati in luogo di spedizione in modo
 mente. Come e comparato un po' di più, e una volta può mandare in un
 suo di numero e un po' di più, e mandate un ~~ogni~~ ogni tanto una o due
 di marzo e l'altro da cui in un po' da qualunque paese. Spero i fratelli
 settimana, e degli altri. La sola che gli ho in un sacco e un sacco
 ho per qualche facce. Mettete ogni volta che faccio alcuni giorni. Mettete
 di riprendere. Ricordate i più sinceri auguri a tutti dal vostro indimenticabile
 Ivo Gianoli. Mandatemi indirizzo di famiglia, e quello della madre di notte.

Cantabini Gustos e Sordati
 Geschrieben den **Suben 31-3-1817.**

Per questo non direi che io so di ottimale salute
 come stato colla menar una di ho spero il primite anche
 voro p. t. t. H. giorno l'8 marzo ideretti una cartolina di da
 Menghini e fece molto piacere, e mi disse che mi fece sperare
 del Bureau di guerra un poco di Genere a l'interior, e mi
 disse che era in compagnia delle cose. Alla l'ha gli scritti iguino
 medesimo che riceve la sua, e alle cose gli scritti oggi che ho, e gli
 fatti di miei schiere ringraziamene, perché non so se sicuro
 che le ricevo le sue, e gli disse che mi dicono pure di tue
 notizie che le ho volute ricevere. Il poco che mi scrive
 della campagna che non ricevetti nella ancora appena
 ricevuto a far sapere subito, e gli scrive anche loro di loro. Ho
 non ricevetti ancora nulla, del vostro orgoglio, non ricevette
 ancora nulla, ho ricevuto e più distinti e affettuosi
 talmente per vostro inclinamento. Ho fatto il fratello per
 un pezzo di miei fratelli a tutto. Sardi e amide



Pietro e mi dice che mi mandò anche lui un pacco di roba mangiativa, ma non o ricevuto nulla anchora da nessuno. Vi voglio avvisare di non farmi spedire più nulla da Milano dalla Croce Rossa; e nemmeno dal Comitato di Sondrio. Ebbi una cartolina dalla cugina Fanny dicendomi che mi fece spedire per incarico vostro pane e generi alimentari, in più mi spedì lei un pacco di indumenti, ma non ricevetti nulla ancora.

Ivo scriveva lettere pure ai parenti di Sondrio, in modo particolare allo zio Lorenzo Gianoli. Nella lettera del 2 dicembre 1917 li informava di essere prigioniero di guerra in Germania dal 25 ottobre. Pregava la famiglia di zio Lorenzo di spedirgli per le prossime Feste di Natale un “panettone casalingo

che usano ai Mossini” e di aggiungergli pane casalingo e qualche altra cosa da mangiare. Prometteva di pagare il tutto al suo ritorno.

I dati sui prigionieri raccolti dalla Croce Rossa sono stati recentemente messi in rete sul sito <https://grandeguerre.icrc.org>. Lì si possono effettuare ricerche inserendo il nominativo del prigioniero. Se si ha fortuna si può ritrovare la cartella della persona che si cerca. Abbiamo ritrovato anche quella di Ivo Gianoli.

La cartella no. 6100 riporta i pochi dati del prigioniero Ivo Gianoli con la sua incorporazione militare nella 349.a compagnia di mitraglieri, 3.a sezione, 5.o gruppo degli Alpini. In fondo al foglio è stato aggiunto un indirizzo di



Cartolina del prigioniero di guerra Ivo Gianoli da Guben allo zio Lorenzo Gianoli ai Mossini di Sondrio



Ivo Gianoli dopo essere rientrato da Guben

cola azienda familiare. Nel 1934 per i suoi meriti quale combattente durante la Prima Guerra mondiale venne insignito della «Croce al Merito di Guerra». Il documento in possesso della famiglia Gianoli porta la firma dell'allora «Ministro della Guerra» Benito Mussolini.

Oltre al promogenito Ivo, nato nel 1915, dopo il rientro del padre Ivo a Poschiavo nacquero Nicola (1920), Luigi (1921), Giacomo (1925) e Rosina (1926). Nel 1943 la famiglia di Ivo Gianoli acquistò la cittadinanza svizzera, pagando al comune di Poschiavo l'importo di 1'500 franchi, a quei tempi una grossissima somma.

Ivo Gianoli muore all'età di 64 anni nel 1945. Sua moglie Luisa lo seguirà nel 1948. Sul Grigione Italiano del 19 settembre 1945 un anonimo autore che si firma «un amico di battaglia» ha redatto un breve necrologio. Ricorda pure gli anni difficili del lager, i patimenti sofferti e la fame onnipresente. Nonostante ciò Ivo non si sarebbe mai lamentato e avrebbe rinunciato anche al poco che aveva, per cercare di aiutare i suoi soldati.

Riportiamo il testo del necrologio, apparso quale trafiletto sotto la rubrica «Cronaca della Valle».

*In memoria del defunto Ivo Gianoli
Nacque a Sondrio nel 1881 il 9 settembre nel convento di San Lorenzo allora proprietà di suo padre Giacomo Gianoli. Frequentò le scuole comunali a Poschiavo. Terminato le scuole si dedicò all'aiuto del suo povero padre.*

Nel 1914 come bravo e fedele cittadino italiano, si incorporò al servizio della patria e vi rimase per ben 3 anni. Fu fatto prigioniero nella grande offensiva di Caporetto e di lì fu trasportato in Austria e poi in Germania.

Caro Ivo. Mi ricordo ancora quando eravamo nel campo di concentramento in Germania. Ti privavi per i tuoi soldati e tante volte facevi una scappata nei campi di rape e ne portavi anche solo due. Quello era il tuo pasto. Non ti lamentavi, non ti lamentavi mai di nulla. Per te tutto era buono.

Nel 1919 fu di ritorno presso i suoi cari che per ben 5 anni non potè aiutare la sua famiglia. Continuò poi sempre il



La famiglia di Ivo Gianoli al completo. Da sinistra a destra: Giacomo, Nicola, papà Ivo, Rosina, mamma Luisa, Ivo junior e Luigi

suo mestiere di contadino. Ha lavorato fino all'ultimo giorno sacrificando la sua vita per il benessere della sua famiglia.

Porgo le mie sincere condoglianze alla moglie e ai figli, alla sorella e al fratello.

un amico di battaglia

Non siamo purtroppo riusciti finora ad individuare chi fosse questo «amico

di battaglia». Dalle lettere da Guben emerge che un compagno di Ivo, un figlio di un certo Tomasin di Scart, lasciava salutare i suoi parenti a Poschiavo. Non sappiamo chi sia, e se fosse lui l'amico di battaglia. Forse qualcuno della vecchia generazione sa o può individuare questa persona. Vi saremo grati per qualsiasi indicazione in merito. Come detto, le carte raccontano, ma non ci dicono sempre tutto.

Letteratura:

– «La grande guerra: Morire per mano amica» di Salvatore Pugliese

– Wikipedia: generale Luigi Cadorna (1865-1917) - generale Armando Diaz (1917-1919)

Sulla strada

Scorci di vita valposchiavina in bianco e nero

Nell'autunno del 2018 una mostra fotografica ha animato i locali della biblio.ludo.teca di Poschiavo proponendo una cinquantina di fotografie scattate sulle strade della Valposchiavo fra il 1890 e il 1970. Oltre a queste, altre foto raccolte in due album e visibili su un monitor tattile, in parte accompagnate da video d'epoca e dalle voci di testimoni che condividono i loro ricordi evocati dalle immagini esposte. Si è trattata di un'occasione per condividere con il pubblico parte di quanto è stato raccolto negli ultimi anni, evidenziando la ricchezza del materiale ormai entrato a far parte degli archivi fotografici locali e l'importanza storica del patrimonio visivo della valle.

Il percorso espositivo ha condotto i visitatori in una passeggiata su e giù per la valle, dove un tempo per strada si giocava, si sciava, ci si trovava a fà badoz o a trattare qualche affare, si abbeveravano le bestie, si faceva il bucato o si trainavano con il cavallo le prime automobili perché era ancora in vigore il divieto di circolazione per i veicoli a motore. Tanti sprazzi di quotidianità o di fatti eccezionali che nel complesso illustrano ottant'anni di storia della Valposchiavo.

Le foto provengono dall'Archivio fotografico Valposchiavo (AFVP) e dall'Archivio Luigi Gisep (AFLG), gestiti, insieme all'Archivio Classi, dalla biblio.ludo.teca di Poschiavo in collaborazione con la Società Storica Valposchiavo e accessibili sul sito istoria.ch.

Francesco Olgiati (1871-1953) sfreccia in bicicletta in via da Spultri, Poschiavo, davanti a un gruppo di bambini. Fotografo per passione, per decenni percorre la valle immortalando persone, luoghi, avvenimenti. È grazie alle sue innumerevoli foto che nasce l'Archivio fotografico Luigi Gisep.

1904 | AFVP • GISEL334





Giacomo Isepponi (1860-1937) e sua moglie Maria Anna Isepponi-Cramerì (1864-1930), dell'Annunziata, sulla strada ancora sterrata a La Rasiga, Poschiavo, con una mucca che tira il carretto a due ruote usato per il trasporto di concime, la *caréta*. L'animale segue i padroni nella sua insita andatura lenta e regolare, impossibilitato a dimenarsi perché imbrigliato dal giogo fissato alla testa tramite la *tascina*, una sorta di cuffia di cuoio infilata sulle corna. Giacomo è contadino e vetturino, attività, quest'ultima, portata avanti anche da suo figlio Carlo, suo nipote Edi e dal pronipote Dario Isepponi.

1902 | AFLG • C-3.0037

Sulla strada

La strada. Via di collegamento e luogo di transito. Spazio in cui relazionarsi con il proprio territorio. Estensione della casa. Luogo d'aggregazione sociale. Percorso, cammino. E la Valposchiavo un lungo cammino l'ha percorso eccome.

Incuneata in territorio italiano sul confine meridionale della Svizzera, separata dal resto del Paese dalle montagne e collocata in un contesto geografico difficile, nel tempo sa aprirsi importanti vie di comunicazione verso sud e verso nord e costruirsi una fitta rete di strade

al suo interno per sfruttare il territorio e collegare la sua gente. Il Comune di Poschiavo ha ora 37 km di strade principali, 54 km urbane e di quartiere e 156 km rurali e forestali.

Dalle semplici mulattiere alla strada del passo del Bernina, dalle vie solcate da carri e bestiame alle carrozzabili battute dalle prime automobili, fino ad arrivare a comode vie molto trafficate, le strade della Valposchiavo sono testimoni della vita di una società in continuo sviluppo, ben radicata nel territorio, intraprendente e aperta nella propria quotidianità.



Operai impegnati nei lavori di costruzione della strada di Viano, durati dal 1914 al 1920, nel tratto che porta verso la dogana, in zona Pradel. Sullo sfondo i monti di Irola. Appoggiato a un *crof* l'architetto Pietro Pola di Campocologno (1894-1926).

In Valposchiavo la mucca è un animale tuttofare, impiegato, come in questo caso, anche per il traino di materiale caricato sul *bròz*, un carro a due ruote munito di stanghe.

1919 | AFVP • POLAT26

Strade in costruzione

La fitta rete di strade della Valposchiavo comprende, oltre la strada di transito principale del passo del Bernina, le strade di paese e moltissime strade di montagna: permettono di collegare il fondovalle ai maggesi e agli alpeggi, dove vengono falciati prati e pascoli e portate le bestie durante l'estate.

Inizialmente le strade sono poco più che sentieri, mulattiere o vie in parte lastricate, che comprovano il passaggio dei Romani nella regione. Ma nel corso del

tempo è un susseguirsi ininterrotto di lavori in tutta la valle che portano a migliorarle, ampliarle, rifarle, modificarne il tracciato o a costruirne di nuove.

La costruzione della strada carrozzabile del Bernina, percorribile dunque non più solo da viandanti o somieri, ma anche da carri, carrozze e slitte, richiede per esempio decenni di lavoro: dal 1842 al 1865. Opere realizzate spesso in condizioni difficili, senza l'ausilio di macchinari potenti, con misure di sicurezza praticamente inesistenti.



Un'automobile sul passo del Bernina in viaggio verso l'Ospizio. È guidata dal signor Martinelli in un'epoca in cui le macchine che circolano in Valposchiavo sono ancora molto poche e appartengono soprattutto alle aziende o alle persone benestanti.

1933 | AFLG • E-5.0599

Strade trafficate

Nel corso del 1800 le strade della Valposchiavo sono percorse da pedoni, mucche, muli, cavalli, carri e carrozze. Verso il 1890 compaiono le prime biciclette e le prime automobili. Ma l'avvento dei veicoli a motore suscita proteste: creano polvere, rumore e rischio d'incidenti, spaventano gli animali da tiro e intralciano gli spostamenti del bestiame.

Il Cantone dei Grigioni nel 1900 decreta il divieto di circolazione delle automobili sul proprio territorio, ad eccezione di quelle di medici, veterinari o militari. Il divieto è abolito nel 1925

dopo una decina di votazioni popolari. E nel Comune di Poschiavo addirittura nel 1927. Per poter dunque transitare le automobili devono essere trainate dai cavalli.

Le autovetture sono inizialmente un bene di lusso che solo i benestanti possono permettersi. Diventano un fenomeno di massa dal 1950 in poi grazie allo sviluppo economico di quegli anni. Un fenomeno che ha conseguenze sul paesaggio, la struttura dei centri abitati, il mondo del lavoro, il commercio, ma anche sulla vita quotidiana e il tempo libero.



Il vetturino Carlo Isepponi (1890-1966), sul carro, consegna la posta ritirata in stazione a Poschiamo, dove arriva con il treno, all'ufficio postale di S. Carlo. L'impiegato è Lino Cramerì (1888-1977), maestro a Poschiamo: durante le lunghe vacanze estive non remunerate è addetto alla consegna della posta sulla tratta S. Carlo-Sfazù, tratta percorsa per lo più in bicicletta perché ancora in vigore il divieto di circolazione per i veicoli a motore. Sullo sfondo il palazzo Dorizzi.

1925 ca. | AFVP • ISEPC04

Trasporto su strada

Il trasporto di merci in Valposchiavo nel 1800 è reso difficoltoso dal territorio impervio e dai lunghi inverni nevosi. Le botti di vino provenienti dalla Valtellina, ad esempio, vengono portate in Engadina a dorso di mulo o cavallo.

La costruzione di strade carrozzabili permette in seguito l'utilizzo di carri e slitte, facilitando il compito e accorciando i tempi di percorrenza, fino all'avvento dei primi veicoli a motore, che danno un ulteriore impulso all'economia locale.

Per i trasporti nel fondovalle ci si af-

fida ai carri. Per portare il fieno e il legname al piano dai maggesi, dove le carreggiabili non arrivano, si utilizza *la sclénzula*: una sorta di slitta trainata dal cavallo o da una mucca giù per ripidi pendii, sfruttando canali naturali appena accennati. Un trasporto pericoloso, che richiede la collaborazione di diversi uomini per tenere in equilibrio il carico.

Anche per il trasporto di persone si ricorre dapprima ai cavalli, poi alle carrozze e infine ad autoveicoli pubblici o privati, a volte acquistati in proprietà.



Cedimento di un tratto della strada cantonale che da Le Prese a Miralago costeggia il lago di Poschiavo, accanto ai binari della Ferrovia del Bernina. Fra il 1963 e il 1967 viene sostituita da una nuova strada costruita più in alto.

1960 ca. | AFVP • CORTL18

Strade interrotte

Le strade della Valposchiavo sono da sempre soggette a danni o interruzioni a causa di eventi naturali. Un'eterna lotta. La conformazione del territorio e le condizioni meteorologiche sono all'origine di alluvioni, frane, valanghe, scosscendimenti, cadute massi, a volte potenziate anche da interventi dell'uomo poco rispettosi dell'ambiente, come un eccessivo disboscamento o costruzioni in luoghi a rischio.

I danni implicano una continua manutenzione delle strade, spostamenti dei tracciati, risanamenti e misure di pro-

tezione, che con il tempo migliorano la situazione e riducono i disagi per la viabilità.

A volte, invece, le interruzioni delle strade sono di origine diversa, come ad esempio la chiusura del passo del Bernina durante i mesi invernali fino al 1965/66 perché troppo dispendioso tenerlo sgombro da neve. Un'interruzione pesante, visto che impedisce il collegamento con l'Engadina e il resto della Svizzera, possibile solo grazie alla ferrovia del Bernina, anch'essa comunque spesso in balia di abbondanti nevicate, bufere e valanghe.



Il fabbro ferraio e maniscalco Luigi Marchesi, di schiena, applica un cerchio di ferro alla ruota di un carro davanti alla sua officina in Cimavilla, Poschiavo. A destra Adolfo Fanconi. A sinistra Massimo Tuena, Gallo Cramerì, Adriano Beti.

È un lavoro da svolgere all'esterno, perché richiede spazio, produce calore, necessario per dilatare il ferro, e necessita della buca dell'acqua, sul pavimento a destra, dove immergere la ruota per far raffreddare il cerchio e quindi indurirlo e fissarlo intorno alla ruota.

1969 | AFVP • OLGAIA50

Strade e lavoro

In un'epoca in cui il traffico di carri e carrozze prima e di automobili poi è ancora ridotto e lento – si pensi che quando cominciano a circolare i primi veicoli a motore, i limiti di velocità sono fissati a 18 km/h nell'alta valle e a 12 km/h a Brusio – le strade della Valposchiavo ben si prestano allo svolgersi di altre attività, oggi impensabili.

La strada è anche luogo di lavoro, ma non solo per somieri, vetturini, operai edili o postini, il cui mestiere è all'aperto per natura.

Finché non arriva l'acqua in casa, le lavandaie fanno il bucato alla fontana o ai lavatoi pubblici. I maniscalchi ferrano i cavalli o cerchiano le ruote all'esterno delle loro piccole officine. Gli arrotini, gli ombrellai o i venditori ambulanti girano di contrada in contrada a offrire i loro servizi o la propria merce. L'usciera comunale, *al fant*, perlustra in sella alla sua bicicletta le strade per garantirne l'ordine. Addirittura il pittore dipinge all'esterno, sicuramente per ovviare alla mancanza di luce nei locali bui della sua bottega.



Un gruppetto di uomini sul muretto del sagrato della chiesa di S. Vittore Mauro, Poschiavo. Da sinistra: Antonio Dorizzi di Pedecosta (1854-1940), il guardiacaccia Carlo Dorizzi (1859-1934), di S. Carlo, i fratelli Emilio (1877-1945) e Valerio Codiferro (1872-1959), contadini di La Rasiga. La strada è lastricata di ciottoli, *i risc*.

1924 ca. I AFVP • ARCHFR02

Quotidianità in strada

Le vecchie foto scattate sulle strade della Valposchiavo mostrano anche le più disparate scene di vita quotidiana. Testimoniano che la strada è spesso vissuta come un'estensione dell'abitazione e un luogo ideale per l'interazione sociale.

Le donne lavano i panni davanti a casa; gli anziani s'incontrano in piazza a conversare, a *fà badoz*; le mamme, quelle che se lo possono permettere, portano a spasso i figli. I contadini, le cui stalle sono integrate nelle loro case in paese, conducono le bestie ad abbeverarsi alle fontane. Attività spesso scandite dal suono delle campane.

E per strada i bambini del quartiere si riuniscono a giocare, per il piacere di stare insieme, divertirsi all'aperto, mettersi alla prova. Costruiscono da soli i giochi con ciò che la natura dà, lasciando libero sfogo alla fantasia. Si sfidano per esempio alle biglie, *a li cichi*; o saltano alla corda; fanno il gioco *da la ciona*, una sorta di minigolf; o *dal vegl*, rincorrersi e prendersi; *da la settimana*, saltando su riquadri disegnati per terra; *dal cuch*, l'intramontabile nascondino. Persino la partecipazione alla recita del Rosario in Chiesa risulta più sopportabile sapendo che sulla via del ritorno si può rubare ancora un attimo per giocare!



Il 3 luglio 1927 un gruppo di valposchiavini festeggia all'Ospizio Bernina l'abolizione del divieto di circolazione per i veicoli a motore sulle strade del Comune di Poschiavo decretata il 1° luglio 1927.

1927 I AFVP • MISAC16

Strada teatro di eventi

Le occasioni di festa non sono molte in un'epoca in cui la priorità quotidiana è portare a casa il pane necessario per sfamare la famiglia, ma quelle che ci sono, non si lasciano scappare e si celebrano in grande stile. È quanto sembrano suggerire le molte foto che testimoniano tanti momenti in cui la popolazione è riunita per eventi importanti, festività religiose o ricorrenze speciali.

Il Corpus Domini, la Festa di Selva della comunità riformata, il 1° d'agosto, il *Popoc da marz*, la *Vegia e il Vegiun*, ma anche la visita del generale Guisan

o del presidente della Confederazione Celio, ad esempio, sono motivi d'incontro e festeggiamenti, a cui partecipano spesso la Filarmonica, gli Esploratori, la Pro Costume, a volte anche i militari. Sono circostanze in cui emergono attaccamento alle proprie tradizioni, spirito comunitario, bisogno di aggregazione sociale, forse anche la volontà di mostrarsi ad occhi esterni come una società che c'è, esiste, è compatta e se la cava. Ci si riunisce anche quando è necessario perorare cause comuni o rivendicare i propri diritti, perché l'unione fa la forza.



Tre sportivi valposchiavini sciano sulla strada del passo all'Ospizio Bernina.

1924 | AFVP • GISEL472

Sport per strada

Sulle strade della Valposchiavo ad occasione ci si concede anche qualche svago o si pratica dello sport.

E così la strada del passo del Bernina, chiusa d'inverno fino al 1965/66, si trasforma spesso in pista da sci. Si sale in treno fino all'Ospizio e poi giù fino in paese. A più riprese si organizzano gare di discesa dalla cima del passo fino a Poschiavo. Oppure si sale a piedi e si scende con lo slittino.

Anche le vie naturali sui versanti della valle, utilizzate per il trasporto inver-

nale di legname con la *sclénzula*, sono piste ghiacciate ideali da percorrere con slitte di ogni tipo, magari improvvisate, non senza correre discreti pericoli.

Nella bella stagione, invece, le strade diventano sede di gare di podismo, gare automobilistiche o gare di biciclette. E di tanto in tanto, perché no, anche di una semplice gara di "casse di sapone". La Valposchiavo ha avuto l'onore di vivere più volte il passaggio sul suo territorio del Giro di Svizzera e del Giro d'Italia negli anni Cinquanta, ai tempi di Koblet, Kübler, Bartali o Coppi.

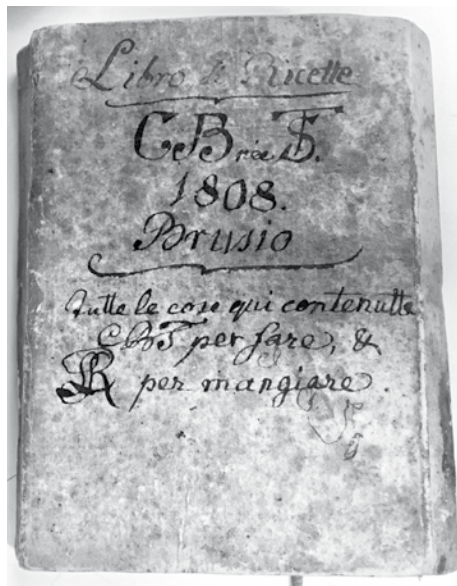
Il ricettario di Caterina Besta

Un libretto di Brusio ci racconta dei gusti e delle specialità di duecento anni fa. Un breve viaggio nei sapori e nel tempo.

L'intestazione del documento conservato all'Archivio della storia delle donne di Coira (Frauenkulturarchiv Graubünden) è, in verità, un po' enigmatica. Vi si legge infatti: «Libro di ricette, CB née ST, 1808, Brusio; tutte le cose qui contenute per fare e per mangiare». Il libretto è bifronte: nella prima parte sono contenute 27 ricette di dolci, girando il libro si ricomincia da capo e vi si trovano otto ricette salate o agrodolci e alcune ricette di base, come quella della «pasta frola». Una sola ricetta ha una calligrafia diversa che indica come il libro sia passato in altre mani e sia, quindi, stato usato anche in un'epoca posteriore. Fra le due sezioni c'è ancora una trentina di pagine vuote; forse erano finite le idee, la pazienza o l'esperienza della mano che ha vergato le pagine.

Sulle tracce dell'autrice

Del manoscritto non sappiamo quasi niente. Si tratta di uno dei primi documenti arrivati al momento della creazione dell'Archivio di Coira nel 1997; sull'inventario non è purtroppo fissato il nome della donatrice, mancano anche intestazioni o appunti sugli eredi e sui proprietari precedenti che spesso si trovano sul retro della copertina. La storica



Silke Redolfi ha citato il documento in un suo saggio sui libri di cucina del cantone, senza però riuscire ad aggiungere ulteriori dettagli sulla provenienza.¹ L'autrice elenca il libretto fra le opere più antiche nel suo genere ancora conservate nei Grigioni. Il ricettario è praticamente coevo a un testo analogo di Perpetua Salis-Soglio, cugina e moglie di Rodolfo Massimiliano (1785-1847). Questo documento è ancora in mano agli eredi della famiglia Salis ed è testi-

¹ Silke Redolfi, Kochkünste zu Papier gebracht. Über Kochbücher und Rezepte von Bündnerinnen, in: Bündner Kalender 2018, Chur 2017, p. 82.

mone della cucina aristocratica del tempo.

L'intestazione del nostro documento è il primo indizio: conosciamo il luogo, la data, le iniziali dell'autore o dell'autrice. Inoltre, gli ingredienti ci rivelano che si deve trattare anche in questo caso di una personalità benestante. Uno sguardo nei libri di storia ci aiuta: non può trattarsi che di Caterina Besta. La donna era figlia di un notevole di Sent, Andrea J. Stupan, che era stato anche governatore della Valtellina nel biennio 1765 - 1767; la madre era una Lazzaroni, probabilmente di Teglio. Caterina era arrivata a Brusio nel 1790 per sposare il cugino di secondo grado Filippo Besta, erede dell'omonima casa patrizia del borgo della bassa valle. Nel volume dedicato alla Casa Besta, Andrea Tognina ha raccolto numerose informazioni sui due coniugi.² La loro non fu una relazione facile, tanto che finì con il divorzio dieci anni dopo il matrimonio. Dopo la separazione, lei rimase da sola a Brusio; visse in una casa appositamente costruita di fronte alla dimora di famiglia, l'odierna casa Bongulielmi. I dati corrispondono: l'intestazione del libriccino si può sciogliere con ponderata certezza in un «Caterina Besta nata Stupan».

All'epoca, la donna aveva appena superato i quarant'anni. Il documento è quindi la fonte più antica a noi nota scritta da una donna in Valposchiavo e come tale una piccola sensazione storiografica.

Gli ingredienti

Dal documento risulta che Caterina non dinegava la buona cucina ed era protagonista di creazioni culinarie anche molto sofisticate. La cosa che balza immediatamente all'occhio in queste ricette sono infatti gli ingredienti ricercati: tanto zucchero, farina bianca, mandorle, limoni, arance, cioccolata e altre delicatezze. E poi ci sono le spezie: cannella, noce moscata, pepe e chiodi di garofano sono le più ricorrenti. Si tratta di prodotti di importazione che avevano il loro prezzo e non erano quindi accessibili a tutti.

Non è forse un caso che nelle diatribe del divorzio, il marito accusò Caterina di esagerare con «compagnie e divertimenti, con continue spese». Con il suo stile di vita Caterina avrebbe dilapidato così buona parte dei suoi beni.³

Mancano invece le cose semplici e quotidiane, come il pane, le minestre o la pasta (in forma di pizzoccheri o «taia-din»), ma probabilmente la cuoca aveva bisogno di fissare, a sostegno della memoria, solo le cose più complesse che non preparava quotidianamente. Questi alimenti quotidiani compaiono solo indirettamente nelle ricette, come nel caso delle «fugasie» (focacce) la cui «cotura si fa dopo levato il pane del forno». In alcuni casi Caterina elenca anche l'impiego di strumenti particolari, come la «carta sugiarina (carta assorbente) per asugare l'olio» che esce dalle mandorle quando si tostano; un tipo di carta

² Andrea Tognina, «Nobili signori», le famiglie Marliani e Besta di Brusio, in Brusio e la Casa Besta, a cura di Andrea Tognina, Poschiavo 2007, p. 113-116.

³ Ibidem.

molto utile ai notai che usavano penna e calamaio, ma sicuramente non uno strumento sussidiario diffuso nelle cucine contadine dei tempi.

Dalle ricette sembra, inoltre, che Caterina non avesse una cosiddetta cucina economica, quindi quel rivoluzionario fornello di metallo che si impose ovunque nel corso dell'Ottocento. Dai suoi appunti risulta infatti che lei cucinava nel forno del pane o in pentola, in una ricetta usa pure un «laveggino», quindi una pentola di pietra ollare. I vantaggi della cucina economica erano numerosi: da un canto il risparmio di legna, rispetto al focolare, era ragguardevole (da qui la denominazione), dall'altra permetteva di avere in casa continuamente un piccolo forno riscaldato e, grazie al serbatoio laterale, anche dell'acqua calda, utile per l'igiene casalinga.

Il linguaggio delle ricette è semplice, ci sono molti termini dialettali («butir» per burro, «garofoli» per i chiodi di garofano, «guta» per goccia, «molisino» per morbido, «scarella» per mattarello, «mane» per i lamponi selvatici e via dicendo), in pochi casi ci sono delle riprese da altre lingue («bacpfanna» per Backpfanne, una padella tedesca, o il «rochi brot», quindi «Ruchbrot» un pane bigio, o «cimet», Zimt, per la cannella). Lo stile è telegrafico, completamente privo di interpunzione e le maiuscole sono praticamente assenti; a volte le misure sono indicate – lire, lirette, once, o il numero di uova necessario – ma molto più spesso prevale l'istinto della cuoca: «zuchero sino che la pasta è ben dulza» o un «quanto basta» se non un «a genio», «un guciaro» (un cuc-

chiaio) e anche la cottura si fa in «forno mediocramente caldo» e la pasta doveva essere secondo il caso «onestamente dura». Ricostruire le ricette non è quindi molto semplice, ma ci permette di carpire alcuni elementi della cultura di una donna dell'aristocrazia grigione di fine Settecento: sapeva leggere e scrivere, ma non in modo impeccabile, partecipava attivamente all'economia domestica cucinando – forse in modo particolare – le pietanze più ricche, soprattutto i dolci, mentre le faccende quotidiane, anche in cucina, erano sbragate dalla servitù. Lei stessa in un appunto del libriccino annota infatti: «Ma guardatevi bene che la serva non si dimentichi di scaldar il forno».

Le ricette dolci

Le ricette contenute nella prima parte del documento ci risultano familiari: i biscotti, le torte, le caramelle e il torrone; ci sono pure delle marmellate, ma non mancano delle pietanze di difficile interpretazione. La prima pagina è dedicata ad una «fugasia», una ricetta che assomiglia molto al pane dolce ancora conosciuto in valle con il nome di «pan grass», delizia cotta nel forno del pane e riservata alle grandi feste, quindi a Natale e Pasqua. Particolare è l'uso di acqua di rose al posto dell'acqua. Altrettanto tradizionali sono i biscotti di «Ciavena», che sono dei semplici biscotti al burro preparati tradizionalmente per le feste e ancora oggi conosciuti in Engadina con il nome di «fuatscha grassa»; anche i «mostazini» rimangono patrimonio culinario vivente con il nome «mostaccini», ancora diffusi in Lombar-

dia. Si tratta di biscotti secchi speziati con noce moscata, anice, chiodi di garofano e pepe. A differenza di Caterina, che li preparava con le mandorle, oggi a Crema di fanno con farina e amido di patate.

Nella prima parte c'è anche una ricetta della mostarda, una salsa agrodolce di stampo italiano, preparata con pere, mele, «naranzetti» (forse delle bucce d'arancia candite) e i semi della «zenapra», i semi di senape. La ricetta indica che «per un peso di peri si prende lire mele»; un peso e tre lire corrispondono insieme a oltre 12 chili di frutta. Anche se in questo caso si tratta di un'indicazione di proporzione, Caterina ne cucinava probabilmente una porzione abbondante da conservare in casa. Ad ogni modo si trattava di una conserva da consumare progressivamente nei mesi seguenti, dopo la raccolta dei frutti in tarda estate.

Curioso, invece, il «persuto di pomi codoni»; in due fasi di lavorazione si cucina in un tegame una parte delle mele cotogne con del vino rosso per imitare la carne del muscolo del prosciutto, una parte si cucina senza aggiunte per realizzare «la codiga» che infine si «tinge» in superficie con polvere di chiodi di garofano «acciò prendi un pocho il color bruno». Ne esce una sorta di terrina di frutta che imita visivamente il prosciutto.

Davvero sofisticati i confetti che lei chiama semplicemente «garofoli». Vengono preparati con zucchero, una misteriosa «tera dolanda» (forse intendeva terra d'Olanda) e «meza onza de dragant», quindi una resina vegetale simile alla gomma arabica, e preziose «quattro got-

te d[']olio di chiodi di garofano»; con l'impasto creava dei fiorellini da masticare. Particolare la «latada»; la ricetta è semplice, composta da soli zucchero e albumi montati, ed è quindi analoga alle odierne meringhe. Il nome suggerisce che il composto, però, non andasse infornato, ma si mangiasse crudo.

Fra le ricette ci sono anche delle torte con una farcitura di mandorle e dei biscotti che assomigliano molto ai classici sablé di pasta frolla. Non manca poi il «pan de Spania», ancora oggi la base di molte torte. In assenza di pratici elettrodomestici da cucina, Caterina precisa che lo zucchero e le uova si devono «sbattere un ora ma la farina bisonia metterla solo avanti di meterli nel forno».

L'ultima pagina di questa sezione è quella con un'altra grafia; si tratta quindi di un'aggiunta posteriore. L'autrice li chiama «Leckerle di Basilea» e la preparazione è molto simile a quella odierna dei «Basler Lækkerli», biscotti che si trovano ancora oggi in commercio.

Le ricette salate

La seconda parte è più ridotta, ma altrettanto interessante e, puntualmente, anche misteriosa. La prima ricetta è un curioso «buden». Etimologicamente è da ricondurre al francese «boudin», quindi una pietanza che ha poco a che fare con il «budino» a noi familiare. Si tratta in realtà di un pasticcio di carne, spesso insaccato. La ricetta di Caterina si presenta come un composto agrodolce con lardo, pane grattugiato, mandorle, scorza d'agrumi, zucchero, latte e uova. Gli ingredienti si fanno soffrigge-

re prima di aggiungere uova e latte per poi formare una massa. Il tutto si mette in un canovaccio formando una palla che si immerge poi due ore in acqua bollente. Forma e preparazione ricordano piuttosto i «knödel» austriaci che il «boudin» francese, ma la dimensione e l'aggiunta di zucchero ne fanno un piatto sensibilmente diverso dalle ricette che conosciamo oggi. Seguono dei ravioli arrostiti, ma purtroppo l'autrice ci spiega come preparava la pasta, ma non la farcitura.

Semplice, ma raffinata è invece la sua minestra di gamberi di fiume. I crostacei si catturano usando del lardo come esca, ma nella letteratura disponibile non ho trovato un'attestazione che indichi la presenza in valle. Possiamo ritenere che vivessero lungo il corso del fiume, prosciugato poi all'inizio del Novecento con lo sfruttamento idroelettrico del lago. Lei friggeva la polpa togliendo i pezzi migliori da mangiare con il pane tostato; il resto finiva nel mortaio, per andare poi a condire un «bon brodo». Di tradizione tedesca è anche il pasticcio di carne in pasta «frola» da mangiare freddo accompagnato con del brodo caldo. Caterina lo farciva con il «cosetto di vitello» (la coscia) e lo riempiva con il «sulz», la gelatina casalinga «che si fa con li ossi di vitello lasciarli cocere sina che si fa la geladina».

Conclude la sezione una torta di pane con mandorle e zucchero che si cucina in forno. Quella che oggi è una ricetta tipicamente ticinese aveva, quindi, una declinazione anche valposchiavina.

La cucina signorile

Nel Bollettino dell'anno scorso, mi ero occupato di un inventario conservato nel nostro centro di documentazione. Si trattava dei beni mobili di Giacomina Tosio, fissati su carta nel 1786 al momento del matrimonio dal consorte Antonio Lardi.⁴ La lista delle provviste, ci ha permesso di capire per sommi capi l'alimentazione tradizionale della seconda metà del Settecento. La base era costituita dal grano, nel caso particolare segale e orzo, in maniera minore da miglio, panico e dal grano saraceno. Ad apportare il fabbisogno di grassi c'erano lo strutto di maiale e il burro, accompagnati anche da formaggi freschi e stagionati. Sulla lista c'erano poi anche riso, castagne, alcune patate e un'ampia scorta di rape e altri tuberi; pochissima la carne. In cantina c'era anche una grossa botte, a testimoniare l'importanza del vino anche per l'apporto calorico. Gli unici elementi di lusso erano un po' di caffè, dello zucchero e un «cassetto delle spezie». Tutto sommato un'alimentazione semplice e rappresentativa per l'epoca e la valle, fatta di ciò che la terra produce e completata con pochi ingredienti d'importazione. Giacomina Tosio era comunque una donna benestante, per due volte aveva sposato dei notabili ed era lei stessa figlia di buona famiglia, eppure nella sua dispensa mancano completamente la stravaganza e l'opulenza delle ricette di Caterina Besta. Anche l'uso quasi spasmodico delle spezie d'importazione indica un piacere non solo per i piatti ben conditi, ma

⁴ Daniele Papacella, L'inventario di Casa Tosio, in: Bollettino della Società Storica Val Poschiavo 2018, p. 16-27.

proprio per le pietanze preziose (perché riccamente speziate) espressione del suo stato sociale. I due documenti mostrano quindi come anche in valle esistessero all'interno della stretta cerchia dei notabili degli standard di vita molto diversi. La varietà di dolci preparati da Caterina ricorda piuttosto la allora recente emigrazione dei pasticceri, che da alcuni decenni stava conquistando l'Europa con i propri caffè. Benché lei non fosse direttamente coinvolta dal nuovo modello migratorio, dimostra di disporre di un ricco repertorio di ricette che poteva competere con la cultura dolciaria europea. Possiamo infatti ritenere che ci fossero delle analogie fra quanto offerto dai pasticceri poschiavini a Varsavia o a Granada e quello che vediamo in questo documento.

Presentiamo qui la trascrizione della maggior parte delle ricette; alcune non risultano complete o sono di difficile lettura. Per una migliore comprensione è stata aggiunta l'interpunzione.

Le misure in Epoca moderna

Prima dell'introduzione del sistema decimale c'era una selva di pesi e misure. Quasi ogni comune aveva le sue e controllava regolarmente bilance e contenitori per garantire la correttezza della misurazione o della capienza, confermandola con un marchio a fuoco. Per

il grano si usava per esempio lo staio, un recipiente di legno; con contenuto di uno staio del Comune di Poschiavo e Brusio si poteva seminare a segale un campo di 261 m², facendone così anche una misura di superficie. I diversi grani hanno però un peso specifico differente e inoltre nelle fonti si parla spesso di staio raso, pari a ca. 6 kg di segale, o di staio «combul», pari a ca. 7 kg.

Le misure usate nel ricettario sono quelle minori. Si distinguono una libbra grossa (che lei chiama «lira»), usata per la farina, e una libbretta («lireta»), riservata agli altri ingredienti. Le due misure sono multipli dell'oncia (nel testo «unza» o «onza»). Misteriosa è la «quarta» usata da Caterina: di regola il termine si usava per un recipiente delle dimensioni pari a un quarto di uno staio, ma in questo caso deve riferirsi alla libbretta; una quarta di burro corrisponderebbe quindi a circa 85 grammi.

Peso (10 libbre)	ca. 8,540 kg
Libbra grossa (30 once)	ca. 854 g
Libbretta (12 once)	ca. 342 g
Oncia	ca. 28 g

Fonti: Riccardo Tognina, *Lingua e cultura*, Basilea 1967, p.156 e p. 218; Friedrich Pieth, *Bündner Geschichte*, Coira 1945, p. 558; ringrazio Diego Zoia per l'aiuto.

Libro Ricette

CB née ST; 1808 Brusio

*Tutte le cose qui contenute
per fare & per mangiare*

Prima parte

Receta per far fugasie⁵

si prende quarte – 3 buter fresco⁶; librete – 2 zucchero; ovi n:° 24; bicieri dui di late e dui d'acqua rosa; levato⁷ in circa la quantita d[']un pane e farina tanto che la pasta non sia tropo dura e poi si metano nelle padelle e si lasciano levare per sei o sette ore; la cotura si fa dopo levato il pane del forno –

morbi⁸ turta

meza [lira di] farina; una quarta buter fresco ovi 3 ma solo il rosso; un pocho di canella; zucchero sino che la pasta è ben dulza –

turta di mandole⁹

una lireta de mandorle pelate e pocho pestate; ovi n:° 12 ma solo il rosso e sei ciari;¹⁰ zucchero sina che è ben dolza e sbatere un ora –

turta di mostazini¹¹

si prende una liretta di mandole e una lireta di zucchero fino; le mandole bisogna mondarle e poi tritarle ben minutte con un cortello e poi bisogna farle tostare nel forno o pure sopra la brasa in una padella, ma bisogna prima mettervi una carta sugiarina¹² soto per asugare l[']olio e nel istesso tempo bisogna misciarle sina che si vede che siano ben asiuti del olio poi si prende sei ciari d'ovi e si sbatano con un cortello sopra un piatto e si sbatano sina che fano la scuma ben dura e si mette una noce moscata un pocho di scorsa di limone ben minuta; poi si mischia e si impasta con la detta scuma d'ovi; bisogna avvertirsi di non impastarla se non quando si mette nel forno; ci vole ancora quattro onze di amit¹³ ben spoverizzato per infarinare la pasta quando si fara li fiorami per fare la torta –

per far ofelle¹⁴

si prende quarte 3 ½ farina di formento; meza lira buter fresco con un picol bicer d[']acqua et un pocho di sale come sarebe per salar un ovo; si mette in una padella per liquefarlo con focho e quando fosse troppo caldo si lasia sina che sia solamente tiepido; si mischia nella farina sudetta una liretta zucchero rotame¹⁵

⁵ Fugasie = focacce

⁶ Buter fresco = la precisazione «fresco» per il burro si oppone al burro cotto per essere conservato

⁷ Levato = lievito

⁸ Morbi turta = la ricetta presenta un biscotto alla cannella; la pasta non risulta morbida, quindi bisogna interpretare il «morbi» in modo diverso, forse da «morbo», malattia; il biscotto alle spezie sarebbe quindi una sorta di ricostituente.

⁹ Mandole = mandorle

¹⁰ Ciari = chiari d'uovo

¹¹ Mostazini = mostaccini, qualità di biscotti speziati

¹² Carta sugarina = carta assorbente

¹³ Amit = amido, quindi fecola di mais, patate o riso

¹⁴ Ofelle = tipo di biscotti tondi ancora diffuso in Lombardia

¹⁵ Zuchero rotame = probabilmente zucchero grezzo

e si impasta tutto assieme; dopo si prende dui o tre onze di pasta e si fa come un pane poi con la scarella si fa più sottile che sia possibile e rotonda poi si mette in mezzo un pocho di pien di mandole pelate e ben pestate un onza di buter fresco un pocho aqua di rosa et un pocho di zuchero; per la dose qui descritta bastera quattro onze di mandorle e di questo ne devano venire tre donzene¹⁶ per dosa circha; poi il forno per cocerli credo sara ben dopo cotto il pane di casa ma, avanti di mettelì nelle padelle, bisogna coprirle di zuchero fino ben macinato e si mette con il sedacio –

ricetta per far mostazini

mandole ben pestate e poi sedacciate; meza liretta zuchero fino ben pestato; meza liretta del quale se ne deve ritirare la terza parte e questa miscirala con un pocho di farina per servirsene nel formare li detti mostacini; pestate che saranno le mandole queste si mescolerano con le parte del zuchero; dindi si farà l['] impasto con li ciari d'ovi da se soli sbatuti framisciandovi due gocie d'aqua di cedro un pocho di garofoli; formato che sarà il mostacino con qualche pocho di zuchero si deve spolverizzare lo stampo sopra di quello porre il Mostacino di poi seminarci sopra del dolce un pocho di farina; la cotura si farà con focho mediocre così che, coloriti appena, si levano

del forno e lasciali che da se soli sechano su la padella –

per far dolci di cioccolata

zuchero fino unce – 9; cioccolata unze – 3 e pestare tutto assieme e poi dopo di novo sedacciato tutto assieme; cio fato il tutto si deve impastare con ciara d'ovo ben sbatuto; la cotura si deve fare in forno mediocrementemente caldo – la pasta deve essere dura –

per far marzapani

si prende una liretta di mandole non pelate e poco pestate; un pocho di cannella e noce moscata unze –^o 1a; zuchero rotame; un gugiaro di farina e 3 ovi –

per far biscotini di Ciavena¹⁷

meza lira di farina; una quarta di butir fresco; rosi¹⁸ di ovi n:^o 5; zuchero sina che sono ben dolci –

per far pan de spania¹⁹

zuchero unze 15 – ovi n:^o 16 – farina unze 10 e sbatere un ora ma la farina bisonia metterla solo avanti di meterli in forno –

per far cimet pita²⁰

meza lira di farina; una quarta buter fresco; ovi – 3 zuchero sina che sono ben dolci; meza lireta de mandole senza pelarle e pestarle pocho; meza onza di cannella –

¹⁶ Donzene = dozzine

¹⁷ Ciavena = Chiavenna

¹⁸ Rosi = rossi, quindi i tuorli d'uovo

¹⁹ Spania = Spagna

²⁰ Cimet pita = pita è un pane tondo o una focaccia. Il nome è diffuso dal mondo arabo all'Impero austro-ungarico (a Napoli sarebbe invece una pizza) nelle varianti più diverse. Questa ricetta è aromatizzata con la cannella (qui riprende il termine tedesco «Zimt», nella variante dialettale ancora diffusa «Zimet»)

per far biscotini gaciati²¹

zuchero fino unze – 6 e due ciari d'uovo ben sbatuti e 4 rosi e sbatere tutto assieme in circha meza ora e poi agiongervi unze – 6 – amit sedaciato – la cotura si fara in forno mediocramente caldo

per far mandole tostate

si prende tanto zuchero che mandole e per ciasche²² lireta di zuchero si mette dui bicieri di aqua e un pocho di canella tritata e un pocho di scorsa di limoni tritati ben minuti ma piu tosto al longo e poi si lasia cocere in una padella tutto assieme sina che il zuchero aquista il colore della canella e poi si mette le mandole e si deve sempre misciare sopra il focho e poi quando il zuchero comincia a secare bisonia levarle; un pocho di farina e sopra le padelle bisogna mettere farina grossa in quantità; la cotura si farà a forno baso; dopo si nettano della farina e si indorano –

per far la latada²³

si prende unze – 4 zuchero fino sedaciato; un ciaro d'ovo ben sbatuto; tutto assieme sina che diventa biancho –

per far vint cuili²⁴

si prende ovi – 2 freschi; zuchero fino onze – 9 e poi si sbate la pasta due ore e poi vi si mette unze – 4 farina e ane-

si²⁵ ben asai; e poi si distende sopra le ostie più sottile che sia possibile; la cotura si farà nella bacpfanna apena devano essere coloriti –

ossi di bolonia²⁶

una lireta zuchero rotame e farlo cocere senza ciaro d'ovo cioe tirarlo a una certa cotura che cominci a far la guta e poi vi si mette una liretta di farina con onze – 6 mandole intieri et un pocho de droghe cioè garofoli e canella; poi s'impasta e si fanno bigoli²⁷ longhi; un tocho alla volta mentre la pasta è calda; poi si talia a pezi e se li imbala nella farina poi se li mette nel forno a cocere sina tanto che prendano un pocho di colore e si metano nel forno un pocho dopo levato il pane di segal

N.B. le mandole devano essere pelate –

per far dolci di mandole amare

zuchero onze – 3; un ciaro d'ovo; unze – 1 mandole amare; si devono pestare e poi sbatere assieme in circha mezza ora; il forno non deve essere troppo caldo –

per fare un'altra sorte di torta de mandole

si prende una liretta di zuchero; meza liretta de mandole, ma le mandole devono [es]sere pelate e poi si deve farle secare nel forno e poi vi si mette un ovo e un

²¹ Biscotini gaciati = anche qui difficile dire cosa intenda con «gaciati», forse «glassati», ma manca la glassa. La ricetta assomiglia agli odierni bigné.

²² Ciasche = ogni

²³ Nella sua preparazione questa ricetta è identica alle meringhe che conosciamo oggi, ma non indica una cottura al forno e anche il nome «latata», da latte, indica che la composta venisse consumata liquida

²⁴ Vint cuili = questo nome è probabilmente ripreso da un'altra lingua, come nel caso della focaccia alla cannella, ma è di difficile lettura. In definitiva si tratta di un biscotto all'anice che si stende fra due strati di ostia e si cucina in padella.

²⁵ Anesi = anice

²⁶ Bolonia = Bologna

²⁷ Bigoli = nel Veneto i bigoli sono un tipo di pasta analoghi agli spaghetti; in questo caso si tratta di biscotti allungati.

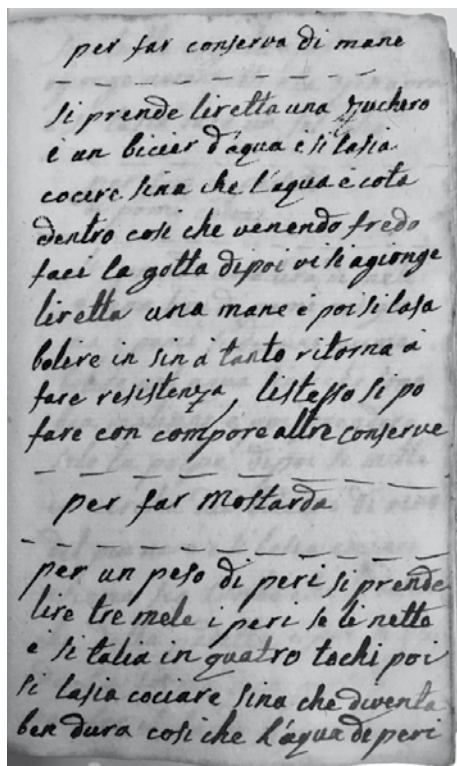
pocho di aqua vita in circha un gugiario e si pesta bene tutto assieme sina che le mandole siano ben minute –

per far canella

si prende onze – 8 zucchero ben sedaciato e onze – 2 canella ben sedaciata tutto ben mischiato assieme; dopo si prende un pocho di dragant moiato²⁸ in un pocho d'aqua di rose e colato per una peza²⁹; la pasta deve essere ben dura e poi si deve avere un legnetto che sia rotondo, grosso come un dito, e la pasta che sia ferma che si lasi fare attorno al legnetto e quando la pasta è abbastante si piglia tre o quatro gote di olio di mandole assieme menato; poi quando la pasta è a genio si deve scarelarla su una carta più sutile che sia possibile e a forma della canella intorno al legno e poi lasciarla secare al ombra –

per far garofoli

prima si piglia meza onza de dragant biancho ponerlo nel aqua rosa abbastante; lasciarlo in fusione una note; dopo si piglia mezo quinto d[']onza tera d[']olanda macinata bene in un mortaro; dopo mettere assieme alla tera onze – 8 – zucchero ben sedaciato; mesedare bene assieme tutto; poi si piglia un quinto d[']onza di garofoli sedaciati in polvere et tutto messo nel mortaro mesedato tutto; menare su in una che si pensi sia abbastanza; si li mette tre o quatro gotte d[']olio di garofoli nel qual deve anche essere



ben mischiato; quando la pasta è a genio si piglia un pocho su in una carta e si forma con dui detti balle³⁰; quale balle si forma bene come garofoli naturali –

per far codoniata³¹

si prende lire due pomi codoni e lire dui zucchero fino; i pomi di devono taliare per mezo e poi farli cocere nel aqua sino che sono ben moli e poi se li mette so-

²⁸ Dragant = gomma adragante messa a mollo

²⁹ Colato per una peza = far colare il liquido in eccesso pressando la massa in un canovaccio

³⁰ si forma con dui detti balle = con due dita si formano delle palline, da queste si formano dei confetti a forma di chiodi di garofano.

³¹ Codoniata = in questo caso si tratta di confetti di mele cotogne.

pra un asso a lasc[i]arli degotare³² e poi si pelano e si leva il duro in mezo e si fano in pasta e poi si mette i detti pomi nel zucchero e si lasia cocere a foco lento sina si destacano della padella e poi si fa fiori o quadretti come si à genio e si lasciano secare al sole

per far conserva di mane³³

si prende liretta una zucchero e un bicier d'aqua e si lasia cocere sino che l'aqua è cota dentro³⁴; così che venendo fredo faci la gotta; di poi vi si agionge liretta una mane e poi si lasa bolire in sin à tanto ritorna a fare resistenza; listesso si po fare con compore altre conserve

per far mostarda

per un peso di peri si prende lire tre mele; i peri se li netta e si talia in quattro tochi; poi si lasia cociare sina che diventa ben dura così che l'aqua de peri sia tutta asugata e poi vi si agionge naranzelli³⁵ e la zenapa e si lascia dare un sol bolio

per far un persuto di pomi codoni

si prende una lira di mele e una lira di pomi codogni; ma i pomi si devono prima bolire nel aqua sina che sono ben molisini e poi prendere solo la polpa; di poi si mette in chircha dui bicieri di vino del più nero e si lasia cociare assieme sin

tanto che si distacha della padella e poi si gli da la forma d[']un persuto; per far il lardo si prende meza lira di pomi pipini³⁶ e meza lira di mele; i pomi si fano ancora pirma bolire nel aqua e poi si prende solo la pulpa e si fa ancora cocere assieme sino che si distaca della padella per far che si mette un pocho di garofoli pestati ben minuti acio prenda un pocho il color bruno e poi, dopo coto, si distende sopra un asso sutilmente e dopo fredo si taglia fori in circha la grandeza del persuto

per far torone

si prende lirette 6 mele e lasiarle cocere a focho lento sino che è come gialopo³⁷ e poi vi si agionge il ciaro di 10 ovi ben sbatuti e lasciare cocere a piano e sbattere bene sino che comincia a divenire bianca e poi vi si agionge lirette due mandorle pelate

per far noci candite

si prende tante noce che zucchero l'istessa pesa; ma le noce si forano per mezo tre o quattro volte con una gucia³⁸ grossa e poi si mettono nel aqua per tre o quattro giorni e tutti i giorni si barata l'aqua e poi si fano cocere nel aqua sina che sono molesine; poi se li prende fori del aqua e se li mette in un ola³⁹; e poi si fa cocinare il zucchero come si fa con le

³² Degotare = sgocciolare

³³ Conserva di mane = marmellata di lamponi selvatici

³⁴ L'aqua è cota dentro = cucinare finché lo zucchero è completamente sciolto nell'acqua.

³⁵ Naranzelli = probabilmente delle scorze d'arancia, forse anche delle arance intere

³⁶ Pomi pipini = questo ingrediente rimane misterioso, ma potrebbe comunque trattarsi di una variante linguista di mele cotogne o semplicemente delle piccole mele.

³⁷ Gialopo = difficile da capire, probabilmente sciropo, qui probabilmente finché le mele si scompongono per diventare una composta densa.

³⁸ Gucia = ago

³⁹ Ola = recipiente in terracotta

altre conserve sino che è gioleppo⁴⁰; si lascia venir freddo e poi si mette sopra le noce e quando il zucchero viene più raro bisogna di nuovo prendere fuori lo zucchero e farlo ribollire sino che ritorna a venir denso e questo si fa sino la quarta volta; mi sono scordata le noce dopo cotte nel aqua bisogna spicarle con un pocho di canella e garofoli –

Per far Leckerle di Basilea⁴¹

Si prenda Oncie 16 di Miele, Oncia 1 Canella, Oncie 6 scorza di Limoni, Naranzi e Cedri canditi, e la scorza d'un Limone, il tutto tagliato a quadretti, Oncie 4 di Mandorle, 1/8 d'oncia di garoffani, Noce Moscato N. 1, Oncie 18 farina, Oncie 6 zucchero, e un ¼ d'un bicchiere d'acqua vita, dopo d'aver a loro data quella forma conveniente si sedaccia farina sopra i Leckerle, e li fa cuocere a fuoco grande, dopo cotti e nettati della farina si fa cuocere del Zucchero, sinché facci la goccia, e cuopre con esso i Leckerle che dopo asciugato il Zucchero diventano bianchi.

Seconda parte

Ricetta per fare un Buden

*si prende in circha la quantita di due mi-
che di pane gratato e arostito al quale si
agionge una quarta di sevo⁴² di manzo;
ugetti e zibetti⁴³ taliati in quatro pezi e
mandole mondate e taliate in lungo e
lardo taliato a cuadretto; zucchero; scor-
sa di limoni e ogni sorte di specie⁴⁴, il
tutto si fa arostire un pocho; di poi se gli
agionge – 6 – ovi et latte la qual compo-
sizione si mette in un mantino⁴⁵ quale si
liga ben stretto e si lasia cocere in aqua
per due ore o sina che resti in un pezo
alora si mette sul piatto e si fa la sosa con
latte buter fresco e zucchero*

per far ravioli di rostire

*si prende una quarta di farina; onze dui
buter fresco et un ovo si fa la pasta con
vino bianco non troppo dura –*

per far pastizi freddi

*si piglia il cosetto di vitello e si plucia⁴⁶
bene e si prende fori l']oso et poi met-
terlo nel vin bianco per un giorno e poi
ben spicarlo⁴⁷ di lardo e si prende un po-
cho di carne pestarla per far il pieno⁴⁸ e
vi si mette un pocho garofoli e canella
e noce noscato e pever et un pocho di*

⁴⁰ Come si fa con le altre conserve = vedi più in alto la ricetta «per fare conserva di mane»

⁴¹ Ricetta scritta da un'altra mano; qui compaiono le maiuscole, le virgole e apostrofi come le doppie, indicatore di una formazione più approfondita.

⁴² Sevo = grasso di manzo

⁴³ Ugetti e zibetti = uvetta e un secondo ingrediente non identificato, probabilmente prugne selvatiche (in tedesco «Zibarte»).

⁴⁴ Ogni sorte di specie = spezie, quindi, cannella, noce moscata e pepe

⁴⁵ Mantino = letteralmente un tovagliolo, in questo caso un canovaccio da cucina

⁴⁶ Plucia = questo verbo è di difficile comprensione, ma legato alla preparazione della carne, in questo caso una coscia di vitello, prima di venir messa a marinare nel vino.

⁴⁷ Spicarlo = dal tedesco «spicken», lardellare, quindi praticare dei buchi nella carne e riempirli di lardo per rendere la carne più morbida e gustosa.

⁴⁸ Per far il pieno = una parte della carne marinata nel vino viene pestata, oggi diremmo macinata, per fare il ripieno

lardo ben pestato e non avendo lardo si mette un pocho di buter fresco; poi la pasta di fa come pasta frola un pocho dura e un para d[']ovi; la forma del pastiz se lo fa ovato⁴⁹ e poi mettere nel fondo di deta carne pestata e di sopra il pezo di carne e in mezo del cosetto dove si à preso fuori l[']oso e fette di limoni sopra la carne pesta e poi il suo coperto di pasta e nel mezo del coperto si lasia un bucho per metervi il sulz che si fa con ossi di vitello lasciali cocere sina che si fa geladina e in della geladina si mette un pocho di spezie e poi quando sara cotto metervi dentro il brodo e poi lasciarlo venir freddo ma il brodo se lo mette caldo con un cugiario –

per far supa de gamber

si prende la coda de gamberi e se la sgu-sa⁵⁰ quello che è il miglior se lo lasia intiero per mettere sopra le fette di pane tostato et il resto si pesta in un mortaro e poi se li rostise sina che sono rossi e metergi bon brodo e lasciarli ben cocere e un cigola⁵¹ intiera con dentro alquanti garofoli e poi si cola per un panno –

per far pasta frasa⁵²

si prende una lira di buter fresco una lira e meza di farina, un bicier d'aqua di rose e una lretta zucchero rotame; si fa la

pasta non tropo dura –

per far pasta frola⁵³

si piglia tanto buter come farina e si impasta con scarella ben sotile e si fa folie rotondi con il rodelino e darli tagli in mezo cosi largi come un dito e si pigliano su con un fuso un si e l'altro no e metterli in un laveggino che il buter sia venuto ferso⁵⁴ sina che a perso la scuma ma non bisogna lasciarli venir troppo rossi –

per far fritole come corni di cervo

si prende farina come la quantità che se ne vol fare e s[']impasta solamente con ovi e zucchero e un tantino di buter fresco e la meta de ovi solamente il gialo la pasta deve essere onestamente dura e farla fori con la scarella ma non troppo sutila e si talia fori et farli rostire comodamente –

rochi brot turta⁵⁵

si prende onze – 4 mandorle e rostirle in una padella senza pelarle di poi si pestano e vi si metano ovi quatro e zucchero a genio e si sbate in circha meza ora e avanti di metterla nel forno si metta un pocho di garofoli e in circha una branca di pane di segal gratato; poi si mischia bene tutto assieme e si metano nelle padelle che si fano le torte di mandole

⁴⁹ Ovato = ovale

⁵⁰ Sgusa = sgusciare, quindi togliere il carapace del gambero che lei chiamava probabilmente «guscio» come per un uovo.

⁵¹ Cigola = cipolla

⁵² Pasta frasa = l'aggettivo è incomprendibile, la ricetta indica comunque che si tratta di una pasta classica, base per crostate sia dolci che salate; nella cucina italiana viene chiamata di regola «pasta brisé».

⁵³ Pasta frola = la preparazione è effettivamente vicina all'odierna «pasta frola», ma poi Caterina la arrotola su un fuso e la frigge nel burro riscaldato in una pentola di pietra ollare facendone dei dolci analoghi alle chiacchiere di carnevale.

⁵⁴ Ferso = rovente

⁵⁵ Rochi brot = probabilmente una torta di pane bigio, in tedesco «Ruchbrot»,

Verbale della 22^a Assemblea generale

2 giugno 2018,
Casa Besta, Brusio,
ore 17.00

1. Saluto d'apertura

Il presidente Daniele Papacella apre l'assemblea porgendo un caloroso benvenuto ai presenti a nome della SSVP.

2. Verbale dell'ultima Assemblea generale

Il verbale dell'ultima Assemblea generale, che ha avuto luogo nel Vecchio Monastero a Poschiavo il 12 maggio 2017, pubblicato nel Bollettino della SSVP e che tutti i soci hanno ricevuto a casa assieme all'invito all'Assemblea, viene accettato dai soci.

3. Relazione del presidente

La relazione del presidente è pure stata pubblicata nel Bollettino. Il presidente ne passa brevemente in rassegna i punti principali. Presenta quindi i contributi storici contenuti nel Bollettino.

4. Resoconto finanziario e rapporto di revisione 2017

Arno Lanfranchi espone all'assemblea il resoconto finanziario preparato per l'ultima volta da Luigi Menghini. Dall'anno prossimo, i conti saranno gestiti dal nuovo cassiere Davide Lucini. La gestione corrente chiude con un

avanzo di 46.95 CHF. Il patrimonio sociale ammonta al 31.12.2017 a franchi 19'806 CHF. I revisori Francesca Nussio e Ennio Zala, attraverso il rapporto di revisione, letto in sala dal presidente, propongono all'Assemblea di accettare i conti così come presentati e di dar scarico al comitato. Non essendoci domande da parte dei soci, i conti vengono approvati per alzata di mano.

5. Nomina di un revisore

A seguito dell'annuncio da parte del revisore Ennio Zala di cedere la propria carica, l'assemblea nomina Marta Zanolari-Burkhard per acclamazione a sua successora. Il presidente ringrazia Ennio Zala per l'impegno svolto in questi anni e augura alla nuova revisora Marta buon lavoro.

6. Progetti in corso

Il presidente espone i progetti attualmente in programma.

In particolare, si sofferma sul ruolo del Centro di documentazione. Regolarmente arrivano nuove donazioni e viepiù svolge la sua funzione di custode della memoria storica valposchiavina. Pierluigi Cramerì e Alessandra Jochum-Siccardi continuano nel loro importante lavoro di raccolta di materiale fotografico destinato all'Archivio fotografico Valposchiavo. Anche il programma dedicato ai 500 anni della Riforma protestante continua sulla buona via. Il lavoro

di registrazione delle fonti diplomatiche del Comune di Poschiavo, portato avanti per i documenti in italiano e in latino dalla professoressa Marta Mangini, è concluso. Arno Lanfranchi ha rivisto il lavoro, a cui la SSVP auspica di aggiungere nel futuro prossimo anche i documenti riguardanti il Comune di Brusio. È in fase conclusiva l'importante lavoro di Nando Nussio sui nomi delle strade del Borgo di Poschiavo.

7. Varia

Non vi sono interventi da parte del pubblico.

Alle ore 17:20 il presidente chiude l'Assemblea generale ringraziando i presenti per l'interesse nei confronti delle attività della SSVP. Introduce quindi la seconda parte della serata, dedicata alla produzione di tabacco nel Brusiese. Con alcune fotografie, Dario Monigatti presenta il fenomeno a Brusio, illustrando date, nomi e fatti che hanno caratterizzato questa attività. Poi sarà l'occasione di fare un po' di archeologia industriale. Grazie alla disponibilità di Pietro Misani, Daniele Papacella invita i soci e i simpatizzanti a visitare i locali dell'ex fabbrica di tabacchi di famiglia.

Relazione del Presidente

Documentare il passato della Val Poschiavo, studiarlo e farlo vivere attraverso la divulgazione: il mandato della Società Storica è ambizioso, ma è anche una bella avventura che il comitato e tante persone attorno ad esso cercano di realizzare, grazie al sostegno e all'interesse dei membri. Con orgoglio posso affermare che la Società Storica può contare su un pubblico fedele e attento. Quasi 200 persone pagano la quota sociale e contribuiscono così alla realizzazione delle nostre pubblicazioni, alla gestione del Centro di documentazione e alla gestione degli archivi fotografici; un bel numero di interessati segue anche le nostre manifestazioni. Regolarmente la Società Storica riceve poi delle e-mail in cui delle persone della valle o residenti anche molto lontano chiedono informazioni sulla storia locale. Sono studenti, appassionati, ma anche ricercatori universitari e pure molti curiosi che hanno scoperto la storia e la valle, magari studiando il proprio albero genealogico. Negli ultimi anni abbiamo risposto a messaggi arrivati in primo luogo da chi ha le sue radici in Valposchiavo, ma anche dall'Australia, dalla Francia o dall'Italia. Questo dimostra come la storia poschiavina trovi l'interesse di chi di storia si occupa in vario modo anche lontano dalla valle. Nel limite del possibile abbiamo risposto a tutti e continueremo a farlo.

Qui, in breve rassegna, le attività svolte e i cantieri aperti della Società Storica Val Poschiavo.

Assemblea 2018

L'assemblea si è tenuta in Casa Besta ed è stata dedicata alla storia del tabacco. Dario Monigatti ha ricordato le origini della coltivazione e del commercio grazie ad una serie di fotografie. Poi il numeroso pubblico ha visitato l'ultimo sito ancora conservato in valle: la Fabbrica Misani. La struttura è in cattivo stato e sarebbe auspicabile recuperarla inserendola in un contesto più ampio, legato al territorio. Un'impresa non semplice, ma con la serata informativa, il numeroso pubblico presente si è reso conto dell'importanza del sito.

Vite di Valtellina – Vino di Brusio

Nel 2018, su invito della Società Storica, l'Istituto per la ricerca grigione ha dato l'incarico a Sara Roncaglia di scrivere un saggio sulla storia più recente dei produttori di vino della bassa valle. La ricerca poggia sul lavoro di documentazione che abbiamo promosso negli scorsi anni e porterà ad un affresco a più voci di una realtà economica di confine con una tradizione ormai ultrasecolare. I lavori dureranno circa tre anni, visto che l'antropologa segue questo impegno solo part-time.

Poschiavo nei nomi

Dopo alcuni anni di lavoro, proprio a fine maggio verrà presentato un nuovo volume della collana di storia poschiavina dal titolo: «Poschiavo nei nomi – Vie e piazze, ponti e fontane in documenti e immagini». Si tratta di un poderoso vo-

lume curato da Fernando Iseppi e coronamento della sua lunga attività come membro della Commissione cantonale di nomenclatura delle strade, ma anche come linguista e insegnante. Ad aiutarlo in questo percorso ci sono stati Alessandra Jochum-Siccardi e Pierluigi Cramerì che hanno seguito passo per passo la nascita del libro. Si tratta di una sorta di enciclopedia delle strade del Borgo che raccoglie una miniera di informazioni e di immagini che ci permettono di riscoprire ogni angolo del villaggio in modo nuovo; un'opera che completa in modo ideale il volume del 2009 dedicato alla storia dell'Ottocento e del Novecento locale. Dal 24 maggio il volume sarà in vendita e i membri della SSVP hanno diritto ad acquistarlo ad un prezzo ridotto presso la Biblio.ludo.teca di Poschiavo che vende anche le altre nostre pubblicazioni.

A 500 anni dalla Riforma

Il 2017 era l'anno di Lutero, il 2019 è l'anno di Zwingli, il riformatore svizzero. Negli anni seguenti il rinnovamento religioso ha preso piede anche nelle nostre regioni. In collaborazione con la Chiesa evangelica cantonale, l'Archivio storico di Bregaglia, la Società Storica Valtellinese, il Centro studi valchiavennaschi e la commissione per le trasmissioni religiose della RSI, abbiamo definito un programma ambizioso che poggia su tre assi: una guida cartacea che ripercorre luoghi e temi del rinnovamento religioso dell'epoca, un complemento multimediale in internet e una serie di manifestazioni pubbliche. La presentazione è stata posticipata al 2020 e sarà l'occasione per affrontare questa storia

remota in modo nuovo: il rinnovamento tocca direttamente l'allora Repubblica delle Tre Leghe e il movimento porta anche a un profondo rinnovamento della Chiesa cattolica con il Concilio di Trento. Si tratta di una fase dinamica della storia strettamente legata ai temi religiosi, ma con risvolti sociali, politici e istituzionali. La data non è scelta a caso: sarà il 400esimo dal cosiddetto «Sacro Macello». Una discussione serena, fatta insieme, sui due lati del confine, con il contributo di voci e esperienze diverse e alla luce della nuova ricerca storica contribuirà a capire meglio gli eventi, le origini e le conseguenze.

Centro di documentazione

Il nostro archivio in Casa Besta cresce: solo l'anno scorso sono arrivate due importanti donazioni e altre piccole si sono aggiunte. Adesso si fanno notare i problemi di spazio e dovremo acquistare degli scaffali per riporre le nuove scatole e i libri appena arrivati. Si tratta di un compito che realizzeremo nel corso del 2019.

Francesca Nussio sta procedendo all'inventariazione dei fondi più importanti arrivati recentemente; si tratta di un lavoro impegnativo, ma che garantisce la fruibilità dei documenti. La cosa più gratificante è che il materiale raccolto viene consultato con regolarità e profitto. Attraverso l'inventario, consultabile dal nostro sito www.ssvp.ch, riceviamo regolarmente delle richieste; numerosi gli interessati e i ricercatori che chiedono di poter visionare il materiale. Grazie a Rosanna Nussio-Rada possiamo offrire un servizio adeguato, garantendo l'apertura e l'invio per posta o in

forma digitale dei documenti. L'altra storia, quella privata, di famiglia, delle aziende, tutte quelle informazioni che non sono raccolte dagli archivi comunali hanno una loro casa nel nostro Centro di documentazione di Brusio.

Archivio fotografico

In questo Bollettino si possono vedere alcune delle foto che nel novembre scorso sono state esposte alla Biblio.ludo.teca di Poschiavo. Sono testimoni dell'enorme lavoro che Alessandra Jochum-Siccardi e Pierluigi Cramerì hanno svolto negli ultimi anni per raccogliere e documentare il materiale fotografico della valle. Il sito www.istoria.ch permette di accedere a gran parte dell'archivio. Nel frattempo, i due continuano a incontrare delle persone depositarie di altri materiali, a selezionare, documentare e scannerizzare nuove immagini che ci permettono di seguire l'evoluzione della società e del territorio. Il nuovo libro di Fernando Iseppi che presentiamo in maggio è un'ulteriore prova del valore dell'archivio come fonte storica. A loro va un doveroso ringraziamento. La Società Storica è partner di questa avventura nata con la donazione della collezione da parte di Luigi Gisep. Oggi il materiale raccolto è più che raddoppiato e siamo ormai giunti alla soglia delle 5'000 fotografie che spaziano dalla metà dell'Ottocento ai giorni nostri.

Divulgazione

In valle c'è già una ricca offerta culturale, non servono troppi appuntamenti. Ma serve il lavoro di approfondimento e di sostegno il lavoro degli altri enti locali. Così il Museo presenta dal giugno

scorso una mostra dedicata all'evoluzione della moda in valle e alla lavorazione dei tessuti. Una parte della mostra è riservata al costume locale che festeggia nel 2019 i suoi 90 anni. L'esposizione si basa su un contributo pubblicato sul Bollettino l'anno precedente. Anche la formazione delle guide turistiche e del Museo approfitta dei materiali e dell'esperienza della Società Storica; si tratta di sinergie per il territorio. Con i brevi contributi pubblicati sul nostro Bollettino poniamo puntualmente degli accenti che permettono di conoscere meglio singoli aspetti della storia locale. Ma nel 2018 siamo stati presenti anche sui media locali. Sul Grigione Italiano abbiamo pubblicato un sunto del lavoro di Claudia Lazzarini sulla grippe del 1918 e su Il Bernina un assaggio del libro di ricette di Caterina Besta edito in questo Bollettino. Una presenza più costante era una richiesta del comitato e con questo impegno abbiamo cercato di offrire dei contenuti originali sulla storia locale in formato giornalistico.

Altre iniziative

Per concludere vorrei anche ammettere che non arriviamo ovunque. Regolarmente riceviamo degli stimoli dai nostri membri o da persone interessate. Così ci siamo impegnati partecipando ad un bando nella speranza di ottenere un finanziamento interreg che avrebbe permesso di portare avanti delle proposte, ma questo finanziamento non è arrivato. Sarebbe stata una bella occasione, ma nel concorso delle idee non si può sempre vincere. Continueremo a fare le cose che riusciamo a fare nel limite del volontariato.

CONTO ECONOMICO

dal 01.01.2018 al 31.12.2018

Ricavi	2018 CHF	2017 CHF
Quote sociali	4'729.00	4'284.25
Vendita libri	135.00	94.00
Ricavi da prestazioni	2'000.00	2'000.00
Contributo cantonale	2'500.00	2'500.00
Interessi banca e posta	1.98	2.45
Totale ricavi	9'365.98	8'880.70
Costi		
Spese sociali	0.00	219.00
Prestazioni proprie comitato	2'000.00	2'000.00
Spese di gestione	1'692.00	1'093.60
Spese bancarie	136.70	125.35
Stampati e materiali pubblicitari	0.00	91.80
Bollettino	2'107.75	1'941.10
Ammortamento progetti chiusi	0.00	3'362.90
Accantonamenti per progetti	3'400.00	0.00
Totale costi	9'336.45	8'833.75
Avanzo (+) / Disavanzo (-)	+ 29.53	+ 46.95

Progetti 2018	Costi CHF	Ricavi CHF
Archivio fotografico	770.00	695.00
Centro di documentazione	0.00	1'500.00
Progetto Strade del Borgo	3'070.00	11'900.00
Libro sulla Riforma	0.00	9'835.56

BILANCIO

al 31.12.2018

Attivi	<u>2018</u> CHF	<u>2017</u> CHF
Conto corrente BCG	35'454.72	11'892.81
Conto risparmio Raiffeisen	7'915.18	7'913.20
Transitori attivi	136.55	0.00
Totale attivi	<u>43'506.45</u>	<u>19'806.01</u>
Passivi		
Archivio fotografico	201.55	276.55
Centro di documentazione	-1.30	-1'501.30
Fondo ricerca	4'482.00	4'482.00
Fonti diplomatiche	-3'850.30	-3'850.30
Strade del Borgo	10'830.00	2'000.00
Vite di Valtellina e vino grigione	-2'005.00	-2'005.00
Libro sulla Riforma	9'835.56	0.00
Creditori	2'897.00	0.00
Transitori passivi	368.75	-314.60
Capitale al 01.01	20'718.66	20'671.71
Avanzo (+) / Disavanzo (-)	+ 29.53	+ 46.95
Capitale al 31.12	<u>20'748.19</u>	<u>20'718.66</u>
Totale passivi	<u>43'506.45</u>	<u>19'806.01</u>

7743 Brusio, il 29 marzo 2019



Davide Lucini

Contributi sociali:

La quota sociale per l'anno 2019 / 2020 è di 25.- franchi (25 euro) per soci ordinari, di 50.- franchi (50 euro) e oltre per i sostenitori; il contributo per le persone giuridiche è di 100.- franchi.

Oltre ad essere un sostegno indispensabile per le nostre attività, il contributo dà diritto all'invio gratuito del Bollettino annuale della SSVP, all'acquisto a prezzo speciale delle pubblicazioni e a partecipare con diritto di voto all'assemblea dei soci.

La somma può essere versata con la cedola allegata sul nostro conto:

Società Storica Val Poschiavo

c/o Banca Cantonale Grigione, sede di Poschiavo

Conto: CD 290.093.900;

IBAN: CH68 0077 4155 2900 9390 0

BIC/SWIFT: GRKBCH2270A

Sommario

- 2 Editoriale
- 3 Arno Lanfranchi e Prospero Gianoli:
Lettere di Ivo Gianoli dal campo di concentra-
mento di Guben in Germania
- 13 Alessandra Jocum-Siccardi e Pierluigi Crameri:
Sulla strada - Scorci di vita valposchiavina in
bianco e nero
- 23 Daniele Papacella: Libro Ricette - Tutte le cose
qui contenute per fare & per mangiare
- 36 Verbale della 22^a assemblea generale
- 38 Relazione del presidente
- 41 Resoconto finanziario

In copertina:

La strada come luogo di lavoro:
il fabbro e i suoi aiutanti mettono il cerchio
ad una ruota, Cimavilla 1969.

AFVP, OLGIA50