



Estratto da Bollettino Storico Alta Valtellina n. 14, Bormio 2011

BOLLETTINO STORICO ALTA VALTELLINA



N. 14 - Anno 2011

Alla scoperta del viagra grosino

La *pestèda*: un connubio tra sapori d'Oriente e aromi alpestri.

Gabriele Antonioli

In queste note cercherò di tracciare un breve profilo storico-linguistico sull'origine del tipico condimento grosino. Non è stato facile riscoprire in un percorso a ritroso le labili tracce di questa tradizione mai celebrata ufficialmente eppure così da lungo tempo praticata nella gastronomia locale.

Ho scartabellato manoscritti e registri polverosi, ho scovato ricette medievali per fabbricare l'inchiostro, antidoti "sicuri" contro la peste, consigli pratici per l'allevamento dei bachi da seta e tante altre amenità e curiosità, ma niente, nessuna ricetta e nessuna notizia attinente lo scopo della ricerca. A dire il vero si è trattato della conferma di ciò che mi aspettavo perché non può esserci stato un atto ufficiale di introduzione di questo condimento o di consacrazione dello stesso come si è fatto in un recente convegno o come avviene nell'annuale concorso pubblico per individuare la migliore *pestèda*. Non potevo trovare niente perché sono convinto che si tratti di un insaporitore evolutosi nel tempo. Deve essere avvenuto un po' come per il nostro costume tipico, dove, partendo da una base locale, affinata e arricchita nel corso degli anni secondo le mode, si sono assimilati gusti, usi e costumi acquisiti nelle documentate esperienze lavorative maturate lontano dagli àmbiti valtelinesi. Era impensabile di poter rinvenire la ricetta della *pestèda* perché la sua comparsa sulle tavole grosine divenne ben presto una consuetudine talmente familiare da far ritenere banale una sua codifica. D'altra parte anche adesso chi può avere la presunzione di affermare che la sua ricetta è quella giusta, quella verace come direbbero i napoletani? Sarà magari la migliore per il suo palato, ma non necessariamente per tutte le bocche. I latini, che la sapevano lunga nell'arte praticata in *culina*, ci mettono in guardia a tal proposito sentenziando salomonicamente *de gustibus non disputandum est*.

Un momento però, il fatto che la *pestèda* non possa vantare un *pedigree*, come quello di certe ricette famose, non significa che sia figlia di nessuno. Non avrà i ben noti tre quarti di nobiltà, ma questo ci deve interessare

relativamente poco, l'importante è che soddisfi la finalità alla quale è stata preposta e cioè di far risaltare il sapore anche delle pietanze più semplici, e mi pare che ciò sia assolto in modo egregio. Se poi sia stata generata da poveri, ma onesti genitori, il fatto non sminuisce la sua pregnanza anche perché, come cercherò di documentare, la *pestèda* può vantare insospettite esotiche parentele.

Con indubbio intuito e capacità di sintesi il procuratore della Repubblica di Sondrio Gianfranco Avella, nelle vesti di appassionato cultore della gastronomia valtellinese, ha giustamente rimarcato come nel condimento grosino vi sia il felice connubio delle fragranze orientali con il balsamo delle erbe alpine. In questa pregnante definizione è racchiuso il succo del mio intervento e la conclusione alla quale intendo giungere.

Diciamo innanzi tutto, a beneficio dei forestieri che non la conoscessero, che nella ricetta base della *pestèda* vi sono i seguenti ingredienti: aglio a spicchi, pepe in grana e sale grosso (*ai, pöver e sal*), inumiditi da taluni con il vino. Aggiungiamo pure che nelle varianti un po' più sofisticate possiamo trovare: bacche di ginepro (*pumèli de ginéuru*), foglie di achillea nana (*föi de girupina de la zata*), timo serpillò (*peverèl*) e cannella (*canèla*). Non fornisco deliberatamente le dosi o le proporzioni ottimali degli ingredienti perché questo dipende dai gusti e anche perché ogni famiglia ne custodisce gelosamente il segreto. Prima di analizzare i vari componenti si rende necessaria una premessa molto importante. Come lascia sottintendere il termine, l'autentica *pestèda* si ottiene solamente maciullando e amalgamando manualmente tutti gli elementi nel mortaio (*pésta sal*). La scorciatoia di limitarsi a miscelare i componenti già macinati dà infatti risultati molto scadenti al palato degli esperti. Occorre inoltre aggiungere che il nome più antico, o comunque alternativo al termine tutt'ora in voga, era quello di *peverèda*.¹ Si può dire che i due lemmi siano complementari, perché il primo è formale, descrive cioè il procedimento da seguire per ottenere il condimento e il secondo è sostanziale, perché ne indica il suo elemento basilare, il pepe.

Gli ingredienti locali sono facilmente identificabili. Quelli non reperibili in ambito valtellinese sono il sale, che in passato non necessariamente era quello marino, tuttora in uso, ma molto più facilmente il salgemma proveniente dalle miniere d'oltralpe, e inoltre il pepe e la cannella.

Il pepe e la cannella sono elementi esotici che potevano provenire solamente da quella porta aperta sull'Oriente che è stata Venezia con la quale, a partire dal XVI secolo noi Grosini abbiamo avuto una certa dimestichezza.

Ho già avuto modo di evidenziare, in una specifica ricerca sull'emigra-

¹ Il lemma è attestato anche in un toponimo ora caduto in disuso. In un documento del 1532 troviamo citata: *petia una terre prative in territorio de Grosio sursum in monte de Menarolo supra pratum del bulio u.d. ad Peveratam*. La denominazione lascia supporre una derivazione dal soprannome del proprietario, a meno che la località fosse caratterizzata dalla presenza massiccia di timo serpillò (*peverèl*). Come antropónimo già nel 1243 si trova più volte citato come teste un certo *Piperata fq Piperata* di Como (Antonoli 446-448).



Gli ingredienti base per la pestèda sono: aglio, pepe in grana e sale grosso. I buongustai vi aggiungono pure foglie di achillea nana, bacche di ginepro e fiori di timo serpillio. Il tutto va pestato e amalgamato nel mortaio.

zione grosina,² come i contatti con i territori della Serenissima abbiano apportato in paese indubbi benefici economici, implementando anche gli arredi e il patrimonio artistico di edifici sacri e dimore nobiliari. Ma un influsso si ebbe anche nella parlata, come documentano, ad esempio, le edizioni cinquecentesche dei nostri statuti in volgare così ricche di venetismi. Si registrò pure un arricchimento nell'abbigliamento tradizionale, con l'introduzione degli ampi scialli di seta, dei damaschi per i corpetti, dei panni pregiati per le gonne, dei coralli, delle granate, delle piume di struzzo che ornano i feltri di Valstagna, dei bottoni di filigrana d'argento e degli orecchini alla zingara. Tutto ciò è già stato assodato e recepito, ma c'è dell'altro che ci interessa evidenziare in questo contesto.

A proposito degli influssi culturali vorrei estrapolare alcuni passi dal citato profilo storico. Il prevosto di Grosio, Giuseppe Cesare Negri, in una relazione sullo stato della parrocchia redatta nel 1697, diceva in modo lapidario che: "Molti Grosini vanno a Venezia e altrove e imparano il vivere civile. Vanno ben vestiti e sono amatori de forestieri". Chiosando questa concisa affermazione evidenziavo quanto segue.

"È da notare come il prevosto non ponga l'accento sull'aspetto economico, certamente rilevante, ma sul fatto che il contatto costante dei nostri lavoratori con altre realtà e culture aveva generato in loro una forma di acculturamento. Non è che i Grosini fossero barbari e incivili, ma rispecchiavano certamente quella mentalità un po' chiusa e ristretta delle valli di montagna dove, in genere, prevaleva un certo isolamento. Il Negri sottolineava come i suoi parrocchiani, senza perdere la loro identità e i loro valori, si fossero progressivamente aperti a rapportarsi con l'esterno, imparando a tollerare e rispettare usi e costumi diversi dai loro. I risultati di questa forma di *educazione civica*, se così vogliamo chiamarla, si esprimevano in una maggiore attenzione al decoro della propria persona e in un atteggiamento ospitale verso i forestieri. Sono questi, a nostro modo

² G. Antonioli, *Storie di emigrazione in Alta Valtellina. Appunti sull'emigrazione grosina nello stato di S. Marco (secc. XVI-XX)*, in "Bollettino storico Alta Valtellina", 3 (2000), pp.157-215.

di vedere, gli influssi culturali più importanti che permeeranno i Grosini che soggiornarono a Venezia, influenzando, di conseguenza, anche la mentalità di quanti rimasero in paese. Non vorremmo banalizzare l'affermazione sopra citata, ma, scendendo più nello specifico, vale la pena di segnalare in questo contesto l'introduzione in paese, oltre alle novità legate al settore dell'abbigliamento, anche l'uso di preparati medicamentosi e di spezie che erano in gran voga a Venezia. Attraverso questa porta dove si miscelevano i gusti orientali con le mode occidentali, giunsero a Grosio prodotti come la triaca, la noce moscata, la cannella, il pepe, lo zucchero e il caffè".³ Queste notizie le ricaviamo dalla corrispondenza che intercorreva fra i nostri emigrati e la madre patria. Si tratta purtroppo di una documentazione piuttosto frammentaria e in gran parte andata dispersa, a differenza degli atti ufficiali che venivano conservati con cura nel cassetto della cassapanca, ma è comunque sufficiente a testimoniare l'introduzione in paese di novità esotiche.

In una lettera spedita da Venezia in data 10 febbraio 1627, Giuseppe Rodolfi informa il canonico Robustelli di aver messo nella cassa di mastro Martino Pini "una scatola con il caffè e un fagotino con le posade". Nel 1689 Giuseppe Robustelli chiede a Giacomo Rodolfi, emigrato a Venezia, "una fasa, conforme si usa e due pettini ma de quelli boni per uso di casa mia e una bussola di triacha ma un pocho grande". Nel 1713 Maddalena Besseghini, moglie di Giacomo Sala *Fenàt*, abitante a Venezia, scriveva al fratello Giacomo Besseghini *Gianét* informando di avere mandato vari capi di vestiario per la sua "puta" e "una cassa di zuchero per Maria Stefenina". La stessa, due anni dopo, informava il fratello di aver spedito "due bosoli di triacha... et anco due nose muschiate una per mia sorella e una per mia cugnata".

Potrei proseguire con le citazioni, ma mi basta evidenziare come a Grosio si fosse diffuso il consumo di spezie tanto che ancor oggi i Grosini autentici il farmacista lo chiamano *al spezièr*.⁴

Fra le novità introdotte ve n'è una che ci rimanda direttamente alle corti orientali e che, a differenza della *pestèda*, che è sempre rimasta esclusivamente in uso in quel di Grosio, ha avuto un'ampia diffusione in tutta la valle. Si tratta della *cupèta*, il tipico dolce natalizio. Remo Bracchi, che ha trattato molto ampiamente l'argomento in un convegno tenutosi a Genova nel 2003, ci ragguaglia circa l'origine etimologica dell'etimo affermando che "Nessuno ormai pone più in dubbio la provenienza del termine dall'arabo *qubbayt(a)*, *qubbat* 'una qualità di dolce, specie di confettura, sorta di confettura secca preparata con succo d'uva mischiato con diversi ingredienti' (VEI 345; DEDI 80; DIDE 163)".

Non si hanno notizie significative della presenza del dolce in altre zone

³ Ibid. pp. 192-193.

⁴ Fra le famiglie grosine che fecero fortuna a Venezia come 'aromatari' o mercanti di spezie mi limiterò a citare quella dei Negri che, a inizio Seicento, edificarono in paese due sontuosi palazzi e acquisirono partecipazioni nelle magistrature venete della zecca, del vino e del sale.

della Lombardia e si ha motivo di credere, come ben documenta anche Bracchi, che da Venezia la penetrazione sia avvenuta attraverso il passo del Mortirolo con centri di diffusione in Grosio, Grosotto e Mazzo.

La prima testimonianza documentaria ci viene proprio fornita dallo storico Pier Angelo Lavizzari, originario di Mazzo, il quale, in un manoscritto intitolato *Memorie sperimentali ad uso della propria casa*, stilato nel 1730, dopo aver presentata la ricetta per fare il ‘torone o sia mandorlato’, prosegue descrivendo l’allestimento della ‘coppeta’:

Descrissi il torone, ma perché le mandorle sono a noi droga forestiera, e di costo, se in vece di esse useremo noci, ci riuscirà quella composta, che chiaman coppetta, e potremo diportarci alla medesima guisa. Solitamente però si fabbrica nella seguente maniera. Prendasi per esempio di miele il più scelto libbre cinque, ed in caldaio capace d’assai più, si faccia bollire gentilmente sinché gettandone un poco in acqua il miele si appiglia; allora si leva dal fuoco e subito vi si aggiunge la metà, cioè due libbre e mezza, di noci grossamente ammaccate; e vi si mettono anche circa quattro soldi di pane di fromento grattato; ed oncia una e mezza in circa di pepe, od a grado altre spezierie in polvere e vi si marita con prontezza il tutto, ben dimenando sinché sia vicino a raffreddarsi; caldetto però va disteso in tavola con sotto uno strato di ostie, alla grossezza solita del torone tirandolo col cucchiaino di legno, poi si copre con altre ostie; e sopra vi si pone un’asse moderatamente pesante per ben agguagliarlo; e prima che totalmente sia freddo, col coltello unto di butirro fresco si taglia in pezzetti a proprio piacimento; e si ripone ad aria asciutta acciò non rinvenga. Ma è coppetta troppo volgare.

Per farla civile ed onorevole convien farla qual accennai alla moda del torone, senza pane grattato, e senza pepe; la metà sola di quel che è il miele sian le noci; e per ogni liretta d’onze 12 che sia il miele, si abbin parecchiati due chiari d’ovo ben sbattuti, d’aggiungerli a suo tempo. Io mi diporto in tal guisa: fo bollir il miele a fuoco di carboni, sempre dimenandovi dentro alla gagliarda, che non si possi alzar il bollire; facendone cascar una goccia in piatto di peltro subito che si può maneggiare senza che si attacchi alle dita; vi si aggiunga la metà dei chiari d’ovo, e proseguendo sul fuoco delicato a menare gagliardo sinché la goccia posta nel piatto a raffreddare va in pezzi al battervi sopra colla costa di un coltello; subito allora vi si mischino le noci [e] quelle spezierie che più gradiscono; a me va per umore la cannella garoffolata; basterà un’oncia per ogni peso di coppetta. Ben calda si stende sopra lo strato delle ostie, e si fa quanto già descrissi. La sua perfezione consiste nello spezzarsi sotto i denti. Le noci non abbin del rancido, il miele sia del più scelto.⁵

Come si vede nel Settecento l’uso delle spezie si era ampiamente affermato nella cucina valtellinese, ma ritornando all’origine orientale del dolce vale la pena di segnalare altri due prestiti linguistici di origine araba presenti nel

⁵ Lo storico locale Battista Leoni, nel suo articolo, *Curiosità storiche, Pier Angelo Lavizzari (1679-1776) e la cupèta valtellinese* pubblicato su “Il settimanale della Diocesi di Como”, 2 (15 gennaio 1983), sottolinea come la *cupèta* che è rimasta nell’uso locale sia proprio quella ‘troppo volgare’, secondo il parere espresso dal Lavizzari, e per lo più priva di spezie che la caratterizzavano nel Settecento.

dizionario gastronomico grosino.

Bracchi ci informa che le arachidi, uno dei possibili additivi della ‘coppeta’, ora più comunemente note come *galéti*, un tempo a Grosio erano dette significativamente *bargigi*, etimo di provenienza araba che denuncia la medesima parabola di trasmissione da Venezia. Lo stesso si potrebbe affermare dell’aggettivo *tarižè* detto di formaggio ‘intaccato dagli acari’, risalente all’arabo attraverso il venez. *tarizzà* ‘tarlato, cariato’. A tal proposito segnalo come, in passato, il piccante *fumài de tàra*, delizia del palato dei buongustai, costituisse l’elemento base dello spuntino rituale offerto dal futuro suocero per sancire i *prumetòculi*, il fidanzamento ufficiale.⁶

L’ampio inciso che s’è fatto non è ozioso ma serve a dimostrare perché la *pestèda* abbia parentele con il lontano Oriente, per via delle spezie che vi sono presenti, e come non si tratti di un caso isolato, ma di un uso inserito in un contesto ben preciso, quello dell’emigrazione grosina a Venezia. Se così è, a questo punto possiamo anche porre un sicuro termine *post quem* per quanto riguarda la sua diffusione in paese, il XVI secolo, epoca nella quale hanno inizio i flussi migratori.

Come i medici sono legati al giuramento di Ippocrate anche gli storici, almeno idealmente, dovrebbero essere vincolati alla verità espressa dal documento, ed è quanto ho fatto qui.

Finora vi ho riferito quanto si può dire di certo, ma, posta una linea di demarcazione fra quanto si è potuto appurare per ora dal punto di vista documentario e le eventuali chiose, a questo punto si potrebbe aggiungere nel mortaio della *pestèda* una misurata dose di fantasiose supposizioni tali da rendere ancor più sapido il nostro condimento.

Lo spunto mi viene offerto da un esperto di tradizioni culinarie italiane.

In un recente articolo Davide Paolini si chiedeva come mai molti giacimenti gastronomici fossero diventati più famosi di altri, magari a parità di qualità? Per quale motivo, si domandava, il lardo di Colonnata, il culatello, il gorgonzola, il formaggio di fossa o la finocchiona risultassero più affermati rispetto alla coppa, alla ventricina, al blu del Monginevro e ad altri formaggi erborinati? A parere dello stesso il successo sarebbe dipeso da una comunicazione non consapevole, subliminale, legata a un racconto, a una leggenda capace di affabulare il consumatore. E quindi esemplificava questa affermazione citando la storia dei cavatori delle Apuane in sciopero, sfamati dal lardo che avevano posto in salamoia negli avelli di marmo; o quella del casaro innamorato che, unendo la dimenticata cagliata serale a quella mattutina, avrebbe casualmente scoperto che nel corso della stagionatura del formaggio si formavano delle muffe saporose, dando vita al Gorgonzola; o ancora quella dello zampone di Mirandola sperimentato con successo durante l’assedio della città. Perché cito tutto

⁶ Esiste un adagio, ricordato solo dalle persone anziane, che descrive gli ingredienti di questo pasto rituale: *pulénta frégia, fumài de tàra l’è la capàra che te vôi dâr*.

questo? Perché nell'occhiello dell'articolo si afferma che "Vere o false, le storie che si raccontano attorno a molti piatti aiutano a mantenere viva la tradizione culinaria".⁷

E io mi chiedo: perché la nostra *pestèda* dovrebbe essere meno famosa del pesto alla genovese? Se manca solo l'effetto affabulatorio, e quanto ho detto finora non fosse sufficiente, allora lo possiamo creare ad arte.

Se qualcuno vuole dunque aggiungere qualche appendice, a questo punto è libero di farlo. Anzi sarò io stesso a fornire qualche spunto per far viaggiare più velocemente la fantasia. Non sarebbe bello pensare, ad esempio, che i nostri antenati assieme alle famose schiave dalmate, armene o circasse, che dir si voglia, pervicacemente rievocate dalla tradizione orale, nonostante i ripetuti ridimensionamenti e le conclamate smentite, abbiano portato nelle fumose cucine di Grosio anche spezie e profumi esotici non solo per far sentire a casa loro le odalische, ma anche quale coadiuvante alla conclamata virilità grosina? E abbiano così scoperto gli inaspettati e portentosi effetti di un viagra *ante litteram*?

E perché non credere che alla fine, come in ogni *leànda* locale che rispetti la tradizione, il tutto non sia culminato in un matrimonio dove *i à fac' pastìn e pastón e i me n'à dac' gnè 'n bucón. E a mi che s'äri sóta 'l tàul a pestè 'l pöver* (ovviamente per per preparare la *pestèda*) *i m'à dac' gnè de böver*.



⁷ D. Paolini, *La leggenda dello zampone*, in "Domenica - Il Sole 24 ore", 24-2-2008, p. 49.