

Interreg
Italia-Österreich
European Regional Development Fund



Dolomiti **LIVE**

finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale e Interreg V-A Italia-Austria 2014-2020

Rilancio e continuità della biodiversità coltivata nelle Dolomiti Agordine

L'esperienza del progetto Bio Col Alp



Interreg
Italia-Österreich

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION



Comune di
San Tomaso Agordino

LEAD Partner



Comune di
Livinallongo
del Col di Lana



Comune di
Rocca Pietore



Comune di
Vallada Agordina



Comune di
Assling
Gemeinde Assling
(Project Partner)

Interreg V-A Italia Austria 2014-2020 - Azione 3 della strategia transfrontaliera CLLD (Community Lead - Local - Development, Sviluppo Locale di Tipo Partecipativo) – Dolomiti Live.

**PROGETTO ITAT4044 BIOCOLALP
RECUPERO E RILANCIO DELLA BIODIVERSITÀ NELLE COLTIVAZIONI ALPINE
UNA GESTIONE SOSTENIBILE NEGLI ORTI E NEI CAMPI DELL'ALTO AGORDINO (ITA)
E DEL COMUNE DI ASSLING (AUT)**

**WIEDERHERSTELLUNG UND WIEDERBELEBUNG DER PFLANZENVIELFALT IM ALPINEN ANBAU
NACHHALTIGE BEWIRTSCHAFTUNG DER GÄRTEN UND FELDER VON ALTO AGORDINO (ITA)
UND VON DER GEMEINDE ASSLING (AUT)**

**Progetto finanziato dall'Unione Europea - Fondo Europeo di Sviluppo Regionale - Programma
Interreg V-A Italia-Austria 2014-2020 – CLLD Dolomiti Live**



Rilancio e continuità della biodiversità coltivata nelle Dolomiti Agordine

L'esperienza del progetto Bio Col Alp

Cesare Andrich

Prefazione

È con un giusto orgoglio che si corona l'importante esperienza del Progetto Interreg "Bio Col Alp", anello e tappa fondamentale (ma non per questo finale) di un percorso partito nel 2014 nelle nostre vallate.

In quell'anno, infatti, un "piccolo progetto" finanziato dal GAL Alto Bellunese rivelava, assieme alla contemporanea indagine svolta da Giorgio De Donà sulle piante da frutto storiche, la ricchezza delle varietà di specie coltivate negli orti e nei campi delle molte frazioni di un territorio montano, quello del Comune di San Tomaso Agordino.

Dalla consapevolezza di questo prezioso patrimonio è partita la volontà di riscoprire, continuare, approfondire le possibilità, i valori, i problemi di queste "piccole" ma essenziali coltivazioni, che hanno trasmesso e conservato il tesoro delle conoscenze e delle sementi locali.

È nato così, dall'adesione di quattro Comuni dell'Agordino (Livinallongo del Col di Lana, Rocca Pietore, Vallada Agordina ed il Comune capofila, San Tomaso Agordino) e del Comune Tirolese di Assling, il progetto *Recupero e rilancio della biodiversità nelle coltivazioni alpine – una gestione sostenibile negli orti e nei campi dell'Alto Agordino (ITA) e del Comune di Assling (AUT)* (in sigla Bio Col Alp), con l'apporto, per la parte Italiana, di ciascuno dei quattro Comuni citati ed il cofinanziamento dell'Unione Europea attraverso il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale - Programma Interreg V-A Italia-Austria 2014-2020 – CLLD Dolomiti Live.

Formalizzato nel 2018, attraversando poi le traversie del cataclisma Vaia, della pandemia e, da ultimo, delle incertezze del periodo attuale, il progetto Bio Col Alp ha proseguito, nonostante tutto.

Quattro anni (dal 2019 al 2022) di sperimentazione concreta, dalla Val del Biois fino a Livinallongo, lasciano il segno: la conferma e la riscoperta di valide varietà locali e di un territorio integro e dalle grandi potenzialità, la presenza di persone in grado di comprendere, mettere in atto e trasmettere un sapere pratico che ha radici lontane, la formazione di queste persone al ruolo (già da molti esercitato) di "custodi della biodiversità culturale" sono solo alcuni dei risultati di rilievo.

Quattro anni non solo di lavoro e di impegno, ma anche di confronto, di scambi di idee, di sementi e di esperienze, nella terra agordina come nel territorio di Assling, ambito di montagna fortemente motivato all'autosufficienza, alla tutela della biodiversità nel campo e nell'orto e all'uso sostenibile delle risorse locali, come toccato con mano grazie alla preziosa opera di Christian Vogl e Brigitte Vogl – Lukasser e, per la parte agordina, alla partecipazione delle Amministrazioni, al contributo appassionato dei "custodi" e dei tecnici di progetto, al sostegno costante del GAL Alto Bellunese.

Ora che Bio Col Alp si conclude, possiamo dire che le prove di coltivazione nei quattro Comuni, i risultati concreti, il coinvolgimento di molti interessati all'opera dei "custodi" (a partire dagli amici e dai compaesani, che volontariamente li hanno affiancati, per proseguire con i passanti, incuriositi ed attenti, fino alle associazioni di volontari, agli istituti culturali e di ricerca, alle aziende agricole e ai ristoratori, alle autorità e al pubblico a cui è stata fatta giungere la "voce" delle nostre vallate) parlano da sé; e questo testo ne riassume e divulga il percorso.

Percorso che, abbiamo detto, non si chiude qui. Il gruppo dei "custodi", formatosi con Bio Col Alp, si amplia e prosegue con le attività del centro "Orti Rupestri", di recente avviato qui a San Tomaso Agordino: centro che, dedicato alla raccolta, alla conservazione, alla riproduzione e allo scambio dei semi delle antiche varietà locali, vuole essere un passo avanti verso la consapevolezza che essere montanaro, abitare e vivere in montagna, curare un territorio e coltivare la terra sono un importante servizio, verso sé stessi e verso le comunità e nello stesso tempo segno di legame profondo con le radici e con un ambiente che, se ben curato, conosciuto e rispettato nella sua essenza, valorizzato, è in grado di dare e donare ancora molto.

Moreno De Val
Sindaco di San Tomaso Agordino

Lead Partner del Progetto Bio Col Alp

San Tomaso Agordino, 17 dicembre 2022

Das Projekt Bio Col Alp

Das Projekt ITAT 4044 Biocolalp - **Wiederherstellung und Wiederbelebung der Pflanzenvielfalt im alpinen Anbau - nachhaltige Bewirtschaftung der Gaerten und Felder von Alto Agordino (ITA) und von der Gemeinde Assling (AUT)** beginnt mit dem Bewusstsein, dass die Privatgärten des Alto Agordino eine bemerkenswerte Vielfalt an lokalen Sorten verschiedener Arten (Kulturpflanzenvielfalt) bewahren, an deren Seite bedeutende Innovationen zu beobachten sind.

Ein früheres Interreg-Projekt (Die verlorene Kulturpflanzenvielfalt in den Gärten und Feldern Osttirols (A) und Belluno (IT)), das im italienischen Teil im Gebiet der Gemeinde San Tomaso Agordino durchgeführt wurde, bestätigt dies. Etwa sechzig Arten wurden auf Familienparzellen gezählt. Meistens handelt es sich um Sorten, die für den Ort passen oder angepasst sind, mit spezifischen Eigenschaften, die für den Anbau in den Bergen geeignet sind.



Die Tatsache, dass wir dieses Erbe, das von Menschen weitergeführt wird, aus erster Hand erlebt haben, hat uns dazu veranlasst, die Möglichkeit zu erwägen, in vier Gemeinden des Alto-Bellunese (San Tomaso Agordino; Livinallongo del Col di Lana; Rocca Pietore; Vallada Agordina) und die Gemeinde Assling (Osttirol) ein projekt darzustellen, dass sich auf die kulturpflanzenvielfalt, nachhaltiger praxis und seit langer zeit vor ort angebauten sorten und arten basiert.

San Tomaso Agordino (in zusammenarbeit mit den anderen drei gemeinden) uebernimmt die lead partner rolle und teilt mit Assling, partner des projektes, die wesentlichen aspekte des antrags. Das projekt zielt auf die foerderung der anbauten, (verstanden als mittel einer flechendeckenden pflege und im ganzen gebiet verbreitet) der erhaltung und aufwertung der umwelt und des lokalen wissens.

Wesentliche Aspekte

- Wiederherstellung, Anbau und angemessene Erhaltung der Arten der Kulturpflanzenvielfalt (Erprobung auf dem Feld);
- Ausbildung der "Erhalter" in der Aufwertung und Erhaltung der lokalen Sorten (Erfahrung am Feld, Teilnahme an Konferenzen und technischen Besuchen);
- Erfahrungsaustausch und grenzüberschreitende Cooperazion.

Hinzu kommt ein Aspekt von besonderem Interesse für die Gemeinde Assling (verbunden mit einem eigenen Weg der Energieautarkie): die Planung und nachhaltige Bewirtschaftung von städtischen Grünflächen.

Die experimentellen Versuche von Bio Col Alp von 2019 bis 2022 die für vier Vegetationsperioden durchgeführt wurden, betraf die vier am Projekt beteiligten Gemeinden aus der Gegend Agordo auf unterschiedliche Weisen.

In **San Tomaso Agordino**, der Hauptverwaltung, konzentrierte sich der Versuch auf das Land von Fradola, in der Nähe der Gemeinde Celat, auf einer Höhe von etwa 1060 m ü.d.M., mit Süd-Ost-Hängen. In einem Gebiet, in dem der Einsatz von Maschinen in der Landwirtschaft durch das Gefälle begrenzt ist, haben die Felder von Fradola, die weniger steil als andere sind, experimentelle Versuche des Anbaus auf größeren Flächen als in den privaten Gemüsegärten ermöglicht.

In Fradola wurden in zwei Versuchsjahren lokale Bohnen von San Tomaso und Val Belluna, Mais, Ackerbohnen und Buchweizen angebaut. Hier wurden auch die Möglichkeiten eines Gewächshauses untersucht, das als Unterstützung für die Entwicklung von Jungpflanzen lokaler Sorten dienen kann.



In **Vallada Agordina** wurde das Hauptversuchsfeld („El camp de le Tempore“, Eigentum der Ortsteile Andrich und Toffol, auf 1100 Metern Höhe) von anderen Parzellen verschiedener Größe und Lage ergänzt, von denen die Bauern Bilder, Nachrichten und Daten zum Verlauf der vier Saisons von 2019 bis 2022, zur Verfügung gestellt haben. Die Studie in Vallada konzentrierte sich auf mehrere Sorten (lokale oder an den Ort angepasste) von Bohnen, Ackerbohnen, Kartoffeln, Erbsen, Mais,

Gerste, Tests mit „Bergkaffee“ (Lupine), Hirse, Lein, Rübe. In den letzten Versuchsjahren wurde auch der Leindotter (*Liron*), der aus Livinallongo stammt, Getreide (Roggen und mehr Weizensorten), ein Blütenrand (Lockstoff für Bienen), eine Gründüngung auf einigen mit Unkraut befallenen Böden, angebaut.

Im Spätsommer 2022 wurde das Schutzgitter des Hauptversuchsfeldes wiederhergestellt, um die Folgen eines plötzlichen Wolkenbruchs zu beheben. Die Maßnahmen wurden zugunsten von besseren Voraussetzungen bei zukünftigen Anbauten vorgenommen.

In **Rocca Pietore** konzentrierte sich das Experiment von 2019 bis 2022 auf Kartoffeln und Safran, mit Versuchen auf Feldern an verschiedenen Orten und in unterschiedlicher Höhe.

Der innovative Anbau von Safran hat, sobald er den richtigen Weg gefunden und einige Schwierigkeiten überwunden hat, günstige Bedingungen Dank der fruchtbaren lokalen Böden gefunden.



Diese binden sich mit der Vermehrung der Knollen von guter Qualität stärker an das Gebiet.

Ebenfalls in der Gemeinde Rocca Pietore wurde ein Versuchsfeld auf 1.400 Metern Höhe in der Nähe des Dorfes Bramezza eingerichtet. Auf diesem Feld, das im Jahr 2022 aktiv war, wurden vor allem durch die ausgezeichnete Sonneneinstrahlung von Südosten, Ackerbohne, Leindotter, Kartoffel, Bohne, Mais, Kürbis erfolgreich angebaut.

Auch die Einführung der Gemeinde **Livinallongo del Col di Lana**,



die bereits zu Beginn des Projekts geplant war und ab 2020 in eine konkrete Phase eingetreten ist, hat die Realisierung von Versuchsfeldern in beträchtlichen Höhen erfahren: in Costa di Salesei (q. 1400 m ü.d.M.) und in Alfauro (q. 1500 m ü.d.M.) sowie auf anderen Feldern, die von den “Erhaltern der Artenvielfalt” bewirtschaftet werden, war es möglich, Anbau der Kulturen die meist an der Schwelle des entgeltigen Verschwinden liegen, sowie Lein-dotter, Kohl, Ackerbohne, Kohlrübe (*res da capuc*) lokale Kresse, begleitet von Versuchen von Gründüngung, Aussaaten von Buchweizen, Bohnen, Frühmais.

Das Bio-Col-Alp-Projekt umfasste zudem einen Lehre, Bildungs- und Veröffentlichungensteil mit Fachvorträgen, Präsentationen, Presseartikeln, Besuchen und Studienreisen sowie ständigen Kontakten zur **Gemeinde Assling in Osttirol** (österreichischer Projektpartner).



Die Ausbildungstreffen und Besuche des österreichischen Partners (vertreten durch Professor Christian Vogl von der Universität Wien) fanden im Rahmen des Projektes in den verschiedenen Versuchsfeldern statt.

Zwei technische Besuche über die Grenze führten Projekttechniker und “Gärtner” zu den Experimenten,

die im Gebiet von Assling und von Niederösterreich zur Erhaltung und Verbreitung der kultivierten Biodiversität durchgeführt wurden, wo man in Kontakt mit Unternehmen von hohem Interesse für die Dokumentation, Erhaltung und Vermehrung des lokalen Saatguts (Verein Arche Noah), für die Produktion von biologischem Saatgut und für den Anbau und die Aufwertung lokaler Sorten, kam.



Durch die praktischen Erwerbungen in den vier Jahren der Versuche sind bereits Zeichen einer Kontinuität in anderen privaten und öffentlichen Initiativen, die im Gebiet von Agordo auf dem von Bio Col Alp kultivierten und geförderten Weg der Biodiversität entstanden sind und sich entwickeln, erkennbar.

Traduzione a cura di Johannes Keintzel



European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION



Dolomiti LIVE



NUTRI TREEHOUSE

PROGETTO ITAT4044 BIOCOLALP

RECUPERO E RILANCIO DELLA BIODIVERSITA' NELLE COLTIVAZIONI ALPINE – UNA GESTIONE SOSTENIBILE NEGLI ORTI E NEI CAMPI DELL'ALTO AGORDINO (ITA) E DEL COMUNE DI ASSLING (AUT)

WIEDERHERSTELLUNG UND WIEDERBELEBUNG DER PFLANZENVIELFALT IM ALPINEN ANBAU – NACHHALTIGE BEWIRTSCHAFTUNG DER GÄRTEN UND FELDER VON ALTO AGORDINO (ITA) UND VON DER GEMEINDE ASSLING (AUT)

Progetto cofinanziato dall'Unione Europea Fondo Europeo di Sviluppo Regionale programma Interreg V-A Italia-Austria 2014-2020 - CLLD DOLOMITI LIVE



PROVE SPERIMENTALI DI COLTIVAZIONE DI VARIETÀ LOCALI NEI CAMP DE LE TEMPORE DI ANDRICH E TOFFOL (COMUNE DI VALLADA AGORDINA)

L'agricoltura tradizionale accompagna da sempre il cammino dell'uomo di montagna, segnando le stagioni che si susseguono e trasmettendo di generazione in generazione un prezioso patrimonio, nello stesso tempo concreto e spirituale.

I Camp de le Tempore ne sono un segno eloquente, cultura viva dopo secoli di storia: le persone che li donarono alla propria comunità creano una forma concreta di aiuto reciproco, venendo incontro alle necessità reali del proprio tempo. Chi riceveva in uso questi campi ricordava i beneficiatori con la pioggia e con la distribuzione di un pane di frumento quattro volte all'anno ad ogni famiglia di Andrigh e Toffol.

Su una parte di questi campi storici, consacrati da un lavoro di generazioni, continua ora un'importante missione: la valorizzazione e il recupero delle coltivazioni tradizionali, tramandate con cura e con passione nelle famiglie.

Questo campo sperimentale sarà teatro di un'innovativa sperimentazione e didattica e fungerà da base per azioni a favore della biodiversità coltivata, promosse dai vicini Comuni di San Tomaso Agordino, Livinalonga del Col di Lana e Rocca Pietore e dai Comuni di Assling, Gemenne e Assling.









COMUNE DI SAN TOMASO AGORDINO



COMUNE DI LIVINALONGA DEL COL DI LANA



COMUNE DI ROCCA PIETORE



COMUNE DI VALLADA AGORDINA



COMUNE DI ASSLING GEMENNE ASSLING

Il progetto Bio Col Alp

Il Progetto ITAT 4044 **Biocolalp - Recupero e rilancio della biodiversità nelle coltivazioni alpine –una gestione sostenibile negli orti e nei campi dell’Alto Agordino (ITA) e del Comune di Assling (AUT)** - Wiederherstellung und Wiederbelebung der Pflanzenvielfalt im alpinen Anbau - nachhaltige Bewirtschaftung der Gaerten und Felder von Alto Agordino (ITA) und von der Gemeinde Assling (AUT) parte dalla consapevolezza che le coltivazioni famigliari dell’Alto Agordino conservano una notevole varietà di specie e/o tipi locali (biodiversità coltivata), al fianco delle quali si osservano significative innovazioni.

A comprova, un precedente progetto Interreg (Biodiversità culturale perduta negli orti e nei campi dell’Osttirol (A) e del Bellunese (IT)), svoltosi, per la parte Italiana, nel territorio del Comune di San Tomaso Agordino, ha censito circa sessanta specie coltivate negli appezzamenti ad uso famigliare. Molto spesso si tratta di varietà adatte o adattate al luogo, con specifiche caratteristiche idonee alla coltivazione in montagna.

L’aver toccato con mano questo patrimonio perpetuato dalle persone ha spinto a considerare l’opportunità di intraprendere una sperimentazione in Quattro Comuni dell’Alto Bellunese (San Tomaso Agordino; Livinallongo del Col di Lana; Rocca Pietore; Vallada Agordina) e nel Comune di Assling (Osttirol - Austria) sulla biodiversità delle coltivazioni come pratica sostenibile, basata su varietà e specie da tempo coltivate in loco o compatibili. San Tomaso Agordino (a cui afferiscono gli altri tre Comuni Agordini) vi riveste il ruolo di capofila (Lead Partner) e condivide con Assling, partner del progetto, gli aspetti essenziali del progetto stesso.



Comune di
San Tomaso Agordino
Lead Partner



Comune di
Livinallongo
del Col di Lana



Comune di
Rocca Pietore



Comune di
Vallada Agordina



-----Comune di Assling
Gemeinde Assling
(Austria)

Gli emblemi ufficiali dei Comuni partecipanti al progetto Bio Col Alp richiamano la storia dei luoghi ed evocano gli elementi del territorio: la foresta, le montagne, l’acqua e il cielo, la cultura e l’agricoltura.

Il progetto, denominato in sigla “Bio Col Alp”, mira a sostenere coltivazioni intese come strumento di cura capillare e diffusa del territorio, custodia e valorizzazione dell’ambiente e dei saperi locali. I suoi aspetti essenziali sono i seguenti:

- sperimentazione in campo: recupero, coltivazione e conservazione delle specie della biodiversità coltivata;
- formazione di “coltivatori custodi” alla valorizzazione ed alla conservazione delle varietà locali (esperienze in campo; partecipazione a visite tecniche e convegni);
- scambio di esperienze, cooperazione e divulgazione.

Ad essi si aggiunge un aspetto di interesse specifico per il Comune di Assling (collegato a un proprio percorso di autosufficienza energetica): la progettazione e la gestione sostenibile degli spazi verdi urbani.

La sperimentazione di Bio Col Alp, condotta dal 2019 al 2022 per quattro stagioni vegetative, ha interessato in maniera differenziata i quattro Comuni agordini coinvolti nel progetto.

A **San Tomaso Agordino**, Comune capofila, la sperimentazione si è concentrata nei terreni di Fradola, nei pressi del capoluogo Comunale Celat, ad una quota di 1060 m s.l.m. circa, con esposizione Sud-Est. In un territorio dove l’impiego di macchine in agricoltura è limitato dalla pendenza, i campi di Fradola, meno acclivi di altri, hanno permesso prove sperimentali di coltivazione su superfici più ampie rispetto al campo o all’orto famigliare.



Nel campo di Fradola



In Fradola sono stati quindi coltivati, in due anni di sperimentazione, fagioli locali di San Tomaso e della Val Belluna, granturco, fava, grano saraceno. Qui sono state studiate anche le opportunità offerte da una serra da orto, che potrà servire da supporto per lo sviluppo di piantine di varietà locali.



A **Vallada Agordina** il campo sperimentale principale (*“El camp de le Tempore”*, proprietà delle frazioni di Andrich e Toffol, a 1100 metri di altitudine) è stato affiancato da altri appezzamenti di dimensione e collocazioni varie, di cui i coltivatori hanno fornito immagini, notizie e dati sull'andamento di quattro stagioni, dal 2019 fino al 2022.



Vallada Agordina – nel “Camp de le Tempore”

L'indagine a Vallada si è concentrata su più varietà (locali o adattate al posto) di fagiolo, fava, patate, piselli, sul granoturco, sull'orzo, su prove con “caffè di montagna” (lupino), miglio, lino, rapa. Negli ultimi anni di sperimentazione si sono coltivati anche la dorella (*Liron*), proveniente da Livinallongo, cereali (segale e più varietà di frumento), un bordo fiorito (attraente per le api), un sovescio su alcuni terreni invasi da erbe infestanti.



Nella tarda estate 2022, per rimediare alle conseguenze di un improvviso nubifragio, è stata ripristinata la rete di protezione del campo sperimentale principale, con adattamenti a favore di una maggiore comodità nelle future coltivazioni.

Vallada Agordina
granoturco e fagioli a Toffol

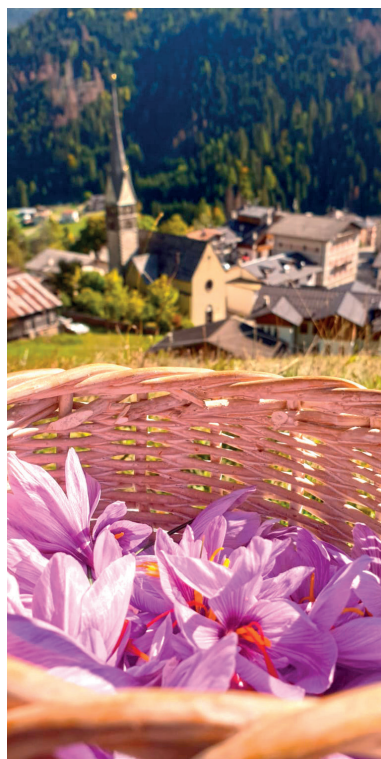


Vallada Agordina – varietà di patate a confronto

A **Rocca Pietore**, dal 2019 al 2022, la sperimentazione si è concentrata sulle Patate e sullo Zafferano, con prove in campi in diverse località e a diversa altitudine.

La coltura innovativa dello Zafferano, una volta trovata la giusta via per ridurre alcune difficoltà, ha trovato condizioni favorevoli nei fertili terreni locali, legandosi maggiormente al territorio con la nascita e propagazione di bulbi “figli” di buona qualità e di un prodotto di “eccellenza” che si aggiunge a quelli di una tradizione consolidata.

Zafferano e patate a Rocca Pietore





Sempre in Comune di Rocca Pietore è stato realizzato un campo sperimentale a 1.400 metri di altitudine, vicino all'abitato di **Bramezza**. In questo campo, attivo nel 2022, sono stati coltivati con successo, forti anche della esposizione a Sud-Est, Fava, Dorella, Patata, Fagiolo, Granoturco, Zucca.

Anche il percorso a **Livinalongo del Col di Lana**, pensato

in via preliminare fin dall'inizio del progetto ed entrato in una fase concreta a partire dal 2020, ha visto la realizzazione di campi sperimentali ad altitudini considerevoli: a Costa di Salesei (q. 1400 m s.l.m.) e ad Alfauro (q. 1500 m s.l.m.), nonché in altri campi gestiti dai “custodi della biodiversità coltivata”, è stato possibile coltivare e salvare da una soglia prossima alla rarefazione e scomparsa ecotipi locali di Dorella, Cavolo cappuccio, Fava, Cavolo rapa (*res da capuc*), Crescione, affiancati da prove di sovesci, di semine di Grano saraceno, Fagioli, Granoturco precoce.



Raccolto di cavoli cappucci e res da capuc a Costa di Salesei

Nel campo del Liron



Il progetto Bio Col Alp ha visto inoltre una parte formativa, didattica e divulgativa, con incontri di tecnici, presentazioni al pubblico, articoli di stampa, visite e viaggi di studio, costanti contatti col Comune di Assling in Osttirol (partner austriaco del progetto).

Gli incontri formativi e le visite del partner austriaco (rappresentato dal professor Christian Vogl dell'Università di Vienna) si sono svolti nel corso del progetto, nei vari campi sperimentali.

A lato:

incontro fra tecnici Italiani e Austriaci

Visite dei tecnici e rappresentanti del Comune di Assling a Livinallongo del Col di Lana



Visita a Vallada Agordina e a San Tomaso Agordino



Viaggio di studio ad Assling (Osttirol)



Presentazioni pubbliche dei contenuti di progetto





Due visite tecniche oltre frontiera hanno portato tecnici di progetto e “coltivatori custodi” a conoscere le sperimentazioni svolte nel territorio di Assling per la salvaguardia e diffusione della biodiversità coltivata ed in Bassa Austria, dove si è entrati in contatto con realtà di elevato interesse per la documentazione, conservazione e propagazione delle sementi locali (Associazione Arche Noah), per la produzione di semente biologica e per la coltivazione e valorizzazione di varietà locali.

Per le acquisizioni pratiche di quattro anni di sperimentazione si intravedono già segni di continuità in altre iniziative private e pubbliche, nate ed in sviluppo nel territorio Agordino sul filone della biodiversità coltivata, intrapreso e promosso da Bio Col Alp.



Incontri di formazione per coltivatori custodi – sopra, a Renaz (Livinallongo del Col di Lana); sotto, a Vallada Agordina

Le Dolomiti e il territorio agordino

Le Dolomiti si estendono fra le valli dell'Adige e del Piave, in un territorio ampio e vario per clima, vegetazione, popolazioni e lingue, con tratti comuni nelle tradizioni, nella storia e nei legami profondi con un ambiente magnifico, maestoso e impegnativo. Fra queste vallate spicca anche l'Agordino, che, seguendo il torrente Cordevole ed i suoi affluenti, si apre sia verso il Bellunese, sia verso la Valbelluna e da lì al Feltrino, sia verso Ampezzo, Cadore, Zoldo, Fassa, Fiemme, Primiero e Badia.

Varietà nella varietà, l'Agordino è composto di molte realtà, dalla Conca di Agordo fino al culmine nel Livinallongo e Colle Santa Lucia, che hanno una specifica identità ladina. Alcune fra le più note vette Dolomitiche (Marmolada, Civetta, Agner, per citare solo qualche esempio) fanno corona, insieme ad altre meno celebri ma ugualmente solenni, a versanti e fondivalle in cui si compongono, come un mosaico, praterie di quota, estesi boschi, torrenti, prati falciati e piccole coltivazioni.

La presenza umana, articolata in 16 Comuni, sembra quasi scomparire o essere molto ridotta, ma, al di là delle dimensioni dei centri abitati, è costante e laboriosa. Le principali attività economiche sono l'industria dell'occhiale, il turismo/escursionismo in montagna (impianti sportivi, rifugi alpini, alberghi, agriturismi, ...), imprese edilizie ed artigiane in vari ambiti. Strettamente legati alla montagna sono gli alpeggi e le malghe, i caseifici, le aziende agricole, le segherie e falegnamerie, i negozi di paese, alcune forme peculiari di artigianato e la coltivazione di orti e campi a livello familiare: nonostante le trasformazioni profonde del XX secolo, questi aspetti tradizionali sembrano ricevere ora un nuovo impulso. Importante è anche la presenza di aree protette e tutelate (Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi e Rete Europea Natura 2000) e delle

montagne teatro della Grande Guerra (Marmolada e Col di Lana in primis).

Per la società e la cultura, le sedi scolastiche dell'Agordino ed i Musei su vari temi legati al territorio costituiscono un valore non solo locale; tutti gli abitati, grandi e piccoli, racchiudono in sé testimonianze di storia ed arte di notevole interesse ed una vivacità che si esprime anche nel volontariato e nell'associazionismo.

Scorci dell'Alto Agordino, fra Marmolada e Civetta





Paesaggio coltivato a Livinalongo

L'Agordino, nei suoi oltre 650 chilometri quadrati di estensione, racchiude sedici Comuni (Agordo, Alleghe, Canale d'Agordo, Cencenighe Agordino, Colle Santa Lucia, Falcade, Gosaldo, La Valle Agordina, Livinalongo del Col di Lana, Rivamonte Agordino, Rocca Pietore, San Tomaso Agordino, Selva di Cadore, Taibon Agordino, Vallada Agordina, Voltago Agordino) ed una popolazione di circa 19.000 abitanti.

In ognuno di questi sedici territori sono presenti numerosi villaggi ed abitati, a volte di piccole dimensioni e molto dislocati, che, dotati di una storia di più secoli, rimangono a presidio di un ambito interamente montano: essi sono le sedi storiche dell'agricoltura tradizionale.

Per citare solo il contesto di Bio Col Alp, è il caso delle sette frazioni di Vallada, delle oltre venti di San Tomaso, dei trentotto insediamenti di Rocca Pietore, riuniti in tra grandi frazioni, delle venti "vicinie" (*vijnànze*) di Livinalongo – Fodom, che comprendono oltre 40 villaggi: una maniera di abitare, vivere - e quindi anche coltivare – che si declina dai fondivalle montani (alle quote più basse, attorno agli 800 metri sul livello del mare) fino al record delle case di Agai (*Daghé*), a oltre 1.700 metri di altitudine, portando con sé consuetudini e vocazioni simili ma non identiche.

Considerazioni sul legame storico ed attuale fra agricoltura locale, paesaggio ed ambiente

Evoluzione di un paesaggio

Per secoli la presenza umana nei territori della montagna agordina è stata costante e capillare, legata, dal fondovalle fino alle alte quote, alle esigenze dell'agricoltura locale e condizionata dalla pendenza dei terreni, dai rigori del clima, dalla disponibilità e dall'accessibilità delle risorse naturali. Case e villaggi, coltivazioni, prati, boschi, praterie d'alta quota, con le attività "industriali" (segherie, mulini, fucine e altri opifici mossi dall'acqua, per citare le principali), costituivano un mosaico nel quale la mano dell'uomo era evidente e nello stesso tempo sapiente, destinando ad ognuna di queste realtà un suo spazio, alla ricerca di un equilibrio (non sempre scontato e facile) fra le possibilità esistenti e la popolazione residente. Ora, passato il Duemila, si presenta un quadro in parte diverso, nato da forti cambiamenti economici e sociali, ben evidenti dagli anni Cinquanta del secolo scorso. Basti pensare alla costruzione di nuove strade ed infrastrutture, allo sviluppo del turismo di massa (con l'incremento di alberghi, "seconde case", impianti da sci), all'industria dell'occhiale, alle conseguenti e più diversificate opportunità di lavoro, a maggiori possibilità di accedere a beni e servizi di prima necessità: tutti eventi che, in maniera differenziata, hanno gradualmente influito sulla maniera di vivere nel territorio e, quindi, anche sul paesaggio.

Non essendo più necessario servirsi di ogni lembo per coltivare, seppure con intensità diversa a seconda delle vallate, molti spazi che prima erano aperti perché falciati o coltivati sono stati occupati dal bosco, per evoluzione naturale o ancora per scelta umana; animali che prima erano pressoché sconosciuti (cervo, muflone) hanno trovato condizioni favorevoli per il ritorno e l'espansione, approfittando anche dei coltivi superstiti e di nuova realizzazione; altri mammiferi ed uccelli di prateria o di bosco rado si sono fatti più rari, mentre altri ancora (cornacchie, ghiandaie, tordi, ...) si sono maggiormente avvicinati alle case.

Gli abitati stessi si sono modificati, a volte espandendosi in zone che da generazioni erano destinate alla coltivazione. L'agricoltura ha tuttavia mantenuto un suo ruolo, evidente in particolare con la zootecnia (che porta con sé il mantenimento dei prati, almeno nelle aree dove è possibile l'uso dei mezzi meccanici, e la persistenza delle malghe e degli alpeggi), ma senza escludere i campi e gli orti, ridotti sì rispetto ad un tempo, ma non scomparsi. Variazioni ancora più recenti, al di là dei profondi influssi

della tempesta Vaia (2018) e di altri eventi a carico del bosco e del territorio, potrebbero portare ad un nuovo interesse per le piccole coltivazioni, con motivazioni che legano scelte di vita, opportunità in evoluzione ed esigenze (non solo materiali) della società.



Ieri (Frazioni di San Tomaso Agordino ad inizio Novecento nella cartolina di P. Breveglieri- Collezione M. Rossi)



Oggi (frazioni di San Tomaso Agordino nell'anno 2014)



Celat di San Tomaso Agordino, 2015



Celat di San Tomaso Agordino, 2020



Vallada Agordina, 2018



Vallada Agordina, 2020

Dalla Val del Biois all'Alto Cordevole: storia, cultura e cura del territorio

Un cenno di storia

Le testimonianze scritte, a partire dal tardo Medioevo (a ridosso dell'anno Mille), evidenziano per le vallate Agordine uno strettissimo legame fra società e vita rurale. Nella parte soggetta alla Chiesa di Belluno l'Agordino costituiva un insieme di comunità (*villae*) strettamente legate alla terra, con le proprie case rustiche, gli orti, i campi coltivati, le piantagioni, i prati ed i pascoli, i boschi. Per Livinallongo, soggetto al Vescovo Principe di Bressanone, troviamo, a partire dalla stessa epoca, testimonianze dell'esistenza dei masi locali, che comprendono case, terre, prati e pascoli, boschi, mulini, nonché diritti sui terreni comuni.



Si tratta, evidentemente, di un'organizzazione consolidata, con consuetudini e regole ben precise, che fa pensare ad un'origine ben più antica. Pur mancando (al momento presente) indagini sistematiche sui tempi più antichi, i ritrovamenti archeologici testimoniano una presenza umana nell'epoca romana e preromana, per giungere alla

preistoria con il sito di Mondeval de sora; fra queste vetuste tracce è suggestivo ricordare la scoperta nella valle di Livinallongo di una testa di fauno, la divinità romana che proteggeva le selve, i campi e le greggi.

Il territorio doveva, per forza di cose, essere il più possibile autosufficiente. Non mancavano (soprattutto nella buona stagione) i frequenti contatti con le altre vallate e con realtà e luoghi più lontani, ma i lunghi mesi invernali ostacolavano gli spostamenti ed imponevano quindi di essere riforniti di tutto ciò che serviva alla sopravvivenza. Da qui nacque un uso sapiente del proprio ambiente, che doveva bastare a sé stesso: con l'eccezione del sale, quasi tutto si otteneva sul posto, grazie alla coltivazione dei

campi, allo sfalcio dei prati, all'utilizzo del bosco, all'allevamento del bestiame, all'artigianato ed alle "industrie" mosse dalla forza dell'acqua (mulini, segherie, fucine, etc).

L'aspetto di questo paesaggio, in cui ogni spazio disponibile era utilizzato con cura, ci è evocato dai protagonisti dell'agricoltura tradizionale e dalle immagini storiche degli abitati.

Attorno ai paesi, fin dove possibile, ogni spazio era difatti coltivato (*Na volta i coltiva d'apartut!*): nei terreni relativamente comodi per la contenuta pendenza (frequenti a Vallada Agordina) e nei campi in continuo pendio (come a San Tomaso Agordino); nel fondovalle montano (attorno ai 900 metri di quota) e negli abitati più alti (che nell'alto Cordevole raggiungono ed oltrepassano quota 1.600); nelle aree più favorite dal clima e nelle vallate più interne, soggette a maggior rigori e difficoltà. In ogni condizione si sapeva utilizzare con sapienza ed amore la terra, imparando anche con umiltà dagli sbagli ed errori compiuti ed accumulando esperienza su esperienza.

Certamente i territori di San Tomaso Agordino, Livinallongo del Col di Lana, Rocca Pietore e Vallada Agordina possiedono una solida matrice comune nell'appartenenza alla montagna e nei continui contatti (sia storici, sia attuali) che avvengono fra vallate vicine; nello stesso tempo la varietà delle condizioni (di pendenza, di esposizione, di geologia e geomorfologia, di clima, ...), la posizione degli innumerevoli abitati, le vicende storiche ed umane hanno creato un quadro complesso e di grande interesse, con soluzioni ed adattamenti particolari nell'affrontare necessità identiche (o quantomeno simili) per tutti, basandosi sulle stesse risorse: la terra, il lavoro, l'ingegno.

Documenti, fotografie, ricordi e testimonianze diretti ci rendono ancor oggi un quadro vero e vivace delle potenzialità di un'ampia area che per secoli ha vissuto dei frutti della terra e della foresta, coltivate e gestite con duro e continuo lavoro ma anche con sapienza e saggezza, proprio perché fonti di vita, indispensabili per tutti. Ne risultava un paesaggio naturale (seppur in gran parte modellato dall'azione dell'uomo) armonioso e non privo della sua bellezza.

Fin dal Medioevo si hanno in questi territori notizie di orzo, frumento, segale, fave, papavero, canapa e lino, piselli, rape, cavoli, grano saraceno.



Queste colture sono più volte citate nei contratti di affitto o nei resoconti dei tributi dovuti: i pagamenti avvenivano infatti in parte in denaro, in parte in prodotti della terra. Ad esempio, con un atto del 1334 Guadagnino d'Avoscan dà in affitto un proprio maso *in villa de Plaiolis* (forse Piaia di San Tomaso Agordino), ricevendo annualmente *unam calveam de bono pevare*, testimoniando così la coltivazione del Papavero e l'uso della *calvia* (recipiente di legno, indicata in italiano come stajo) quale unità di misura dei prodotti della terra.

Nel territorio di Rocca Pietore i *Regolieri del Monte Bramezza* nel 1567 si dichiaravano feudatari per sedici *calvie* di frumento e diciassette *calvie* di segale. Della stessa epoca (1566) è un lungo elenco di masi dell'Alto Cordevole, tenuti a versare al Castello di Andraz (Livinallongo) beni in natura per 102 *čalvie* (*galvei* nel documento in tedesco tirolese) di granaglie. Sempre per l'area di Livinallongo e Colle Santa Lucia troviamo menzionati fra le colture importanti all'inizio del 1600 (nella relazione in lingua tedesca di Marx Sittich von Wolkenstein) il frumento (*waizen*), i piselli (*ar-bass*), le fave (*ponen*), i cavoli, le rape. Altri esempi ci giungono da pergamene conservate a Vallada Agordina, legate alla gestione delle Chiese e delle confraternite: nel 1594 Costanzo di Falcade di Canale doveva alla chiesa di San Rocco una *calvia* di frumento e alla chiesa di San Simon un *quartarolo* di frumento; nel 1630 Battista del fu Luca della Vallada doveva versare alla chiesa di San Simon una *calvia* di segale di buona qualità (*La segalla deve essere bella, buona, monda netta e secca*).

I cereali erano alla base dell'alimentazione nell'Agordino; con la loro farina e con quella di grano saraceno e fave si preparavano, oltre al pane, la polenta (che solo in seguito si legherà al granoturco) e molte altre pietenze quotidiane. Nel tardo Millecinquecento, quando la popolazione di alcune zone dell'Agordino crebbe sensibilmente, il raccolto di questi soli prodotti non fu più sufficiente; le nuove famiglie, inoltre, sottraevano terreni al bosco ed al pascolo per trasformarli in orti ed in campi, causando problemi di ordine economico e sociale. Queste tensioni si risolsero in parte con la coltivazione del *granoturco*, avviata a Belluno circa nel 1617 e che già nel 1626 dava risultati tali da rimediare alla scarsità dei cereali, e del *fagiolo americano* (inizialmente chiamato *fagiolo turco*), introdotto attorno al 1530 e destinato ad una rapida diffusione (la Provincia di Belluno è una delle sue prime culle in Italia).



Le novità dall'America
granoturco, patata, fagiolo

Le novità dall'America
la zucca



Le nuove colture cambiarono il modo di vivere e le abitudini alimentari della popolazione. Pur non potendo raggiungere le altitudini maggiori nelle aree più interne dell'Agordino (più adatte alla coltivazione dei cereali e dei legumi di più antica presenza), i “nuovi” fagioli ed il Granoturco furono (e sono tuttora) coltivati anche a quote significativamente elevate per le rispettive specie. Il Granoturco raggiunse anche Livinallongo nelle aree più favorevoli; le varietà di fagioli sono tuttora una realtà diffusa, a varie quote ed esposizioni, a Vallada, San Tomaso e Rocca Pietore.

L'ultima innovazione importante fu quella della Patata, che, introdotta nella seconda metà del Millesettecento, ebbe maggior sviluppo dopo la terribile carestia del 1816-1817. Sembra che il suo ulteriore progresso sia legato all'arrivo verso il 1860 di una semente migliore, proveniente dalla Germania: da qui il nome tradizionale di *Sansoni* (che richiama la Sassonia) in Val del Biois e in Val Cordevole.

Tuttavia, nonostante i benefici effetti nel ridurre l'impatto delle carestie e nel migliorare l'alimentazione, i prodotti della terra non erano sempre sufficienti per tutti. I testi della metà del Milleottocento non tacciono la necessità di scambi o acquisti di cereali con la pianura e di servirsi per vivere anche delle risorse garantite dalla selvicoltura, dall'allevamento del bestiame, dalla miniera, dall'emigrazione.

Un altro cambiamento epocale risale alla seconda metà del Novecento, con l'avvio di nuove possibilità di lavoro e di acquistare i beni prima prodotti in proprio: i campi più scomodi e meno favorevoli furono lasciati a prato; orzo, segale e frumento vennero spesso sostituiti dalla patata, di più sicuro successo, o ancora dal prato; il lino e la canapa, coltivati soprattutto per ottenere tessuti, gradualmente scomparvero; la fava, il papavero, il granoturco, un tempo ben diffusi, si ridussero a poche località e a piccole coltivazioni.

Fortunatamente, il raggiunto benessere non ha totalmente eliminato il patrimonio prezioso delle varietà locali nel campo e nell'orto: le consuetudini, l'affetto e, in tempi recenti, una nuova consapevolezza ne hanno conservato e salvato una parte significativa. Molte delle piante note dai documenti, dalle ricerche, dalle tradizioni sono ancora presenti nelle coltivazioni famigliari, oltre che nei dialetti locali, nelle usanze, nella cucina; accanto ad esse, specie prima poco conosciute si sono consolidate nei coltivi e sulla tavola. Una ricerca del 2014 a San Tomaso Agordino ha osservato una sessantina di specie e varietà coltivate, dal fondovalle fino agli abitati a più alta quota, con i loro profumi, sapori e, non ultima, la loro bellezza.



Una coltura simbolica: l'orzo Agordino

Fra i cereali, il frumento, la segale e l'orzo hanno per lungo tempo contraddistinto il territorio Agordino: fonte di farina (e quindi di pane) ed alla base di più pietanze, essi hanno segnato le tradizioni ed il paesaggio di un territorio, sia direttamente, con una coltivazione diffusa fino agli anni Sessanta del Novecento, sia attraverso i mulini ed i pestini per l'orzo.

L'area ladina di Livinallongo ha custodito (e custodisce tuttora) tenacemente la coltura dell'orzo: lì ed in altre vallate dell'Alto Bellunese è stata identificata una varietà locale (orzo "Agordino"), diventata nota come prodotto di nicchia ed emblema non solo locale, legato sia alle tradizionali preparazioni (orzo per minestre e tostato per "caffè"), sia ad innovative preparazioni nella ristorazione e nelle sagre locali.

Il ciclo (dalla semina al raccolto ed all'utilizzo) di questa icona di Livinallongo e dell'Agordino è ben ancora presente nella pratica, nella memoria, nei gesti, nella "ritualità" che lo contraddistingue.

Testimonianze scritte e fonti orali sull'orzo e sugli altri cereali si susseguono dal Medioevo all'attualità: i nomi nei dialetti locali e nella lingua ladina, le citazioni nei documenti come "moneta di scambio" (cereali in saldo di debiti o, più tardi, orzo contro granoturco), il "valore" enorme assunto nei tempi di guerra e di privazione, fino alle osservazioni del proprietario terriero Antonio Maresio Bazolle (1818-1896): "L'orzo più bello, più grosso, e più netto che si trova qui è quello che viene dall'Agordino".

Un tempo il valore dell'orzo non consisteva solo nell'impiego diretto per l'alimentazione umana ma anche nell'uso medicinale a favore degli animali domestici, nello scambio di prodotti (orzo e frumento contro granoturco), nella sua capacità di ridare nutrimento al terreno. Nell'attualità, questo orzo agordino, studiato e caratterizzato anche nella genetica, è annoverato tra i prodotti agroalimentari tradizionali della Regione del Veneto.



Fascio (mana) di orzo Agordino



Raccolta dell'orzo: Vittoria Rossi di Celat col cavalet (insieme di quattro mane)



Canale d'Agordo (Val del Biois), raccolta dell'orzo. Nella preziosa immagine, probabilmente precedente alla seconda guerra mondiale, la signora, intenta a liberare il mannello (mana) dell'orzo dalle erbe estranee, sembra quasi accarezzarlo. Ai suoi piedi il falchetto (sesela), pronto per mietere un'altra mana. (Collezione Giuseppe Della Zassa – Celat di Vallada Agordina).



Col van inte era
(col vaglio dei cereali nell'aja del fienile)
 Rievocazione storica con strumenti e abiti d'epoca
 (fotografia Valentina De Toffol)

LA TESTIMONIANZA IN POESIA

di Luigi Lazzaris (1816-1906)
 Vallada Agordina

*Che nei tabiai le femene inte l'era Sta a
 bate la sigala, orz e forment Cufade sula
 paia tute in schiera
 Bogn bachet fa un gran trechetament
 E chele che da vande à pì maniera.
 Le sgorla el van che trà la resta al vent,
 Dei zighegnon stirai su 'n chi soler.
 La paia vien metuda su l'archer.*

Le donne nell'era del fienile trebbiano la segale, l'orzo, il frumento, inginocchiate sulla paglia, tutte in schiera, con solidi bastoni ed un ritmo cadenzato; e quelle più abili a vagliare agitano el van e lasciano al vento le impurità. La paglia che rimane a terra, legata in fasci, viene portata nel sottotetto del tabià.

Traduzione a cura di Lucia Lazzaris

LA TESTIMONIANZA IN TAVOLA: LA MENESTRA DA ORZ

Menestra da orz: minestra di fagioli, orzo, patate, condita, se possibile, con un osso affumicato. A cottura quasi ultimata, si aggiunge latte e si cuoce ancora per alcuni minuti. L'osso affumicato o una *pezola* (salsiccia di terza scelta), nostrani, garantiscono il gusto. Nelle aree più interne e settentrionali dell'Agordino i fagioli possono essere sostituiti dalle fave.

Orz lavà e bagnà par calche ora, doi patate, en pugn de fasoi, en oss o na costa de porzel fumegada, sal. Tut cot pian pian, sula cusina o onde che se pol. Le patate, al moto, le se dovarae desfà, ma se pol ghe daidà co la forcheta. Ala fin se ghe donz en cin de lat e se fa boi par altri dies menuti.

Lavare l'orzo e lasciarlo a mollo qualche ora; aggiungere patate, un pugno di fagioli, un osso od una costola di maiale affumicata, sale. Cuocere a fuoco lento, sulla cucina economica o sul gas. Le patate dovrebbero sminuzzarsi durante la cottura, altrimenti si possono schiacciare con la forchetta. A cottura quasi ultimata si aggiunge latte e si lascia bollire ancora una decina di minuti. (*Pian Molin – San Tomaso Agordino*)

Galleria di immagini del territorio coltivato (1900-1970)



Canale d'Agordo (al tempo Forno di Canale), località Val (al confine con Vallada Agordina) agli inizi del Novecento: un esempio di fondovalle montano, a quote basse (per il contesto di progetto) e con terreni prossimi al piano. Nella cartolina d'epoca è evidente un campo di granoturco, significativamente tuttora coltivato poco distante dalla località ritratta. Cartolina di Abdon Breveglieri.



Canale d'Agordo verso la Val di Gares, con il suo mosaico di coltivi in fondovalle e sulle pendici. Nota nel Milleottocento come area favorevole alla coltivazione di cereali (in particolare dell'orzo, che il Zannini, fondatore della locale birreria, consigliò di coltivare, promettendo in cambio granoturco) è uno dei luoghi di provenienza di alcune varietà di fagioli coltivate a San Tomaso Agordino, i cui abitanti frequentavano per necessità pratiche e rapporti umani la Val del Biois. Fotografia A. Zannoner – Forno Canale (oggi Canale d'Agordo).



Sappade (Soppade) in Val del Biois: le case ed i fienili (tabiai) formano un abitato compatto, nell'intento di risparmiare al massimo il terreno coltivabile. I campi coltivati a valle del paese godono della favorevole esposizione al sole, accentuata dalla pendenza e dalla quota (1345 m s.l.m.); fin qui si spingeva, un tempo, addirittura la coltivazione del granoturco. Fotografia A. Zannoner – Forno Canale (oggi Canale d'Agordo) in AA.VV, 1938 – Il Cinquantenario delle Latterie Agordine.



Caviola (Val del Biois) nella pubblicazione (1938) per il cinquantenario delle Latterie Agordine.



Caviola (Collezione Giuseppe Della Zassa – Celat di Vallada).



Dolomiti Agordine. Valle del Biois
Panorama di CAVIOLA m. 1070
con Cime d'Aula m. 2609 e Cima Omo m. 2850

Caviola in Val del Biois, 1960 circa L'immagine dell'abitato di Caviola ci testimonia concretamente il detto "na volta se coltiva dapartut"; i campi coltivati si distinguono per le forme e soprattutto per i colori, estendendosi fin dove non inizia il bosco. Al confronto, la superficie destinata alle case è ben poca cosa. (Collezione Lucia Lazzaris – Andrich di Vallada Agordina).



Dintorni di Agordo - Borgata Celat

Fondovalle in Val del Biois: Celat di Vallada a inizio Novecento, con i fitti campi di granoturco (Collezione Giuseppe Della Zassa – Celat di Vallada).



Alla confluenza fra la Val del Biois e la Val Cordevole: Cencenighe Agordino ai primi del Novecento. Il paese, condizionato dalla presenza dei due torrenti, si addossa al Monte delle Anime; i campi coltivati risalgono dalle ultime case verso la montagna. (Collezione Giuseppe Della Zassa – Celat di Vallada).



San Tomaso in alto sta in continuo pendio (Alvisi G., 1859 – Belluno e sua provincia). Con il territorio di San Tomaso Agordino, a cavaliere fra la Val del Biois e la Val Cordevole, prevalgono e diventano evidenti i versanti a pendenza accentuata, ben esposti al sole. Ogni frazione, ogni gruppo di case ha i suoi campi coltivati in continuo pendio, come si vede in questo scorcio degli anni Trenta. Fotografia R. Andrich – Agordo in AA. VV, 1938 – Il Cinquantenario delle Latterie Agordine.



Avoscan di San Tomaso Agordino a fine Ottocento: “il paesello è composto da una fila di case, poste alla sinistra della strada, fra campi di sorgo. In alto della Val de Roi si vede spuntare il Campanile di San Tomaso” (Brentari, 1887). Evidenti le case tradizionali ed i campi di fondovalle coltivati a granoturco, mentre altri coltivati risalgono dal fondovalle verso le frazioni più alte. Cartolina di P. Breviglieri.



Frazioni di San Tomaso Agordino negli ultimi tempi dell'agricoltura tradizionale: Celat (Fonte: Camera di Commercio, Industria ed Agricoltura della Provincia di Belluno, 1958).



Frazioni di San Tomaso Agordino negli ultimi tempi dell'agricoltura tradizionale: Tocol (Fonte: Camera di Commercio, Industria ed Agricoltura della Provincia di Belluno, 1958).



Nel Comune di Rocca Pietore l'abitato di Santa Maria delle Grazie (q. 980 m s.l.m., a ridosso del torrente Cordevole) negli anni Trenta occupa essenzialmente i terreni vicini al corso d'acqua, mentre i campi coltivati si trovano sul pendio esposto ad Est. Fotografia A Soia – Caprile in AA.VV, 1938 – Il Cinquantenario delle Latterie Agordine.



Ogni comunità si adatta al suo ambiente: poco a monte rispetto a Le Grazie ma sulla riva opposta del Cordevole, Caprile (in Comune di Alleghe) mostra i coltivati sia sull'erto pendio, sia sul pianoro (ora in gran parte edificato). Fotografia A Soia – Caprile in AA.VV, 1938 – Il Cinquantenario delle Latterie Agordine.



Dal fondovalle agli abitati di alta quota: Laste di Rocca Pietore con le frazioni di Soppera e Dagai (q. 1451 m s.l.m.) all'inizio del Novecento. Oltre ai campi coltivati disposti ovunque si nota in secondo piano a destra, vicino al fienile, el favéi, il tipico traliccio in legno per essiccare la fava. Cartolina di Breveglieri (viaggiata 1912).



Rocca, capoluogo del Comune (in basso a destra), ed altre frazioni di di Rocca Pietore negli anni Trenta; i segni delle coltivazioni sono diffusi dalle aree meno acclivi fino alla sommità dei pendii. Fotografia A Soia – Caprile in AA. VV, 1938 – Il Cinquantenario delle Latterie Agordine.



Rocca vista di fronte ci mostra sia i campi sul versante a monte dell'abitato, sia le recinzioni vicino alla casa in primo piano, volte a difendere i coltivi dall'ingresso dei bovini. Viaggiando da Rocca verso Sottoguda si transitava, ci dice il Brentari (1887), fra campi di segale, canapa, patate. Cartolina A. Soia – Caprile (viaggiata 1940).



Dal piede alla cima del Col di Lana. Una visione solo parziale delle molte frazioni di Livinallongo, disposte dai 1100 ai 1700 metri di quota, rende l'idea della cura del territorio coltivato. All'immagine degli anni Venti corrisponde la descrizione di O. Brentari (1887): "la bellissima costa settentrionale della valle di Livinallongo, divisa, come una grandiosa bandiera spiegata a mezzogiorno, in quattro grandi zone o striscie così distinte: Pascoli – Bosco – Campi e paesi – Bosco. È una vista indimenticabile." Fotografia di G. Devich – Pieve di Livinallongo in Tiepolo P., 1928 - Le vallate del Cison – del Cordevole – del Maè.



Pieve di Livinallongo (Buchenstein) nella magnifica visione di inizio Novecento Il paesaggio è caratterizzato dall'incanto della montagna e dall'agricoltura tradizionale, con i campi di cereali presenti alle pendici dell'imponente albergo e della recente strada. Cartolina di E. Dalla Torre (Pieve) viaggiata nel 1912.



Sul versante Nord-Est della vallata di Livinallongo: l'abitato di Andraz (m 1414 s.l.m.). Fotografia A Soia – Caprile in AA.VV, 1938 – Il Cinquantenario delle Latterie Agordine.



Villagrande di Colle Santa Lucia (q. 1435 m s.l.m.), dirimpettaio del Livinallongo, nel suo armonioso insieme di monti, boschi, fienili, case e campi, culminante nella Chiesa; seminascolato a destra, fra le costruzioni, si intravede l'essicatoio per le fave (favàr). Fotografia A Soia – Caprile in AA.VV, 1938 – Il Cinquantenario delle Latterie Agordine.



Villagrande di Colle Santa Lucia a inizio Novecento: forme e colori dei campi in pendio (Collezione Giuseppe Della Zassa – Celat di Vallada).



La tavolozza dei campi è evidente anche a Selva di Cadore negli anni attorno alla Grande Guerra (Collezione Giuseppe Della Zassa – Celat di Vallada).



Campi in pendio a Falcade - Val del Biois (Collezione Giuseppe Della Zassa – Celat di Vallada).



Scorci con campi in centro Agordino: Frassené di Voltago Agordino nella pubblicazione (1938) per il cinquantenario delle Latterie Agordine.



Scorci con campi in centro Agordino: Taibon nella pubblicazione (1938) per il cinquantenario delle Latterie Agordine.



Fra le Dolomiti Agordine - Ritorno dal campo nella pubblicazione del 1938 per il cinquantenario delle Latterie Agordine.



Una delle antiche fotografie di Vallada Agordina (attorno all'anno 1910) ci mostra un paese certamente più "comodo" di altri, con le "campagne" vicino alle case certamente molto meno pendenti rispetto a realtà vicine. Tuttavia, anche qui gli abitati sono nati risparmiando il più possibile il terreno da coltivare: le case sono vicine le une alle altre, le strade servono a raggiungere i campi, la fontana, il forno da canapa, la latteria sociale. (Collezione Giuseppe Della Zassa – Celat di Vallada).



La Campagna di Celat (Vallada Agordina) coltivata a granoturco (anno 1913) (Collezione Giuseppe Della Zassa – Celat di Vallada).



Lo stesso territorio, due epoche: Andrich, Toffol e Cogul di Vallada Agordina a inizio Novecento (sopra - collezione Lucia Lazzaris – Vallada Agordina) e attorno al 1970 (sotto - Collezione Giuseppe Della Zassa – Celat di Vallada); a meno di cento anni di distanza, i campi stanno lasciando il posto ai prati e le strade antiche alle strade moderne, mentre man mano cambiano gli usi e le consuetudini.



La testimonianza delle generazioni

La vita contadina in montagna non è mai stata facile, neanche nelle condizioni migliori che l'ambiente poteva dare. Proprio perché si doveva vivere della terra, fra la gente ed il territorio nasceva una profonda e intima conoscenza: conoscenza che veniva tramandata e accresciuta di generazione in generazione. Tuttora si trovano forti esempi di questo sapere radicato e istintivo, che oggi trova inoltre conferme e spunti nello studio e nella ricerca.

Forti dell'esperienza, le voci dell'ambiente di montagna parlano di temi che anche la sensibilità moderna riveste di motivazioni.



L'importanza di conservare e coltivare le varietà locali

*Le aon metude du proprio par la somenza,
no vulon mai perdela!*

Le coltiviamo per mantenere la semente: non vogliamo assolutamente perderla
(Ronch di San Tomaso Agordino, 2014)



Il valore di un gusto

Avee na nostalgia de sta polenta, che bona! Parea che la fusse stata condida, bonissima! E na bramosità de chela farina! Eh la e bona chela farina. Na polenta grassa, bona, che no avarae neanca bisogn de magnà tanta roba insieme.

Sentivo una profonda nostalgia per la polenta fatta con questo granoturco: che buona, e che brama di avere ancora quella farina! Sembrava già condita per conto suo, senza bisogno di accompagnarla con altri cibi!

(Pian Molin, San Tomaso Agordino, 2014)



Un esempio di un mondo lavorato palmo a palmo: frazioni di Vallada Agordina – a monte della strada Celat di Vallada con la sua **Campagna**; a valle della strada, i **Musologn** e i declivi in discesa verso **Mulan** (sulle rive del Biois). 1950 ca. Raccolta G. Della Zassa

La conoscenza del territorio: a ogni luogo la sua coltivazione

Via a la Campagna l era masa vent par mete sorch, se scavezea le canne! Sol la Campagna e sot i Musologn l era coltìv à ala grande, l era a la remota, no l'era vent, i semenea sorch e patate. I avea fat i piagn co i muret de sass, alti doi metri, e l è pian perfetto! I avea anca portà l'acqua, no manchea nia! Anca du par Mulan e da le Mandre dei Tissi no l era vent e alora i coltìvea.

Ogni località era coltivata in maniera appropriata: se “la Campagna di Celat” era troppo ventosa per seminare il granoturco (e difatti si spezzavano le canne), i campi appena al di sotto e sotto “i Musologn” erano invece protetti dal vento e coltivati alla grande, a granoturco e patate: vi era stato ricavato un piano perfetto, con dei muretti di sostegno alti due metri, ed era stata anche portata l'acqua: non mancava nulla! Anche a “Mulan” e a le “Mandre dei Tissi”, a ridosso del Biois, non c'era vento e si poteva coltivare con vantaggio. (Celat di Vallada Agordina, 2012)

La responsabilità verso il mondo in cui viviamo

l e colpa nosta che no se osserva pì nia: sta tera tuta la e ruinada da chesto e da chel e fumi e detersivi. El mondo el resta vost e avè da curalo come che l curon noi

È colpa nostra, siamo diventati irrispettosi verso tutto: l'intero pianeta è rovinato dalle tante cause dell'inquinamento! Il mondo resta vostro e dovete gestirlo con cura, come facciamo noi. (Ronch di San Tomaso Agordino, 2014)

Un richiamo alla solidarietà

L e venu en cin de superbia. Na volta se era tuti sot el stesso menà, se lavorava tuti quanti, la sera se era strach e magari se se ciapava senza farina: ogni famea l avea la misura de la farina, se dea a ghe domandà na misura de farina o magari i venia con en bicier a ciole zucher.

Siamo diventati più superbi. Una volta si viveva tutti alla stessa maniera, si lavorava tutti quanti, fino a arrivare stanchi alla sera, e magari ci si accorgeva di essere senza farina: con semplicità la si chiedeva al vicino e con altrettanta semplicità si accoglieva chi, a sua volta, era nel bisogno, per esempio, di un bicchiere di zucchero.

(Pian Molin, San Tomaso Agordino, 2014)



Agricoltura e cultura locale: espressioni orali, proverbi, testimonianze scritte in prosa ed in poesia

Un calendario nei proverbi

Nelle vallate del Cordevole, ciascuna con il proprio clima caratteristico (microclima), non si può fissare un “calendario delle coltivazioni” ovunque valido. In ogni caso, il periodo per coltivare è ristretto: si parte, nelle condizioni più favorevoli e con le colture più resistenti al gelo, dal marzo- aprile e si arriva al settembre-ottobre.

La breve stagione favorevole può *vedere comunque neve e gelate (brose), riducendo ulteriormente il vero e proprio periodo caldo: Savé, che la bonaza in sti paes / La dura solamente al pi trei mes*, avverte il poeta ed uomo di montagna Luigi Lazzaris (1817-1907). Gelate, inondazioni, piogge e sole, altri imprevisti segnano, nel bene o meno, la possibilità di coltivare e di arrivare al raccolto, come ben rammentato dal Lazzaris:

*Se le stagion le desse ben drioman
Nó se farave a vive tant diaolez,
Vardé se ‘l temp catif nó porta dan
Che del raccolto el vien apena mez,
Se dele piove e brose o de pi rio
Dela campagna tut ne resta indio*

Se le stagioni seguissero il loro corso
Non si farebbe così fatica a vivere.
Il maltempo danneggia i campi
E del raccolto si salva a malapena la metà
Se le piogge e la brina o altre disgrazie peggiori
Non lasciano maturare i prodotti
della campagna.

(L. Lazzaris, *Li gran dafai de tut el temp de l'ann*).

Gli agricoltori di montagna fissavano queste loro esperienze e le esperienze degli avi in proverbi in rima ed in prosa, per ricordare il ritmo delle diverse piante e prevedere, per quanto possibile, i cambiamenti del tempo.

In questi detti come nella vita quotidiana, le stagioni erano scandite dalla ricorrenze dei Santi, di cui tutti conoscevano le festività, a testimonianza di un mondo in cui lavoro, sacrificio, solidarietà e preghiera erano vissuti con impegno, per allontanare o almeno attenuare il rischio della carestia e della fame. Grande importanza è attribuita

al tempo atmosferico, che permette (o meno) di iniziare i lavori e che influenza l'andamento delle stagioni. Non mancano gli ammonimenti pratici, i consigli e le esperienze sulla coltivazione, fino ai casi in cui con esempi concreti, presi dal campo, si allude a circostanze e caratteristiche dell'uomo.

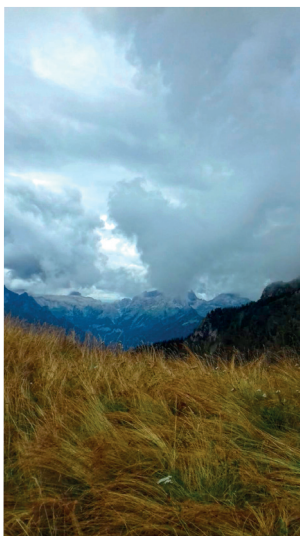
Molte di queste indicazioni possono essere tuttora valide, soprattutto se non interpretate con rigidità ma lette alla luce del mondo contemporaneo e della situazione e località dove ci si trova.



***Co no l e nia inte crigna
no se pol magnà***

Quando il recipiente della farina è vuoto non si mangia ...

La crigna voita... (Vallada Agordina)



***Le el temp che fès dut,
nos no fason nia***

E' il tempo che decide tutto, noi non facciamo niente.
(Corte di Livinallongo del Col di Lana)

Brutto tempo in montagna.



L an compì l à ncora da venì

Non esiste, e non esisterà mai, un anno perfetto e del tutto favorevole

*Nevicata sull'orto a inizio maggio
(Toffol di Vallada Agordina)*

El bon temp fat de not el dura finché el disnà l e cot

Il tempo sereno della notte non dura a lungo

A ora de terza el se dreza o l se reversa

Verso le nove del mattino il tempo o si aggiusta o si guasta del tutto

Cande che l tona prima de piove paster no sté ve move

Non prender sul serio il tuono che si ode prima della pioggia



***O su l Aulif o su i vof
o che l neveghea o che l piof***

La Domenica delle Palme o la domenica di Pasqua ci si attende sempre pioggia o neve.

Il ramo d'ulivo (Aulif) e le uova (Vof) richiamano la domenica delle Palme e la festa di Pasqua



***El Vender Sant e l Sabo Sant no
se va en terra***

Venerdì Santo e Sabato Santo non si lavora la terra, che ospita il corpo del Signore prima della Resurrezione

Se l piof el di de la Sensa par quaranta di se pensa

Se piove il giorno dell'Ascensione del Signore (quaranta giorni dopo la Pasqua), pioverà - tanto o poco - per altri quaranta giorni

San Lorenzo se l é conzà el lo desconza, se l é desconzà el lo conza

Il giorno di San Lorenzo (10 agosto) il tempo cambia: se fino ad allora ha piovuto si va verso il bel tempo, se invece la terra è arsa incombono le piogge



Arcobaleno a San Tomaso Agordino



Sol e piova polenta nova

(Vallada Agordina)

Se ci sono sole e pioggia nella giusta misura, il granoturco matura

Sèrceme da picol, dame tera da grant, se te vos che te empienise el banch *(Rocca Pietore)*

Il granoturco dice al contadino: Sarchiami quando sono piccolo, dammi terra quando sono grande, se vuoi che ti riempia la madia

***Co l sorch el fa la seda
l e drìo a fà i garniei***

Quando il granoturco forma la seda (ciuffo della fioritura femminile, in cima alla pannocchia) sta preparando i chicchi



***Le spighe co le é piene
le arbassa la testa e chele voite
le sta a testa alta***

Le spighe ricche di seme si piegano sotto il proprio peso; sono quelle vuote ad alzare la testa.

*(Spighe d'orzo e mietitrice a Vallada Agordina
fotografia Valentina De Toffol)*

Patate zote patate bele Avere nel campo piante di patate con altezze diverse (*patate zote*) preannuncia un buon raccolto (Vallada Agordina)

Tra Dio e la bona dent aon parà la vaca fora dal forment

Succedeva, a volte, che le vacche da latte sfuggissero al controllo entrando nelle campagne coltivate e danneggiandole con il loro furioso galoppo; tutti accorrevano, e con l'aiuto di tutti si riusciva ad imbrigliare ed a calmare l'animale. Quando tutto era andato a buon fine, si diceva *Tra Dio e la bona dent aon parà la vaca fora dal forment* (con l'aiuto di Dio e della buona gente abbiamo allontanato la vacca dal frumento): espressione poi diventata proverbiale per ogni occasione in cui, con l'aiuto di Dio e degli uomini, si riusciva ad uscire da una situazione non proprio felice.





***Se l fa bon temp el dì de San Bartolomio
l e el pare de na bona fardima***

Se il giorno di San Bartolomeo (24 agosto) viene col bel tempo, l'autunno sarà favorevole

***Se i fasoi i e en fior da San Bartolomio,
ven tanti fasoi chel an
e anca l an da drio***

Se i fagioli sono in fiore il giorno di San Bartolomeo, se ne raccoglieranno tanti nell'anno in corso e anche nell'anno successivo (Vallada Agordina).

Se l piof el dì de San Gorgon, de fardima ven set brentane e n brentanon

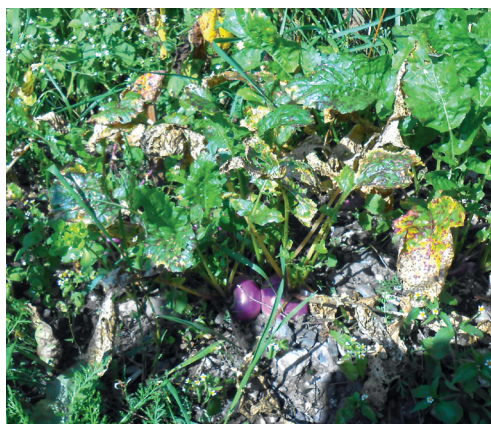
Se piove il giorno di San Gorgonio (9 settembre) l'autunno sarà segnato da piogge intense.

La luna settembrina sete lune la indovina

Se la luna di settembre nasce col bel tempo, l'inverno sarà favorevole.

Da San Michel la marena la va en ziel

Per risparmiare sul cibo, da San Michele (29 settembre) in poi si saltava un pasto rispetto ai tre (a volte quattro) dell'estate. Ci si saziava con il "disnà" del mattino ed un boccone verso le tre del pomeriggio; poco dopo calava il crepuscolo e si andava a riposare.



***Pore chel Lauron che l resta fora da San
Simon***

Poverine quelle poche rape che non sono state ancora raccolte a San Simon (28 ottobre)

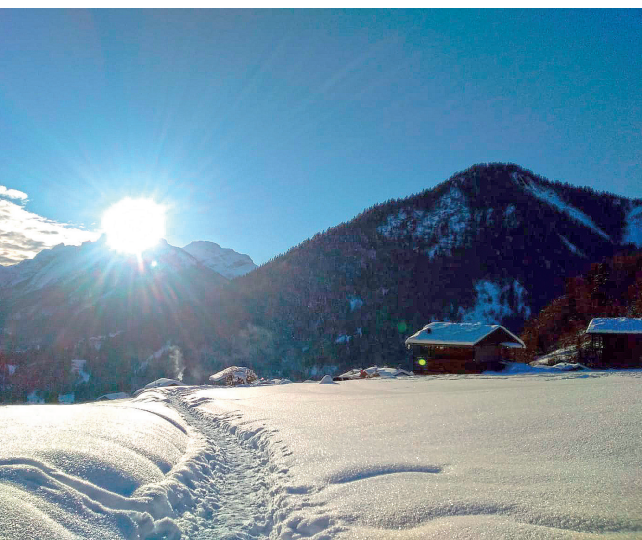
El lauron, cioè la rapa che non ha avuto tempo di svilupparsi a dovere, è fra le ultime verdure del campo; col Lauron si chiude quindi il raccolto e si attende, ormai prossima, la prima neve.



Da San Luca le erbe le se peluca.

Attorno a San Luca (18 ottobre) le prime brinate danneggiano gli ortaggi

Gramma chela zuca che speta San Luca Poveretta quella zucca che è ancora in campo a San Luca: rischia di essere rovinata dalla brina, diventando immangiabile (*sleca*).



Dai Santi o la nef o i guanti

All'inizio di novembre (ricorrenza di Tutti i Santi) ci si deve attendere la neve o, comunque, il freddo; si chiude quindi con i lavori della campagna.

Da San Simon no sai se son; da San Martin ghe son vesin; da Sant'Andrea no l e da se fù marevea e da Nadal senza fal (Vallada Agordina)

La neve avverte: *A San Simon – 28 ottobre – non so se ci sono; a San Martino (11 novembre) mi avvicino; a Sant'Andrea (30 novembre) non c'è da meravigliarsi se arrivo; a Natale senza dubbio.*

Le stagioni in poesia: Luigi Lazzaris e “li gran dafai de tut el temp de l’ann”

Gli anni passano, e così le stagioni, ma il lavoro della terra in montagna non cambia di molto, come appare dal confronto con le testimonianze dettagliate di fine Ottocento. Certo, la forza delle braccia e degli animali (per secoli l’unica disponibile) è stata affiancata dall’opera delle macchine, ma al centro rimangono sempre l’ambiente e l’uomo che si confronta con le sue caratteristiche, le sue opportunità, i suoi limiti.

Anche se condotto con metodi in parte diversi e con difficoltà minori per alcuni versi, maggiori per altri, il ciclo della coltivazione è in sostanza quello descritto da Luigi Lazzaris, artigiano ed artista, coltivatore e poeta. Il Lazzaris nacque a Celat di Vallada Agordina nel 1816, dividendo poi i successivi novanta anni di vita fra famiglia, lavoro ed emigrazione e coltivando, nel *temp perdù debant* (nel tempo “sprecato”, come ironicamente scriveva egli stesso), la vena di una poesia arguta e vivace e nello stesso tempo precisa nel descrivere la vita quotidiana del suo tempo.

La sua arte ha lasciato, con l’opera maggiore (*Le stagioni dell’anno*, ovvero *li gran dafai de tut el temp dell’ann*), un ritratto dell’anno in rima, dalla rinascita della primavera fino al lungo inverno, con le opere e le difficoltà della montagna, la descrizione delle coltivazioni di allora (in gran parte ancora praticate o riprese di recente), l’accortezza di seminare di tutto un po’, ed innanzitutto le colture più adatte e resistenti al clima, la soddisfazione e la gratitudine per il raccolto: si è arrivati all’autunno, la stagione è conclusa, i frutti della terra sono al sicuro e la famiglia può tirare un sospiro di sollievo, dopo le tante fatiche affrontate.

*Aprèna le venù madur e bel
Alora tuti quanti se ‘l cuis
E dala provvidenza del novel
Sti veie se consola, el benedis
E presto cola bena e col benel
E coi darlin i porta e carga fis
E le panoie i sturta a casa sua
Int’ en canton de caneva o de stua.*

*Non appena il granoturco è maturo e bello
Allora tutti quanti si affrettano a raccogliarlo
E con la provvidenza dei nuovi frutti della terra
Gli anziani si consolano e benedicono
Ed al più presto e caricandosi il più possibile
Portano a casa le pannocchie, mettendole al sicuro
In un angolo della cantina o della stanza principale.*

Dalla tradizione all'attualità: nell'orto e nel campo oggi

Passa tranquillo tra le case ed i sentieri della montagna: fermati e osserva, non solo le cime dei monti e le grandi distese delle foreste ma anche i piccoli dettagli della vita e del lavoro, la fontana, il fienile, la terra. Se ne hai occasione, parla con chi vive sul territorio: domanda, ascolta, medita. Troverai in molti angoli ed in molte persone una traccia di sapienza e di saggezza: e non solo la tua mente ma anche il tuo animo ne uscirà sereno ed arricchito.



Questa meditazione ci accompagna e ci introduce al ruolo attuale di chi coltiva la terra e vive il territorio. Oggi come un tempo, coltivare in montagna (e non solo in montagna) significa lavorare nel *campo* e lavorare nell'*orto*.

L'*orto*, di solito molto vicino alla casa, è uno spazio particolarmente ben curato, coltivato a mano o con piccoli mezzi meccanici e protetto da una staccionata in legno; nella sua terra, finissima e

ben concimata, trovano dimora le colture che godono di più considerazione (in prevalenza verdure, ma non solo).

Caratteristici e ben evidenti nel pieno della stagione sono l'angolo delle erbe aromatiche e medicinali e il bordo fiorito. Il recinto dell'orto, se ci sono la possibilità e lo spazio, può anche ospitare piccole e grandi piante da frutto, le rose, la "casetta" che ospita gli alveari (*vasiei*), una piccola fontana, magari una panchina per un momento di pausa o di dialogo fra persone.



Scorci nell'orto

Curare l'orto non significa trascurare il **campo**, che però ha una natura a sé stante. In genere è più esteso, può essere vicino all'orto o anche distanziato dalle abitazioni, accoglie generalmente colture che necessitano di meno cure rispetto a quelle dell'orto e soprattutto viene preparato in maniera diversa: fino alla metà del Novecento circa (ed in alcune "nicchie" ancor oggi) con l'aratro trainato dagli animali, attualmente con mezzi meccanici. Vi si seminano (da sole o associate fra di loro) coltivazioni come la patata, la zucca, il granturco, i cereali, i fagioli, le fave; non rara, anche nel campo, è la bordura ricca di fiori, siano essi quelli delle colture principali o ancora delle "spezie" ed erbe medicinali.

Nell'agricoltura tradizionale il campo non veniva recintato, salvo dove confinava con le strade, destinate al passaggio degli uomini a piedi e dei bovi-

ni in andata o in ritorno dal pascolo; attualmente, in gran parte delle vallate esso deve essere adeguatamente protetto dall'azione degli animali selvatici. In questo senso, le differenze fra campo ed orto vengono gradualmente ad assottigliarsi, perché anche il campo diventa uno spazio chiuso e forzatamente delimitato.

Orto e campo, soprattutto nella contemporaneità, non sono "semplicemente" un terreno da coltivare ma anche un luogo dove il lavoro (non privo di impegno) permette di assaporare vari doni: prima ancora del raccolto da gustare, il contatto intimo con la terra, i tempi della natura, l'emozione, la bellezza del seme che nasce, cresce, fiorisce ed infine dà frutto.



Nella società tradizionale erano soprattutto le donne le protagoniste e le custodi di questi valori, affiancate dall'uomo nei lavori più pesanti, come la vangatura ad inizio della stagione. Oggi, anche fra gli uomini c'è chi ama coltivare l'orto ed il campo, memore forse della sapienza appresa dalle madri e dalle nonne; più che nel passato, quindi, c'è posto per tutti, uomini, donne e bambini, senza distinzione di età o di generazione, e tempo anche per il contatto umano, le confidenze, il confronto, lo scambio di idee e di sementi, il sollievo dello spirito.

Il raccolto dei campi e degli orti è molto spesso destinato all'**autoconsumo in famiglia**. Si tratta di un ruolo tutt'altro che secondario: una parte del cibo e delle erbe aromatiche e medicinali consumati in famiglia viene ricavata dalla propria terra; nello stesso tempo, si conservano così gusti e varietà particolari, se ne fa dono agli amici ed ai parenti e soprattutto se ne trae una forte soddisfazione personale, ritagliandosi, nel tempo libero, un momento di confronto e rapporto con la terra.



*E l'uomo nel campo
non è da solo ...
(Vallata, San Tomaso Agordino –
Andrich di Vallada Agordina)*

Un tempo la sola realtà, oggi un tesoro: la biodiversità coltivata

Ricchezza, varietà e fantasia nell'orto di montagna



Un orto e un campo di montagna racchiudono numerose varietà e specie, coltivate per nutrirsi, per dare sapore al cibo, un tempo anche per curare gli animali domestici e gli uomini, ottenere fibra tessile e olio.

In aggiunta a tutto questo, che già dà il sapore di un quadro ricco di colori e di forme, si è mantenuta l'usanza di coltivare un orto fiorito, per amore della bellezza, e piccole e grandi piante da frutto.

Nell'estesa vallata del Cordevole, come anche in altre condizioni simili, ogni abi-

tato ha le sue singolarità, ogni famiglia le sue esperienze, ogni piega del territorio le sue proprie coltivazioni. Lo specchio delle più diffuse comprende le eredità della tradizione a fianco di coltivazioni più recenti ma ormai consolidate, di innovazioni recentissime e di varietà riscoperte. In questo senso, unendosi alla curiosità e al desiderio di sperimentare, anche il legame con la ricerca, gli interessi della società, il turismo e l'agriturismo danno nuovo impulso alle colture tipiche e spingono a tentarne altre.

In un incontro fra “antico” e “moderno” le sorprese e le peculiarità, da conoscere e riconoscere con occhio attento, sono quindi una diffusa realtà.

Biodiversità e biodiversità coltivata



La parola “biodiversità indica la varietà di un ambiente (ecosistema): varietà di organismi viventi (con le loro risorse genetiche) e varietà di condizioni in cui essi possono vivere (habitat).

Nell’ambiente già “vario” della montagna, anche le coltivazioni locali fanno parte di questa “diversità”; esse difatti portano con sé una variabilità genetica, usi e tradizioni, l’adattamento al territorio: tutti elementi che costituiscono la “biodiversità coltivata” (o “agrobiodiversità”).

L’azione dell’uomo che coltiva, forte di conoscenze, passione ed amore per la terra, diviene quindi, a fianco della natura, positiva e creatrice.

I custodi della biodiversità coltivata



Nei nostri tempi viene riscoperta e valorizzata la figura del **coltivatore custode della biodiversità**, che conserva le varietà di piante coltivate nel suo territorio.

Egli esercita questo ruolo prima di tutto per passione, amore ed affetto verso il proprio territorio, che conosce per sua personale esperienza ed attraverso la sapienza trasmessa in famiglia.

Nel concreto, un “custode” mantiene vive le varietà locali che ha ricevuto dagli avi o che può ricercare nel suo paese e nella sua vallata, coltivandole e perpetuandone la semente, capendo le loro caratteristiche, cercando i sistemi più idonei per questa missione. Lo accompagnano la consapevolezza dei valori della terra in cui vive, l'esigenza (anche morale) di portare avanti un modo di coltivare e di essere che sia rispettoso del luogo, la volo-

ntà di conoscere e di sperimentare, condividere e scambiare, tanto le esperienze quanto i semi.

Queste figure sono di fatto una presenza costante ed importante nella montagna: donne ed uomini, giovani o meno giovani, tramandano le consuetudini nella coltivazione e, con esse, una ricchezza che altrimenti andrebbe dispersa: ricchezza di varietà (“biodiversità coltivata”), di saperi, di pratiche, di lingua, di costumi e cultura.

Le “varietà locali” che essi continuano a vivificare hanno un'identità storica (legata spesso al nome ed al ricordo di chi le coltivava prima degli attuali “custodi”), un legame stretto con la terra di origine e/o coltivazione, un'ampia diversità genetica, modi tradizionali di coltivazione ed impiego: un patrimonio “pratico” e nello stesso tempo intriso di sapienza e poesia.





La trasmissione dei saperi

Il mondo dei “custodi” in montagna è una realtà vivace, fatta sì di impegno ma anche di incontri, di confronti, di scambi di idee, notizie e varietà. Così avveniva pure in passato, quando chi si spostava dal paese per lavoro portava spesso a casa nuove esperienze e semi o piante da sperimentare; occasioni di scambio erano anche le visite fra parenti, amici, vicini di casa.

Le conoscenze in agricoltura erano e sono tuttora in massima parte patrimonio delle donne: l'uomo aiuta nei lavori più pesanti ma la coltivazione e la cura dell'orto e del campo sono da sempre nelle mani delle signore, che hanno portato con sé, da spose, le sementi di casa propria e la sapienza appresa dalle madri e dalle nonne.

Tutt'oggi le esperienze di chi conosce le pratiche tradizionali sono preziosissime e ricercate dai giovani appassionati, che ne fanno tesoro; inoltre, le ultime generazioni hanno ulteriori possibilità di studiare, di approfondire con corsi, di ricercare notizie non solo sui libri ma anche sulla rete internet, di partecipare a fiere e convegni nella vallata di origine ed altrove, grazie anche ad un rinnovato interesse diffuso fra le persone e colto anche dalle scuole, da enti pubblici, associazioni private e ricercatori del mondo tecnico e scientifico.



Ieri ed oggi: la semina delle patate (Immagine storica: collezione Giuseppe Della Zassa – Celat di Vallada Agordina. Immagine attuale – 2022: fotografia Lucia Lazzaris)

Intervista a un “custode della biodiversità”

È un'attività, quella del “custode”, che richiede tempo, impegno e fatiche: le soddisfazioni arrivano quando le si dedica il giusto tempo. Già eseguire le prime lavorazioni al momento adatto significa combinare le proprie disponibilità con quelle delle aziende agricole, spesso dedicate alla zootecnia, le uniche nella nostra zona a poter fornire i mezzi per preparare il terreno alla semina.

E qui entra in gioco, assieme al tempo dell'orologio, il tempo atmosferico. Molte volte siamo stati costretti a lavorare con la terra bagnata: inaspettatamente, abbiamo avuto anche buoni risultati ma non sarebbe il procedimento giusto. Se son bagnada assieme stà parchè son malada! (la terra bagnata non va toccata, come se fosse malata), dicevano i contadini di un tempo.

In un sistema che vede prevalere la zootecnia chi fa l'agricoltore in campo ha difficoltà ad iniziare; tuttavia, col passare degli anni, si trova la strada giusta, con la collaborazione delle aziende agricole, l'aiuto di tutti e le opportunità offerte da corsi di formazione e progetti europei: il confronto con altri “custodi”, con esperti di conservazione delle varietà locali ed anche con le aree di montagna di oltre frontiera offre molti spunti validi, da approfondire e sperimentare nelle nostre realtà.

L'altra grande problematica è quella della fauna selvatica, in particolare del Cervo, che qui a Vallada è una presenza importante e costante tutto l'anno: i campi che coltivo sono in un'arena di bramito ... Da qui la necessità di recintare per poter coltivare: la rete è un costo in più, richiede manutenzione ed inoltre non fa parte della cultura dei nostri paesi

(dove il confine dei campi si segnava con “termen” di legno) ma è fondamentale per arrivare al raccolto.

Un bell’impulso è stato l’incontro con i “custodi” di Livinallongo, che nella loro realtà hanno conservato colture e sapienze a rischio di scomparsa: ad esempio, la coltivazione del “Lirón”, che a Vallada è appena ricordata da due ultraottantenni, mentre nelle vallate di Fodom è ancora viva. Grazie a loro le abbiamo riscoperte, anche nel valore del loro gusto e dell’utilizzo in cucina, ed è stato un passo fondamentale.

Dopo queste esperienze, il mio auspicio è che le coltivazioni locali possano dare materia prima alla ristorazione, con un ritorno anche economico. Già in questi anni, nonostante gli ostacoli e le restrizioni posti dall’epidemia, le manifestazioni pubbliche per valorizzare la nostra terra e gli incontri in campo che è stato possibile realizzare sono stati proficui: nel corso dell’evento stesso o anche a distanza di tempo molti hanno dimostrato interesse e sono arrivati con sementi di casa, scoperte o riscoperte: parlare con le persone e lavorare assieme è importante per suscitare di nuovo la passione di tutti coloro che possiedono ancora queste conoscenze.

Sarebbe molto bello pensare ad un percorso assieme agli alunni delle scuole locali. Nella nostra zona – ed è una fortuna – i ragazzi hanno occasione di vedere ed imparare in famiglia il lavoro della terra: saranno loro la garanzia della continuità, perché ciò che si impara alla loro età lo si ricorda per sempre. Se li si coinvolge e si riesce ad incuriosirli, quando vorranno provare per conto proprio avranno già conoscenze ed abilità.

Quando si coltivano le varietà locali, è utilissimo contraddistinguere ogni aiuola con il nome della varietà stessa: si possono così fare osservazioni sulle caratteristiche, sul vigore, sullo sviluppo di ognuna e arrivare quindi a conoscerla. Unendo le diverse abilità (dalla capacità nel lavoro a quella di annotare e capire) si fondano i presupposti per un’agricoltura di piccola scala ma condotta seriamente.

Molto interessante è vedere come di anno in anno si seleziona una certa genetica. Ho ben presente l’esempio del Granoturco: a Vallada c’è ancora una varietà locale ma, a seminarla con poche piante, i risultati erano talmente scarsi da ritenerla una perdita di tempo e di spazio. Unendo l’intuizione e le conoscenze apprese nei corsi sul numero di piante da seminare per mantenere una buona varietà di geni il granturco locale ha dimostrato tutta la sua validità. Se si potrà ricavarne la farina, meglio ancora se macinata a pietra in un mulino delle nostre vallate, avere nel piatto la polenta di una varietà nostrana sarà come riscoprire un’emozione che avevamo dimenticato. Come per il “Liron” a Livinallongo, sarebbe una riscoperta ed una sorpresa; se il Signore ci dona delle buone stagioni, non ho dubbi: ci arriveremo!



Custodi di un tempo

Ad avere cura delle sementi un tempo erano soprattutto le donne, le giovani spose come le anziane: queste signore avevano difatti nelle loro mani la cura delle proprie famiglie, quella d'origine e quella nuova che avrebbero (o avevano a suo tempo) fatto nascere.

Spesso la sposa novella portava nella casa del marito, con la dote, le sementi trasmesse nella sua famiglia, assieme a una *secia de patate* ricevuta in dono, come si usava ancora alla fine degli anni Settanta dello scorso secolo.

La diffusione della fotografia (sempre attorno a quegli anni) ha conservato per noi le figure di alcune di queste “custodi”.



La Mariana

(Marianna Dorotea Feder) nella seconda metà del Novecento, fotografata, con l'immancabile *garmal* (grembiule) nel campo di patate a Toffol (Vallada Agordina). Marianna portò dalla natia Carfon (Canale d'Agordo) a Vallada, dove andò sposa, una semente locale di patate, trasmettendola poi ai discendenti.

(Fotografia famiglia De Toffol dei Boz –Vallada Agordina)



La Rosalia

(Rosalia De Toffol Xaora, Vallada Agordina).

Rosalia con i suoi fratelli è stata un significativo esempio delle persone che hanno conservato e trasmesso, assieme alle sementi locali, un prezioso sapere sui campi, sugli orti e sulla vita di un tempo.





La Linda dei Tini

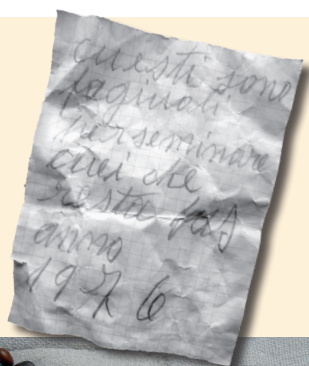
(Ermelinda Luchetta, nata nel 1918) attorno al 1980 nei campi di famiglia vicini alla casa di Andrich (Vallada Agordina).



El Piere dei Migi (Pietro Remigio Tomaselli, 1909 – 1986, Andrich di Vallada Agordina) al lavoro della campagna.

Piere, rimasto infermo alle gambe per un incidente in bosco, non rinunciò per questo a coltivare, affiancato in maniera importante dalla moglie *Meneghina* (Domenica Ronchi, 1911-2006) e ricorrendo anche a un piccolo trattore, una novità assoluta per l'epoca.

Nella loro casa lui e *Meneghina* conservava con cura molte sementi, preparate per una nuova semina.

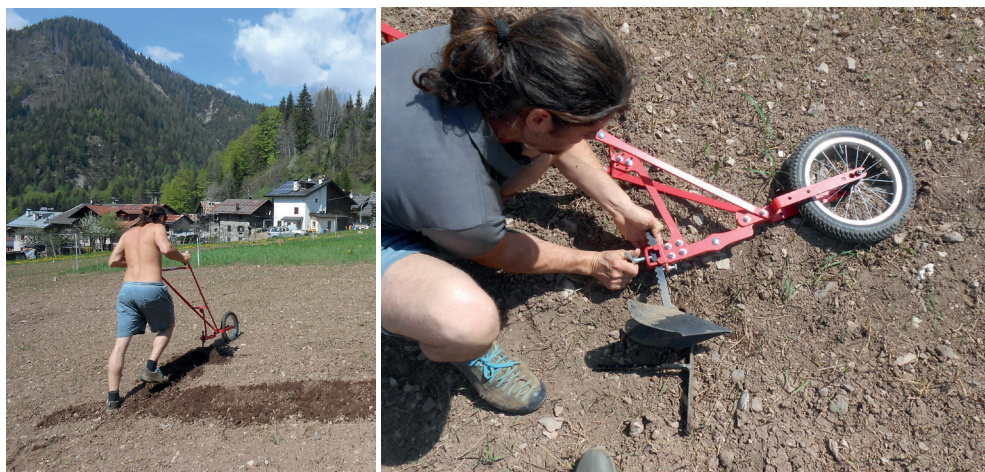


Oggi: nuove opportunità e nuovi problemi

Strumenti del passato e strumenti moderni

Le conoscenze ed i metodi tramandati nelle generazioni (tuttora preziosi, per la storia, la cultura ed anche per intuizioni e pratiche sempre valide) a partire dalla metà del Novecento sono stati affiancati ed in parte sostituiti da mezzi meccanici, in particolare nelle prime lavorazioni del terreno e nelle semine: il trattore con aratro, erpice o fresa, il motocoltivatore, l'aratro rotativo, le seminatrici semi-manuali sono alcuni esempi presenti anche in montagna.

Nelle vallate Alpine, popolate da uomini costretti ogni giorno a mettere in gioco il loro ingegno e la propria creatività per vivere in un ambiente magnifico e nello stesso tempo impegnativo, non v'è difatti una distinzione netta e drastica fra tradizione ed innovazione: ogni generazione cerca di cogliere il buono del passato, del presente e del futuro, con le opportunità che si presentano in ogni tempo, anche in quelli difficili. Al centro di tutto, oggi come ieri, rimane la terra, con le conoscenze, le abilità, l'inventiva di chi la abita e vive.



Primavera 2022, Vallada Agordina: nel campo, lavorato con trattore e fresa, i solchi per la semina vengono aperti con piccoli strumenti manuali



Tuttora si vedono integrati, anche nell'agricoltura, gli antichi sistemi di lavoro manuale, con gli attrezzi tradizionali come la gerla, la forca, il badile, le zappe di varie fogge, e quanto fornisce la tecnologia moderna: le serre, le recinzioni, gli impianti di irrigazione, i mezzi meccanici, fino agli strumenti di più recente introduzione.

I mezzi di un tempo e tuttora validi convivono con le innovazioni



In alto, attrezzi manuali tuttora impiegati in orto e in campo: il rastrello, le zappe ("zape da dur"), il vanghetto risalente alla Grande Guerra, il falcetto per mietere ("sesela"), l'annaffiatoio ("spingaort"); sopra, lavorazione (2021) con trattore e fresa

Questi strumenti, che hanno ridotto di molto la fatica dell'uomo e degli animali, hanno tuttavia dei limiti d'impiego, nelle vie d'accesso, nella pendenza, nelle dimensioni – spesso ridotte - dei campi, nella natura stessa del terreno, che non sempre si giova di arature profonde: è necessario quindi individuare con oculatezza il mezzo più adatto.

Possono aiutare anche piccoli attrezzi manuali progettati per una agricoltura di precisione. In questa logica va studiato il miglior modo per utilizzare le superfici, spesso ridotte dalla frammentazione fra più proprietari e, più di recente, dalla necessità di recintare i terreni per contrastare l'azione di cervi, caprioli, mufloni.



Fra tradizione e modernità: semina a spaglio e lavorazione con motozappa

I cambiamenti nella società e nell'ambiente hanno portato con sé anche nuovi problemi, che, con radici nelle trasformazioni sociali di metà Novecento, si sono dimostrati ben evidenti negli anni Duemila: il sapere nelle mani degli anziani, i giovani rivolti ad altre prospettive ed altri lavori, l'aumento di certi animali selvatici, l'abbandono di gran parte delle terre coltivate.

In una realtà quanto mai varia, nella quale anche i mutamenti della società e dell'ambiente si manifestano in maniera diversa a seconda delle località, ed in una situazione ancora in evoluzione non mancano comunque segnali concreti di interesse e ripresa.

Rapporti con gli animali selvatici

L'Agordino, a partire dagli anni Settanta del secolo scorso, ha visto il ritorno o l'introduzione, e la progressiva espansione, di animali selvatici prima non noti oppure relegati da tempo a spazi marginali. Fra di essi, in particolare il muflone e il cervo condizionano l'agricoltura locale, sia pascolando nei prati, sia entrando nel campo e nell'orto: in particolare quando le coltivazioni si avviano alla maturazione, la loro azione si fa devastante, a carico di tutto ciò che non è protetto da un recinto idoneo. Essi riducono quindi lo spazio coltivato ai terreni che si possono recintare e limitano anche i tempi della coltivazione, costringendo a raccogliere prima del tempo colture che potrebbero restare più a lungo nel campo.

Di conseguenza, l'impegno nel coltivare aumenta, a scapito dei risultati. Non si tratta solo di maggior lavoro manuale e di maggiori costi (realizzazione, manutenzione e controllo di recinzioni) ma di usare ed affinare l'ingegno per controllare al meglio l'azione di esseri viventi numerosi e compatti, capaci di apprendere, sfruttare le occasioni e le condizioni favorevoli. A questo riguardo, nell'esperienza di Bio Col Alp sono stati provati diversi tipi di "difese" (dal recinto elettrico alla recinzione metallica).

Ancora più insidiosa è la presenza di "disturbatori" più piccoli ed altamente dannosi, un tempo assolutamente sconosciuti, come le limacce, che costringono, in particolare nei periodi più umidi, ad un continuo controllo per non perdere il raccolto. Vanno poi ricordati anche uccelli di varie specie e taglie ed altri mammiferi (Tasso, topi campagnoli), che, anche in seguito ai cambiamenti dell'ambiente e ad annate particolari, tendono ad avvicinarsi maggiormente alle case e ai terreni coltivati. All'interno di quadro generale (tuttora in evoluzione), ogni vallata presenta attualmente delle differenze, con maggiore o minore presenza (fino all'assenza) di questi "antagonisti delle coltivazioni".



Palizzata a difesa del cervo

Clima e coltivi



23 luglio 2022, danni da lava torrentizia al campo: recinzioni e colture travolte, depositi di ciottoli e argilla sul fondo

Gli anni dal 2019 al 2022 hanno visto l'alternanza di stagioni diverse: dalle nevicate tardive all'assenza di neve, dalle piogge continue e dalle basse temperature al caldo torrido e senza precipitazioni a temporali intensi e piccole "lave torrentizie".

Le varie condizioni che si succedono, senza che si possa "decidere in merito", influenzano ovviamente anche il ciclo delle coltivazioni: a stimoli diversi ogni coltura risponde in maniera sua propria.

La variabilità e la capacità di adattarsi e reagire che le piante (coltivate e non) mettono in atto possono essere di esempio anche al coltivatore: seminare più specie e varietà, differenziare i tempi di semina, conoscere bene la posizione e il comportamento del proprio terreno di fronte al vento, all'acqua, al sole, favorire o creare delle "difese" (ad esempio, lasciare l'erba più alta a bordo del campo e fra i filari nei periodi di siccità; disporre alcune colture per proteggerne altre dal vento o dal calore eccessivi), avere scorte d'acqua e piccoli sistemi di irrigazione sono alcune delle accortezze che, caso per caso, possono aiutare a convivere con gli "scherzi del clima".

2019-2022

La sperimentazione sul territorio

Un'indagine sulle "vocazioni"

Vallada Agordina



25-72 (Agordina) Vallada 969 - Panorama

Nell'ambito di progetto Vallada è il Comune più "esterno", di collegamento fra la Val del Biois (alla quale appartiene) ed, attraverso il limitrofo Comune di San Tomaso Agordino, con la Val Cordevole.

I sette abitati che lo compongono, organizzati in Ville, sono racchiusi fra il torrente Biois in fondovalle e le pendici dei monti di Frena, Celenton e Pezza, a formare un insieme vario per quota, esposizione ed assoluzione, dal fondovalle, attorno ai 900 metri di altitudine, fino ai 1.200 metri di quota della frazione più elevata, Cogul.

Celat (compreso fra q. 925 e q. 1000 m s.l.m.) ed il vicino Mas (a ridosso di q. 900) sono due abitati di fondovalle alpino, che nel periodo primaverile ed

estivo godono di un maggior numero di ore di sole rispetto ai luoghi dell'alta Vallada (Sachet, Andrìch e Toffol, Piazz e Cogul, disposti dai 1000 ai 1200 metri di altitudine), più strettamente racchiusi tra le pendici di Frena, Celentone e Pezza. La buona stagione giunge qui circa una settimana prima che nelle frazioni più alte, con sensibili effetti sulle coltivazioni: *Na settimana de primavera la val de pi de n mes de autunno*. Qui le colture che abbisognano di particolare calore (come il granoturco) trovavano condizioni più favorevoli, purché protette dal vento, frequente nel fondovalle.

L'alta Vallada, comunque, non mancava delle sue coltivazioni. Ad esempio, nelle campagne (*Campaz*) vicine alla frazione di Andrìch (q. 1100 metri s.l.m.) venivano praticate diverse colture.

L'era tanti canp de canapia e de lin anca a Campaz. L'era fora e fora anca canp de sorch e entamez al sorch i metea zuche. I sem de zuca l'era pecà ghe n perde anca solche un e i le rencurea tuti par fa l'olio. (Giovanni Ronchi dei Nait, classe 1921)

(Anche a Campaz c'erano molti campi di canapa e lino, e poi estesi campi di granoturco; fra le file del granoturco si coltivavano le zucche. Era peccato mortale perdere anche un solo seme di zucca: venivano tutti conservati per fare olio!)

Eh, na volta se sbadilea, se portea tera dal roial ala cola! Si portava la terra dal fondo alla cima del campo, perché la terra va in giù. Mia madre seminava quattordici calvie di granoturco, patate, segale, marzola e poi canapa e lino. La calvia è una misura, di 475 metri quadri. (Aldo Andrich "Gegri", classe 1921).

Questa terra, con le sue risorse unite a quelle dell'emigrazione stagionale, ha ospitato e dato da vivere ad un numero di abitanti variabile nei secoli, fino a un massimo di oltre milletrecento.

Al prenzìpio de la ultima guera a Valada ariene milatrecento e forsi de pì e tuti se coltìvea la tera e se cenìa chi na vaca, chi na manda, chi na fedà o na caora, e el tabià l'era pì importante de la casa, l'era cuasi pì tabiai che case. Da fora se ciolea l'olio, che cua no venìa le olive, sal, che se l'dorea ma i le dea co la tessera, zucher e poc altro. (Gino Micheluzzi dei Vaz, classe 1938)

(All'inizio della seconda guerra mondiale a Vallada eravamo in milletrecento e forse anche di più, e tutti coltivavamo la terra, ed allevavamo chi una vacca, chi una pecora o una capra, ed il fienile era più importante della casa. Dal di fuori si comprava l'olio, il sale, che era molto importante ma razionato in tempo di guerra, zucchero e poco altro).

A Vallada non mancavano quindi granoturco, zucche, patate, cereali, fibre tessili, fagioli, piselli, fave, cavoli cappucci e molte altre colture dell'orto. La zona sembra essere stata anche particolarmente favorevole alla coltivazione del Papavero, i cui semi, impiegati in cucina, erano alla base di cibi oggi considerati fra le eccellenze della ristorazione a livello veneto: le *lasagne da fornèl* e i *carfogn*.



Una testimonianza immediata di queste coltivazioni del passato sono sia le molte sementi che tuttora si ritrovano, riposte nelle cassapanche (*banch*), spesso e volentieri messe a disposizione della sperimentazione del progetto Bio Col Alp, sia le coltivazioni ancora in atto, con varietà e tipi locali.

Documenti e fonti orali di un anno particolarissimo, trascorso dal novembre 1917 al novembre 1918, tramandano i caratteri di un'agricoltura volta alla sopravvivenza, in tempo di guerra, invasione e forzato isolamento, con tutte le durissime conseguenze sulla popolazione.

La popolazione censita nel 1917-1918 contava 1139 abitanti presenti e 235 assenti ed un numero totale di 260 famiglie. I 23 ettari coltivabili erano divisi fra centoottanta proprietari, fra i quali solo tre possedevano più di due ettari di terra nel complesso; le proprietà dei rimanenti centosettantasette erano tutte sotto i due ettari. In testa alle coltivazioni si trovavano la patata, il granoturco, l'orzo, seguiti da frumento e segala, coltivati, a quanto pare, in misura minore, e dai fagioli. Il granoturco era diffuso in tutta Vallada, in fondovalle come alle quote più elevate; tuttavia, esso pare diminuire al di sopra dei 1.100 metri di quota, oltre i quali erano maggiormente rappresentati altri cereali ed in particolare l'orzo. I fagioli, al pari del granoturco, sembravano essere particolarmente concentrati nelle zone di fondovalle ed alle quote intermedie, decrescendo (ma non mancando) nei villaggi più alti. La patata, di gran lunga l'alimento più abbondante, era invece ovunque ben rappresentata. A questi prodotti si aggiungevano ridotte quantità di grano saraceno, ortaggi, piselli, fava, lino, canapa, rape.



San Tomaso Agordino

Il confronto fra dati statistici di metà Ottocento e un'indagine svolta nel 2014 permette per San Tomaso interessanti considerazioni. Nel 1865 il principale prodotto agricolo censito era il granoturco (244 quintali), seguito dalle patate (60 quintali), dai legumi (nel complesso 48 quintali), da frumento, segale, orzo (ognuno con 24 quintali); tutto ciò in un territorio che dal fondovalle a q. 800 m s.l.m. - poco pendente ma per contro vicino alle acque del Cordevole - risale su versanti acclivi ma ben esposti al sole, con paesi abitati fino a quasi 1.400 metri di altitudine.



Sotto questo punto di vista, sembrano maggiormente favoriti i villaggi in versante rispetto agli abitati di fondovalle (maggiore numero di ore di sole invernale).

Le fonti orali consultate nel 2014 testimoniavano la diffusione passata del Granoturco su tutto il territorio di San Tomaso. La sua coltivazione, anche se limitata a piccoli appezzamenti, non è scomparsa, accompagnata dalla precisa volontà di mantenere la semente delle varietà locali superstiti. La semina vi avviene fra la fine di aprile e l'inizio di maggio. Le fasce di fondovalle sembrano per certi aspetti più portate a questa coltivazione, mentre le frazioni alte (Canacede, Costoia, Pecol) erano meno avvantaggiate al granoturco (che pure vi veniva coltivato, grazie alla buona esposizione al sole) e più adatte ad altri cereali.

Buona diffusione ha tuttora anche la patata, nonostante alcuni problemi di “competizione” con il cervo, che danneggia sia le piante, sia il tubero. A differenza di altre specie, a San Tomaso (come anche altrove) le varietà di patate locali sono state mantenute solo in minima parte, essendo state da tempo sostituite o integrate con varietà disponibili in commercio.

Della segale (seminata generalmente in autunno ma anche con una varietà a semina primaverile, detta *marzola*) e del frumento rimane un importante ricordo e la testimonianza della loro presenza su tutto il territorio (con maggiori difficoltà per il frumento alle quote più alte, come a Canacede). Nello stesso anno 2014 veniva eseguita una prova di semina autunnale di segale nei campi di Fradola. Dell'orzo v'erano, nel 2014, piccole coltivazioni ed una ben più estesa in Fradola.



Rilevante è la presenza di molti tipi di fagiolo, appartenenti a due specie: *Phaseolus vulgaris* (fagiolo comune) e *Phaseolus coccineus* (fagiolo americano o di Spagna – localmente chiamato *Le Vege* o *Botogn del Papa*).

Si tratta in gran parte di tipi locali, adatti alla zona, di grande interesse e di più usi. I nomi dialettali evocano il ricordo di persone care, di luoghi di provenienza, di caratteristiche della specie.

La semina avviene nella primavera inoltrata, per evitare problemi legati alle gelate ed al freddo primaverile; il raccolto viene completato nel mese di ottobre. Sul rendimento, in genere soddisfacente (amenoché la stagione non sia avversa o avvengano danni da cervo), influisce positivamente

la buona esposizione al sole dei paesi (anche in quota).

Molto ridotta appariva invece nel 2014 la Fava, al contrario dell'ampia diffusione ricordata a memoria d'uomo. Gli intervistati spiegavano questa rarefazione con la perdita della semente nostrana per mancato rinnovo (*dì fora de somenza*), con problemi legati agli afidi e ai cervi, con i gusti alimentari (dove le fave non incontrano il favore sulla tavola, vengono dismesse) e le abitudini famigliari. La fava viene seminata in genere la prima settimana di maggio e raccolta nella tarda estate.

Tuttora ben rappresentate sono inoltre la Zucca (anche con varietà locali: zucca nostrana, zucca santa, zucca barucca,...), la Rapa ed una serie di piante da orto di indubbio interesse alimentare, aromatico e medicinale. L'elenco completo dell'indagine 2014 comprende oltre 60 piante coltivate, fra storicamente presenti ed innovative. Orto e campo sono spesso vicini a coltivazioni di piccoli frutti ed a frutteti veri e propri. Questa dimostrazione concreta della biodiversità coltivata tuttora esistente ha costituito la motivazione di base del progetto Bio Col Alp.

Rocca Pietore

Come San Tomaso Agordino collega la Val del Biois alla Val Cordevole, così Rocca Pietore, con i suoi numerosi villaggi, è un importante tramite verso l'Alto Agordino, confinando sia con Vallada e San Tomaso, sia con Alleghe, Colle Santa Lucia e Livinallongo. I caratteri di questa antica comunità sono quindi certamente variabili da luogo a luogo, a seconda della collocazione,



e dell'esposizione e dell'altitudine, che varia dai circa 1.000 metri s.l.m. nel fondovalle agli oltre 1.500 metri di alcuni abitati.

Le colture principali segnalate nel 1865 sono analoghe a quelle allora praticate a San Tomaso Agordino e Vallada: in ordine di quantità, Granoturco, Patate, Legumi, Frumento, Segale, Orzo. Queste e la canapa rientrano anche nel paesaggio osservato dai viaggiatori di fine Ottocento. L'importanza di altre coltivazioni, seppur non "catalogate" nelle statistiche, è tale da comparire nelle leggende locali, al fianco dei suggestivi spiriti della montagna: così è per la Fava (nella leggenda di *Eivana pé de ciaora*), per le zucche, che diedero il nome al *Tabié da le Zuce*, teatro di fatti misteriosi, e per il Papavero.

Rocca riveste quindi interesse sia per la sua posizione di "ponte" fra realtà "esterne" (Val del Biois) ed "interne" (Livinallongo), con colture caratteristiche di entrambe (il fagiolo come la fava), sia per la presenza di suoli di origine vulcanica, meno frequenti a Vallada e San Tomaso Agordino. A riprova dei collegamenti storici e delle potenzialità esistenti, a Col di Rocca si coltivano tuttora, con buoni risultati, più varietà di fagiolo comune (fra cui *Le vacie todesche*, provenienti da San Tomaso, e un fagiolo locale di Rocca) ed il fagiolo americano (*Phaseolus coccineus*). Buone anche, come già accennato, le possibilità per il pisello (è nota una varietà di Laste di Rocca Pietore), la fava, la patata.

Una peculiarità è inoltre l'attuale coltivazione di Zafferano (innovativa rispetto al passato e nel contempo ormai adattata al luogo).

Bramezza di Rocca Pietore



L'abitato di Bramezza costituisce un esempio significativo di coltivazioni in quota. Situata nel territorio del Comune di Rocca Pietore, Bramezza sorge a ridosso dei 1450 metri s.l.m. in destra orografica del torrente Cordevole e costituisce l'insediamento umano più elevato su questo versante ed in questo tratto della valle, da Alleghe a Caprile. Storicamente è legato al latifondo

del *Monte Bramezza* citato nei documenti medioevali, concesso dal Vescovo di Belluno nel 1030 ai canonici perchè lo dissodassero, creandovi dei masi affidati a dei coloni.

Bramezza è attualmente composta da una ventina circa di edifici, fra case e fienili (*mason*), disposti in parte sul piano, in parte a ridosso e sulle pendici del colle che sovrasta il paese e che si rivolge al Col di Lana. Nonostante l'esposizione favorevole (tendenzialmente Sud-Est) ed il fertile substrato vulcanico, coltivare (e di conseguenza vivere) a Bramezza richiedeva una particolare sapienza nel saper sfruttare attentamente ogni appezzamento di terra. Del frumento e della segale, quando l'annata era particolarmente buona, si conservava una scorta per due anni: non si sapeva infatti con certezza se la stagione successiva sarebbe stata altrettanto favorevole. Nei campi di frumento alla vigilia dell'Epifania si compiva il rito dei *Pagaruoi*, quei fuochi accesi per invocare la prosperità dell'anno appena iniziato, cantando *Pagaruoi e Pagarele che le biave le vegne bele!*

Il frumento, seminato in autunno, allo sciogliersi delle nevi compariva in buono stato e già ben sviluppato: *el forment cande che ziva via la nefl era perfettamente vert e alto diese schei*. Nelle annate favorevoli cresceva alto e rigoglioso, e, quando era maturo, veniva raccolto in mannelli (*mane*); nove *mane* formavano i *muge*. Il prezioso cereale veniva quindi disposto a seccare sul *palanzin* (ballatoio) del fienile. La farina veniva conservata accuratamente nella *crigna* costruita con il legno del *talpon* e protetta tracciandovi più segni di Croce; difatti, *se l diaol el va inte crigna de la farina la fameia la va su l ostia* (se il diavolo entra nel recipiente della farina la famiglia va del tutto in rovina).

Il terzo cereale coltivato a Bramezza, assieme alla segale ed al frumento, era l'orzo, destinato alla preparazione della tipica minestra col latte, i fagioli, pochi piselli e le fave,

arricchita (quando c'era) dal gustoso musetto. Raccolto l'orzo, si seminavano sullo stesso terreno le rape, che venivano consumate crude, con un bastoncino di legno, lasciando solo la buccia esterna.

Nella semina si seguivano le rotazioni: il frumento al massimo per due anni consecutivi, poi patate, poi si concimava il terreno; nella rotazione entrava anche la *spagna* (erba medica).

In questo mondo piccolo, ma intensamente vissuto, non mancavano le vivaci scorribande dei ragazzini, che sottraevano rape, piselli e fave dai campi: *i boce i ziva a robà i raf a ste vege; i robeva ancia i bisi e le fave*.

Un'altra coltivazione importante era proprio quella della Fava, di varietà scura, a cui si riservava un campo a parte, protetto da una recinzione in legno e dal *Comparet*, lo spaventa passeri, su un'intelaiatura di legno dotata di barattoli di latta, che servivano a spaventare i predatori: *le fave le era int en campetto a sé, co le stangie e el Conparet, che l'eva en spaventapasseri fat a cros, co i bosoi de latta*. Le fave raccolte venivano disposte a seccare sul *faver* (e Costante ne ricorda uno alto circa dieci metri, *co i pai gros e le stangie*) oppure sul *piol* (ballatoio della casa).

Terreni favorevoli alle coltivazioni si trovavano sulla sommità del colle che sovrasta Bramezza, in pendenza contenuta e parzialmente protetti dal rilievo stesso. Per lunghi anni vi si coltivavano orzo e frumento, in seguito (fino agli anni Settanta del Novecento) patate. Grazie all'esposizione favorevole, qui la neve si scioglie precocemente ed era possibile seminarvi le patate attorno al 20 aprile. Le localizzazioni ancora più riparate venivano riservate ai fagioli (che altrimenti non diventavano maturi) ed al granoturco, circondato da campanelli per far fuggire il temibile tasso: *onde che i metea fasoi l'era anca el sorch, e l'era tuti i ciampaniei par via del tass, che l'era bestiale*.

Completavano l'insieme della colture principali: le zucche, coltivate sul letame maturo, vecchio di due anni (*l e cuasi come la tera: veniva de chele zucie grosse così!*); il papavero (*pavà*); la canapa e il lino (*la cianapia e el lin*).

Bramezza era una comunità privilegiata, ben più dotata di terreni coltivabili rispetto ad altri abitati apparentemente in posizione più comoda, quale ad esempio Sottoguda. Campi ed orti ben esposti al sole e sapientemente curati consentivano la vita. Con lo sfalcio dei prati e l'alpeggio si arrivò, nel passato, a mantenere ben 65 vacche da latte nell'abitato.



Livinallongo del Col di Lana – Fodom



Le notizie sulle coltivazioni tradizionali a Livinallongo del Col di Lana costituiscono una fonte di primo ordine sull'agricoltura di montagna, sia per l'elevato interesse storico ed etnografico, sia per gli importanti risvolti di ordine pratico.

La valle di Fodom, schiettamente ladina nel linguaggio e nella cultura, ha portato i campi e gli orti (e, di conseguenza, gli abitati) fino ai massimi limiti altitudinali in cui è possibile la sussistenza nelle vallate del Cordevole: da qui un patrimonio di usanze e saperi di indiscusso valore, raccolti fra l'altro in opere a stampa.

Fra le fonti antiche, è interessante il risalto che una relazione di inizio 1600 dà ad alcuni prodotti tipici: frumento, piselli, fave, cavoli, rape. Marx Sittich von Wolkenstein, autore di queste note *Von der Herrschaft Buechenstain*), precisa che si tratta di prodotti discretamente abbondanti, sufficienti al consumo locale. Leccellente documentazione raccolta e pubblicata dal maestro Franco Del Tedesco (vedasi ad esempio *Lavori contadini a Fodóm*, edito nel 1983, e *L'artigianato della lana, della canapa e del cuoio a Fodóm*, edito nel 1995) permette una ricostruzione di dettaglio dei prodotti dell'agricoltura locale, che Livinallongo ha conservato con cura e dedizione più a lungo di altre realtà vicine.

Nel vasto ed articolato territorio di Livinallongo la quota e l'esposizione influenzano sensibilmente le coltivazioni. Così, ad esempio, si legge nell'opera (1911-1914) di don Isidoro Vallazza:

Nei luoghi di media altezza, come Colaz, Andraz, Salesei, Brenta, e Soraruaz, si coltiva con vantaggio segala e frumento, e nei luoghi più elevati come Castello, Contrin e Arabba a stento arrivano a maturità l'orzo, la fava, le patate, e ciò a motivo dei geli in primavera e delle intemperie in autunno. Si coltiva bene in questi luoghi qualche poco di segala e frumento, ma spesso la raccolta fallisce.

e nelle più recenti note del maestro Del Tedesco:

Nel comune, variando la temperatura da luogo a luogo, varia pure il tipo di coltura. Nei luoghi più bassi, Pian di Salesei, giungevano a maturazione il granoturco (sork) e il grano saraceno (formentón). Nei luoghi di media altezza, Collaz, Andraz, Brenta, Livinè, Soraruaz e Salesei, si coltivano segale (siála) e frumento (formént). Nei luoghi più elevati, Castello, Contrin, Ornella, Arabba, crescono l'orzo (orde), la fava e le patate (šonšoni).

Una dolorosa interruzione delle coltivazioni avvenne con la prima guerra mondiale. In quegli anni la condizione dei paesi di Livinallongo, che si trovarono in piena prima linea, divenne particolarmente disastrosa. Abbandonati nel 1915 le case e i campi coltivati, i profughi di Livinallongo cercavano di ricostruire, per quanto possibile, la loro attività agricola nelle terre che li ospitano, con le stesse colture coltivate in patria: *patate, orzo, sandela, en bon frogo de pavé, e de lin*. Nel frattempo i bombardamenti e gli incendi, ancor più delle occasionali incursioni dei soldati affamati, avevano pressoché distrutto anche i campi coltivati, che almeno in parte – all'esodo dei Fodomi nel 1915 – dovevano essere stati seminati. Così scrisse nell'ottobre 1915 Valentino Daberto di Salesei, in un ritorno da soldato in trincea verso Livinallongo:

Mi cadeva lagrime pensando quante fatiche e quanti lavori i contadini [avevano fatto] in primavera, ora tutto o quasi distrutto. Le notti dai 20 e 21-10 vedevo ardere vicino ai paesi di Chertz – Contrin e Corte, era il raccolto che bruciava perché secco da lungo tempo era infiammabile. Questo dava una triste impressione.

Chi poté tornare nell'estate 1918 trovò, oltre a tutte le devastazioni, la difficoltà di riprendere la vita di un tempo, a partire dalla mancanza di semente.

Riprendendo il tema dei cereali, Del Tedesco indica che fin verso gli anni Sessanta del XX secolo la coltura dei cereali era ancora molto diffusa a Livinallongo, con i già citati segale, orzo, frumento, l'orzo distico (*šandela*) e l'avena (*vàna*) per il foraggio. Un raccolto di cereali di 80-90 misure (*čalvie*) era sufficiente a sfamare per un anno una famiglia di 5-6 persone.

Una lunga esperienza pratica indica i luoghi più vocati per le varie colture: il granoturco alle quote più basse (sempre nel contesto delle vallate in cui si operava), segale e frumento coltivati con vantaggio negli abitati alle quote intermedie (i paesi sopra citati si trovano a ridosso od al di sopra dei 1400 m s.l.m.), mentre il limite dell'orzo, della fava e delle patate (pur con le difficoltà legate ai geli primaverili e delle intemperie autunnali) si spinge attorno ai 1.600 metri di quota e fino ai 1.700 metri s.l.m. dell'abitato di Castello.



Rigoglio delle coltivazioni a Livinallongo

Per un esempio concreto si cita l'abitato di Salesei, in posizione solatia e privilegiata: qui la Fava veniva seminata attorno al 22 maggio, assieme alle patate (*co i sansoni*). Le semine, in generale, attualmente avvengono fra la metà di maggio e l'inizio di giugno: almeno un mese più tardi, quindi, rispetto a Vallada Agordina. Questo condiziona la riuscita delle specie e varietà che hanno bisogno di maggior calore per maturare, favorendo entità (come la Fava, i Piselli, il Papavero) più resistenti al freddo. La sperimentazione di Bio Col Alp porterà inoltre al recupero di alcune varietà locali prossime alla rarefazione od alla scomparsa.



Varietà locali di Livinallongo seguite dal progetto Bio Col Alp: "res da capuc" (a sinistra) e fava (a destra)

In vista dell'avvio della sperimentazione 2020 il dottore agronomo Giuseppe Pellegrini e la signora Stella Palla, entrambi di Livinallongo, hanno compiuto interviste mirate a coltivatori dell'area fodoma, incentrate sul tema. Le cinque ore di approfondito dialogo nel ladino locale, svolte nel febbraio 2020 e registrate su supporto informatico, costituiscono una fonte di prima mano che rimane fra gli apporti del Progetto Bio Col Alp. I signori intervistati, fra i più anziani ed esperti della vallata, sono di seguito elencati, riportando, oltre al nome ed al cognome, il soprannome del casato e la provenienza:

- Dorigo Antonio “de chi del Moro” e Grones Anna “Iossa”, da Corte;
- Pallua Pio “Zucker”, da Ornella;
- Crepez Rita “Del Zenz”, da Col d’Ornella (originaria di Chertz);
- Del Tedesco Pietro Franco “Mok”, mugnaio.



La sperimentazione in campo

Fra gli intenti del progetto Bio Col Alp vi è la sperimentazione concreta in campo; sperimentazione che ha coinvolto, dal 2019 al 2022, all'incirca venti “coltivatori custodi”, con diverso grado di impegno, nei quattro Comuni di progetto.

I coltivatori custodi sono stati i protagonisti degli esperimenti concreti, di cui di seguito si espongono i risultati principali, suddivisi per coltura. Oltre ad essi, la sperimentazione di Bio Col Alp ha coinvolto a vario titolo amici e famigliari dei “custodi”, attirando anche l'attenzione di altri residenti nei quattro Comuni di progetto e nelle vallate dell'Alto Bellunese, nonché di ospiti e villeggianti.

Il gruppo delle persone che hanno dimostrato interesse alle attività di Bio Col Alp, a più livelli (dalla richiesta e condivisione di informazioni fino alla partecipazione volontaria a certe operazioni in campo), è stato quindi più ampio rispetto al nucleo di custodi individuato formalmente.





Il fagiolo

L'indagine su oltre venti varietà e provenienze, sperimentate fra il 2019 ed il 2022, ha permesso di seguire le caratteristiche di questi tipi di fagioli in località e condizioni diverse.

I nomi dialettali, spesso intrisi di delicatezza, affetto e poesia, ricordano la famiglia, il luogo di provenienza, le caratteristiche; nello stesso tempo, il vigore dimostrato, l'adattabilità al clima, la tolleranza alle malattie, la buona resa, il ciclo di sviluppo confermano che si tratta di tipi validi per un territorio di montagna, in grado di crescere e di prosperare dai fondivalle fino ad oltre i 1.500 metri di quota, dalla Val del Biois fino all'alto Agordino e a Livinallongo.

Nel coltivarli, sapienza e conoscenze vanno affiancati dall'intuito e dal saper cogliere "il momento giusto", in particolare per la semina, che non dev'essere troppo precoce, per evitare le gelate tardive. Il resto è nelle mani della stagione, che può essere ottima se nei mesi di settembre e ottobre le temperature non calano bruscamente, e in una buona difesa dal Cervo, che ben gusta i baccelli e le foglie.



I fasci de la Lici



Le méle larghe



Le Vege



I Angeli



Chi de lo Spirito Santo



El fasol de l ocio



I ciof dei fajuoi da Davedin (fagiolo di Davedino in fiore)



Il "grigio forte" di San Tomaso



Le mèle nane del Dario Xaora

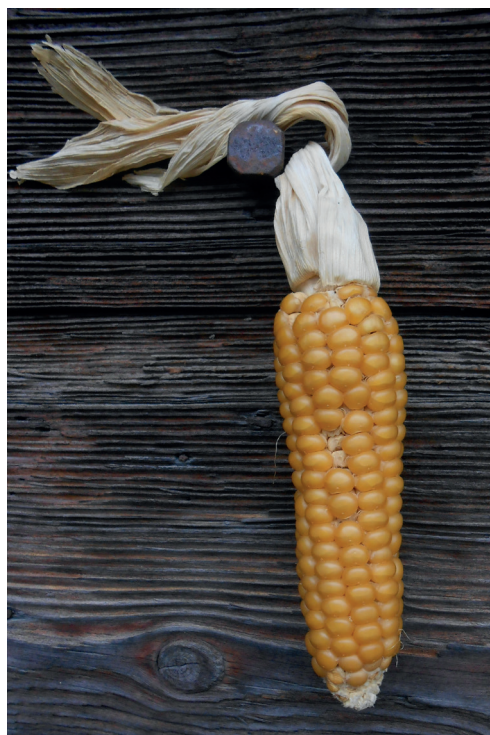


I fasoi de Caviola



Fantasia di forme, colori ... e nomi!



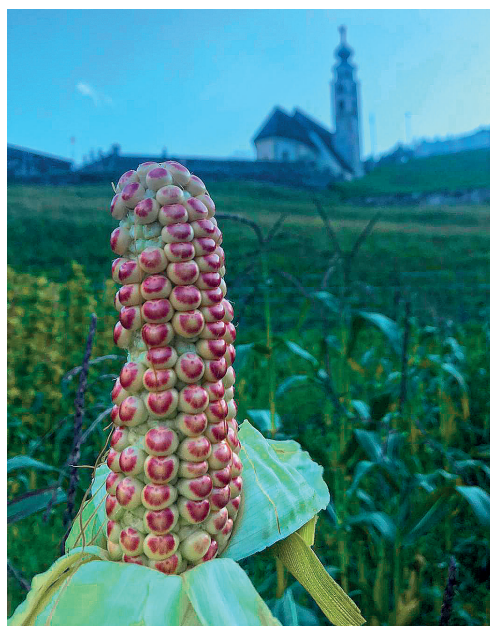


El sorch del Xaora (Vallada Agordina)

Il granoturco

Le prove di Granoturco, con varietà locali o con altre razze precoci, testimoniano l'adattabilità alla montagna di una coltivazione che è bene mantenere non solo per il gusto o per continuare una tradizione ma anche per i risultati incorrugianti ottenuti.

Con alcuni semplici accorgimenti (ad esempio, ampliando la coltivazione di una varietà dalle poche piante che spesso si osservano a un numero più consistente, oppure affiancando nel campo più varietà) si possono infatti far "tornare alla luce" le caratteristiche dei mais locali, coltivati per l'alimentazione dell'uomo e degli animali della stalla e del cortile. Anche del granoturco, infatti, si utilizzava tutto, dalla pannocchia alle canne ed alle foglie.



Sorech zinquantin da Costoia (San Tomaso Agordino)



Granoturco precoce Gaspé Flint, antico mais di taglia molto ridotta ed a maturazione particolarmente veloce (esperimento ad Alfauro - Livinallongo del Col di Lana)

I tipi di Granoturco seguiti con Bio Col Alp hanno dimostrato di essere adattati non solo a diverse quote e località ma anche di resistere ad avversità impreviste e spesso imprevedibili.



Granoturco a Bramezza (coltivazione 2022), sperimentale fra "el Sorch del Xaora" e il mais cinquantino della Val d'Aveto



Lo zafferano

La coltivazione dello Zafferano, realtà recente ma ormai ben avviata anche nelle Dolomiti Bellunesi, inizia con la messa a dimora di nuovi bulbi nel mese di agosto.

La pianta dello Zafferano si sviluppa difatti, con foglie e fiori, da una “patata” (tecnicamente, bulbo o bulbo tubero) coltivata in file in campi ben concimati e opportunamente lavorati: anche se simile nella forma, non è quindi un fiore spontaneo di prato ma una pianta coltivata in campo.

Il culmine della sua fioritura avviene in genere nel mese di ottobre: è questo il periodo dedicato alla raccolta dei fiori, che avviene esclusivamente a mano: da essi si ottiene un prezioso prodotto, di interesse anche per raffinate preparazioni alimentari.



Zafferano raccolto a Rocca Pietore

Dopo un periodo di riposo invernale, i bulbi riprendono a lavorare in primavera, emettendo nuove foglie, e poi entrano in riposo fino a luglio. A fine luglio i bulbi vengono tolti dal terreno e scelti: i migliori e più grandi vengono messi a dimora nuovamente in agosto (da cui la fioritura ed il prodotto dell'anno), mentre i più piccoli vengono allevati a parte per garantire la prosecuzione.



La sperimentazione dello Zafferano nell'ambito di Bio Col Alp è iniziata nella tarda estate 2019 in un campo sperimentale a Rocca Pietore, situato in lieve pendenza a quota 1.125 m s.l.m., in esposizione Sud-Est e posizione ben soleggiata, nei pressi del capoluogo del Comune.

A partire dal 2020 la coltivazione si è ampliata al nuovo campo sperimentale di Costa di Rocca Pietore (attorno a q. 1280), con risultati favorevoli, legati alla ottima qualità del terreno e all'esperienza acquisita.

Una precedente prova a Soffedera (sinistra idrografica della Val Pettorina) a q. 1450, con soddisfacenti esiti, anche qualitativi, indica i limiti altitudinali soppor-



tati dallo Zafferano, con il sensibile rischio di gelate primaverili.

Un problema di partenza era l'azione dei Cervi, che predano le foglie novelle dello zafferano in primavera e che nel resto dell'anno possono compiere altre azioni di disturbo. La soluzione di proteggere i campi sperimentali con reti metalliche si è dimostrata adeguata, anche in presenza di branchi numerosi.

Nel corso della sperimentazione è stato affrontato inoltre l'aspetto della "dipendenza" da bulbi non locali. Le coltivazioni pioniere di Zafferano, a Rocca Pietore come altrove, sono partite – giocoforza – da bulbi acquistati.

A partire dal 2021, invece, le coltivazioni sono state eseguite con "bulbi figli", nati nei campi sperimentali di Rocca e Costa, che si sono ben sviluppati ed hanno dato luogo ad un prodotto di qualità.

Si tratta di un risultato significativo, che permette una progressiva autonomia, un ulteriore passo verso la sostenibilità (anche economica) della coltivazione ed un importante valore aggiunto.



La patata

La patata è tuttora una delle coltivazioni più diffuse, senza speciali limiti legati alla quota e all'ubicazione dei campi, dalla Val del Biois fino a Livinallongo del Col di Lana.

Vi sono ovviamente differenze nell'epoca di semina (a Vallada Agordina e a San Tomaso Agordino indicativamente a fine aprile; a Bramezza, nelle esposizioni più favorevoli, a fine aprile o in maggio; nel fondovalle a Rocca Pietore verso l'inizio di giugno; a Livinallongo del Col di Lana, generalmente dopo la metà di aprile).

Si coltivano tuttora varietà tramandate di madre in figlio; tuttavia, il diffuso impiego di patate commerciali è spesso di ostacolo alla sopravvivenza di quelle locali.

Con Bio Col Alp, dal 2019 al 2022, sono state condotte prove sia con patate locali o comunque adattate alla montagna, sia con tipi disponibili in commercio. Le note prese dai coltivatori custodi sul ciclo nella stagione e sulle caratteristiche hanno permesso di compilare schede descrittive delle varietà locali e di ottenere indicazioni sulla resa che è in genere soddisfacente, a partire da quattro volte tanto la quantità seminata. Alcune varietà particolarmente adattate, sia locali, sia introdotte, hanno portato raccolti di cinque, sei ed anche nove volte tanto.

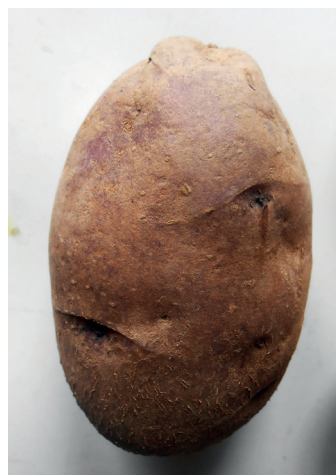


Ovviamente, sulla rendita influiscono il tempo, l'andamento della stagione, la presenza di malattie (in particolare la Peronospora) e di insetti dannosi (Dorifora, Ferretto); nelle aree più interne (Rocca Pietore e Livinallongo), con terreni asciutti e ricchi di fertilità (anche grazie alla presenza di rocce vulcaniche), alcuni di questi problemi sembrano diminuire o essere assenti.

Varietà locale di Vallada Agordina



Patata del Guardia



La patata de la meda Buosa



Sansoni Viola (Livinallongo)



Patata Georgiana



Patata Khizabavra



Patata di Carfon



Patata del Guardia



La fava

Nonostante l'indubbio affetto e le cure prestate dai coltivatori custodi, nelle aree più "esterne" del progetto Bio Col Alp (Vallada Agordina e San Tomaso Agordino) la Fava incontra una "crisi": rispetto ad un passato, ricordato a memoria d'uomo, in cui era ben diffusa, vigorosa e bella. In questo forse si risente dei cambiamenti climatici, in particolare delle primavere meno fredde e dell'arsura elevata dell'estate 2022.

Al di là delle potenzialità in resa e qualità, che non mancherebbero, è evidente il rischio di rarefazione o di perdita di questa specie.

Mancando la fava, verrebbero a mancare gusti e sapori ed anche un frammento di vita vissuta da secoli. Una "nicchia" preziosa rimane tuttora nel territorio di Livinallongo, con campi di fava non solo ben curati ma anche con raccolti di tutto rispetto, anche a quote elevate.



Segale e Frumento

La principale prova sperimentale su segale e frumento è stata eseguita a Vallada Agordina, con la semina su piccole parcelle di cinque varietà di frumento tenero (*Triticum aestivum*) e una varietà di segale (*Secale cereale*) il giorno 25 ottobre 2021; la mietitura è avvenuta l'estate successiva, il giorno 1° agosto 2022. In assenza di varietà locali tuttora coltivate, sono state messe a confronto cinque provenienze diverse di Frumento e una di Segale.



Frumento De Carolis

Varietà di Frumento invernale, originaria di Cremona



Frumento Rosset

Varietà di Frumento invernale originaria della Val d'Aosta, coltivata in provincia di Belluno a partire dal 2010



Frumento San Pastore 14

Varietà di Frumento costituita nel 1940 e ulteriormente selezionata nel 1955, a suo tempo fra le più diffuse in Italia



Frumento Autonomia B

Varietà di Frumento diffusa a partire dal 1941, soprattutto in Italia centrale.



Frumento Piave

Varietà di Frumento veneta, coltivata fra fine Ottocento ed inizio Novecento, con limitata diffusione rispetto ad altre



Segale del Primiero

Varietà di origine trentina (Primiero), a semina autunnale e raccolto nella tarda estate.

L'esperienza su questi cereali, conclusasi con la battitura a mano, ha confermato la possibilità di coltivare ancora Frumento e Segale. Al di là delle attitudini dimostrate dalle specie (fra le quali emerge la Segale per lo sviluppo più rapido rispetto ai frumenti) e dalle varietà, si è ottenuta una scorta di semente da piante che hanno già conosciuto una stagione nelle vallate Agordine e che, quindi, si prestano ad essere ulteriormente diffuse negli anni successivi.

Orzo e Miglio

L'Orzo, oltre ad essere uno dei simboli dell'Agordino (a cui è dedicato un capitolo apposito), è tuttora coltivato, a partire dal territorio di Livinallongo. Anche San Tomaso Agordino, Comune capofila, lega la sua immagine a questo cereale di cui Bio Col Alp ha seguito le prove, su piccole parcelle, nel campo sperimentale di Alfauro (Livinallongo del Col di Lana) e in un appezzamento a Vallada Agordina.

È sempre utile ribadire che la semente locale (di orzo, in questo caso) è preziosa. Altrettanto prezioso è trasmettere le pratiche di una coltivazione, che, al di fuori delle vallate di Livinallongo, non è stata tramandata: chi la volesse riprendere (e non manca l'interesse, anche fra i giovani) rischia di non trovare in famiglia o in paese qualcuno che ne abbia un ricordo preciso. Eventuali, futuri progetti sulle colture locali potrebbero prevedere un' "istruzione" in questo senso, coinvolgendo le persone pratiche di semina e lavorazione dell'Orzo. Come anche per i frumenti, difatti, la quantità se-

minata può ridurre i danni diretti da uccelli (che gradiscono la semente) e portare a una giusta densità, attenuando i danni da vento.

La volontà di coltivare l'Orzo Agordino su scala maggiore rispetto al piccolo campo ad uso familiare andrebbe inoltre legata a qualche forma di valorizzazione, al di fuori dell'utilizzo casalingo o per rigenerare il terreno dopo altre colture.



Il Miglio (*Panicum miliaceum*), storicamente coltivato in Agordino per farne polenta prima dell'arrivo del granturco, è attualmente una coltivazione dismessa, almeno a scopo alimentare.

La prova eseguita a Vallada Agordina nell'anno 2022, con semente ritrovata a Carfon (Canale d'Agordo), potrebbe essere di esempio e di base per una ricerca più organica.

Lino

Il fiore azzurro del Lino (*Linum usitatissimum*), pianta curativa e da fibra tessile un tempo ritenuta di gran pregio nelle vallate agordine ma ormai scomparsa nei coltivi, è stato reintrodotta a partire dal 2019 quale specie "di contorno" nel campo di Vallada Agordina, con semente non originale del luogo ma già qui acclimatata. Un'ulteriore ripresa e diffusione, sempre con Bio Col Alp, ha portato il Lino, come parte di un sovescio, a San Tomaso Agordino e a Livinallongo del Col di Lana.



Piselli e “biso fava”

Fra il 2021 ed il 2022 sono state sperimentate tre valide varietà di piselli (*Pisum sativum*), di origine diversa.

Una (“biso blu olandese”) parte dall’intuizione di una coltivatrice di Vallada nel far diventare “propria”, ricoltivandola, una semente commerciale; si è ottenuto così un tipo di pisello dal fiore e dal baccello scuri, che fruttifica abbondantemente e a lungo, adatto per essere gustato nelle minestre più che come legume fresco. L'altra invece, propriamente locale, è stata conservata ed è tuttora coltivata a Livinallongo del Col di Lana; portata a Vallada per un confronto, si è confermata come ottima varietà, dolce e gustosa anche per il consumo fresco. La terza (*biso fava*), proviene dallo Zoldano e si riconosce per i baccelli più corti, che portano di solito da tre a cinque semi.



Biso blu olandese



Varietà locale di Livinallongo



Biso fava di Zoldo



Il Lupino (“Caffè di montagna”)

Tra le sementi “storiche” ritrovate a Vallada Agordina si trova anche un piccolo legume, coltivato per ottenere un surrogato del caffè.

La sua coltivazione in Agordino è ormai ricordata da pochi, mentre è ancora presente nello Zoldano, con il nome di “Caffè de montagna” o “Caffè de campagna” o, ancora, “Caffè de Guoima”.

Tuttora a Goima i suoi grani vengono tostati, macinati ed impiegati assieme all'orzo tostato. La coltivazione a Vallada è ripresa nuovamente proprio con sementi zoldane e di Goima, identiche a quelle rinvenute ad Andrich di Vallada.



La rapa

La rapa (*Brassica campestris* var. rapa) nella tradizione Agordina assume un alto valore, legato sia alla rapa (*raf, raf da la coda*) propriamente detta, che si sviluppa sotto terra, sia alla parte aerea, cioè le foglie (*erbe da raf*).

Un tipo particolare di Rapa, proveniente da Livinallongo del Col di Lana, è stato coltivato a Vallada Agordina nel 2022, dimostrando dimensioni e forme ben diverse dalla rapa “classica”, un gusto gradevole, un buon sviluppo. La prova proseguirà probabilmente oltre il termine del progetto, cercando di rinnovarne la semente.

Le particolarità salvate a Livinallongo: Capuc, Liron, Cherson e Res da capuc

A partire dal 2020 nel territorio di Livinallongo sono state recuperate da una soglia vicina all'estinzione delle vere e proprie singolarità: due tipi di Cavolo cappuccio (*Capuc* - specie *Brassica oleracea*), la Dorella (*Liron*), il Crescione (*Cherson*) e il Cavolo rapa (*Res da capuc*).



Cavolo cappuccio di Salesei (a testa tonda)



Cavolo cappuccio di Cherz (a testa ovale)

Praticamente esclusivo della tradizione di Livinallongo è il Cavolo rapa (*Res da capuc* – specie *Brassica napobrassica*), qui impiegato in cucina con usi simili a quelli che nella vallata del Cordevole ha la zucca.

Il “*Res da capuc*” è quindi una varietà di rapa a forma di pera, con le foglie simili a quelle dei cappucci. Con il tubero (a pasta bianca) si fa il ripieno dei tortelloni (*Cajunciei*). Vengono chiamati “*res da capuc*” appunto perché le foglie della pianta assomigliano a quelle dei cappucci.

Tuttora coltivati a Ornella, Cherz e Andraz, sono stati anche diffusi dal progetto Bio Col Alp presso i coltivatori custodi locali.

Nello scrigno dei tesori di Livinallongo v'è anche il *Liron* (Dorella o *Chamaelina sativa*), coltivato per i semi ricchi di olio, che – sembra – servissero anche da “energetico” per chi tornava dai lavori pesanti della montagna. In ogni caso, i semi pestati (o macinati) e tostati sono un gustoso condimento sui gnocchi ed anche, direttamente, sulle patate.



Presente un tempo anche a Bramezza e a Vallada Agordina, vi è ora nuovamente coltivata proprio a partire dalla preziosa semente *Fodoma*: la storia della sua riscoperta è narrata con vivacità dalle sue “custodi”.



Sempre coltivato ed apprezzato a Livinallongo è il “Crescione dei giardini” (nell’idioma locale Cherson – in latino *Lepidium sativum*), pianta da orto che si usa come condimento delle patate lesse in insalata.



Zucche

Con il limite tradizionale ai margini della vallata di Livi-nallongo, la zucca è diffusa nell'ambito di progetto dalla Val del Biois fino all'alto Cor-devole.

Come noto, la zucca forma estese piante madri, che hanno bisogno di “correre” nel campo o sul prato: se lo spazio non è sufficiente, la zucca può arrampicarsi sulla recinzione del campo ed “uscire” all'aperto, rimanendo così preda gradita degli animali selvatici. Se invece il campo è ampio e ben recintato e la terra ben concimata, lo sviluppo è garantito e di grande soddisfazione.

2022 – il raccolto di zucche a Bramezza di Rocca Pietore (sopra) e a Vallada Agordina (sotto)

Il Papavero

Il seme di Papavero (*Papaver somniferum*), dall'uso storicamente noto nelle vallate Dolomitiche, entra nella preparazione di pietanze prelibate, alcune delle quali inserite nell'*Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto* (Veneto Agricoltura, 2014).

Una visita tecnica svoltasi nel settembre-ottobre 2022 a siti di interesse nella Bassa Austria (Niederosterreich), in un'area di coltivazione attuale di Papavero, ha reso possibile acquisire informazioni su questo prodotto tipico e sulla sua valorizzazione nell'uso alimentare e come attrazione turistica.



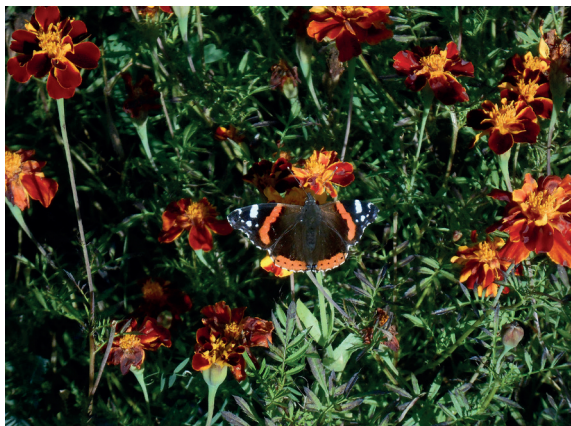


Grano saraceno, fiori e sovesci

Le semine di Grano saraceno (*Fagopyron esculentum*), di miscugli di fiori e di sovesci, ai margini o all'interno dei campi sperimentali, hanno avuto, a seconda del luogo e del momento della stagione, più motivazioni: contrastare le erbe invadenti, migliorare la fertilità e la qualità di un terreno, ottenere semente locale anche di queste specie e, non da ultimo, creare fasce fiorite di specie belle alla vista e gradite alle Api e ad altri insetti.

In questo modo il coltivatore dà un segnale già espresso, spontaneamente, dalle specie vegetali: la “biodiversità coltivata”, vive non solo grazie alle piante ma a tutti gli esseri viventi di quell'ambiente.





Dal campo alla casa: la conservazione del raccolto e della semente



Dopo il raccolto, altrettanto importante ed impegnativa è la sua buona conservazione, perché duri il tempo necessario, possa essere cibo e serva da semente per la stagione successiva.

Fino all'avvento dell'industria alimentare e, a partire dagli anni Settanta-Ottanta del Novecento, della diffusione dei frigoriferi e freezer, mantenere il più a lungo possibile il raccolto dei campi era fondamentale: si trattava difatti della sopravvivenza! Per questo, ogni prodotto della terra aveva la sua giusta collocazione:

I cereali, una volta secchi, mondati e vagliati, venivano riposti in grandi cassapanche (banch) in soffitta (di tanto in tanto, al bisogno, si portava a macinare la quantità necessaria); le patate, suddivise per misure, nella tipica cantina dal pavimento in terra battuta; i fagioli e le fave, essiccati, in sacchetti di tela, se possibile con una foglia d'alloro contro gli insetti; i cavoli cappucci sotto sale nell'apposito recipiente (*brent dai craot*); le rape in una fossa, protette da strati di terra e di paglia.



Il gelo dell'inverno era un alleato naturale nei confronti degli insetti dannosi, mentre per i topi c'era il gatto, solitamente ben visto e ben accolto nelle case.

In ogni famiglia si tramandavano gli accorgimenti migliori per la propria situazione e per la località in cui si viveva; molti di questi sono ancora validi per la conservazione casalinga, nella cantina interrata o seminterrata, in una stanza asciutta e non riscaldata, nella soffitta ventilata, in ogni caso lontano dalla piena luce.

Dopo la seconda metà del Novecento nuove tecniche di costruire e ristrutturare, la luce elettrica, il riscaldamento diffuso nelle case hanno ridotto questi spazi tradizionali della conservazione. Per contro, il progresso ha messo a disposizione barattoli di vetro, sacchetti di carta e altri tipi di recipienti e ha reso consueto l'uso del congela-

tore, dove si mantengono a lungo, senza procedimenti particolari, molti prodotti del campo e dell'orto, comprese anche certe sementi (in primo luogo i legumi). Non va poi dimenticata la fantasia nel preparare le verdure sotto sale (*pestadiz*), le marmellate di frutta locale, il sidro di mele ed in altri modi di gustare e conservare.

Tuttora la semente viene accuratamente curata, scelta e conservata a parte, suddivisa per specie e varietà, in sacchetti di tela, scatole, cassette, vasetti (evitando, per quanto possibile, i contenitori di plastica).

Di tutti i semi secchi (legumi, cereali, zucca, etc.) si mantiene anche una scorta dai raccolti precedenti, da impiegare in caso di perdita o mancato rinnovo.

La **conservazione in casa**, che è la base della “biodiversità coltivata”, può essere affiancata da una **banca comunitaria dei semi**, dove vengono conservate le sementi, principalmente locali, per il bene collettivo. In essa, grazie a tecnologie apposite, la semente può essere catalogata, analizzata e mantenuta vitale, a seconda delle sue caratteristiche, nel medio o nel lungo periodo.

Parlare di “banca comunitaria dei semi” (*community seed bank*) rispecchia un significato ben diverso rispetto al termine più conosciuto e semplificato di “banca del seme” (*seed bank*): alla base c'è una **comunità di persone**, che la gestisce e vi partecipa attivamente.

La “banca comunitaria dei semi” può essere associata (come nel Comune austriaco di Assling) anche alla “biblioteca dei semi”, sempre curata dalla comunità locale: un sistema di “prestito”, nel quale le persone interessate ricevono una quantità di semente, assieme a notizie sulla varietà ricevuta, e ne restituiscono una parte al momento del raccolto. In questo modo, la biblioteca e la banca perpetuano le varietà e nello stesso tempo le divulgano e propagano sul territorio, continuando le secolari consuetudini di scambi e diffusioni di varietà locali. Il coltivatore che custodisce la varietà coltivandola anno per anno viene definito “custode”.



Dal campo al piatto



Il raccolto in tavola

La cucina di montagna, pur nella sua semplicità, non manca di preparazioni originali, nate sia per soddisfare le necessità di tutti i giorni, sia per onorare le feste e le riunioni di famiglia, le sagre paesane, gli eventi lieti e solenni.

Esse, nate in un mondo diverso dall'odierno, erano regolate dalla fiamma del focolare più che dai tempi d'orologio, dalle quantità "ad occhio" più che da pesi o misure precisi, dall'esperienza dei genitori, dei nonni, degli amici più che dai manuali di cucina.

Questi piatti sono segnati dalle peculiarità delle vallate, dalle consuetudini delle famiglie, dalle disponibilità legate al corso della stagione e alle varie epoche storiche. Anche in questo, dunque, vi è un'ampia diversità, con variazioni e varianti a livello di famiglia, di paese, di valle.

Oggi, in ogni momento, è possibile avere sulla propria tavola prodotti provenienti da gran parte del mondo; prima di questa "rivoluzione", si viveva di ciò che si produceva direttamente o degli scambi e dei commerci con luoghi non troppo lontani. La "stagionalità" era quindi non una scelta, ma la realtà quotidiana: se in estate e all'inizio dell'autunno (periodi del massimo rigoglio e dei lavori all'aria aperta) ci si saziava di più, da lì in poi, fino al nuovo raccolto, bisognava essere giudiziosi e far durare le risorse disponibili.

Non solo ogni famiglia ma anche ogni località si doveva adattare a ciò che dava la terra. Se nella Val del Biois e a San Tomaso Agordino si poteva contare sulla farina di frumento (comunque ritenuta preziosa), sul granoturco, sui fagioli, risalendo il Cordevole ciò non era scontato. Più si proseguiva verso l'interno e verso l'alto, più prevalevano le fave, la segala, l'orzo; in alcune località il pane stesso si preparava con la farina di orzo, segala e fava.

In generale, il pane era preparato per l'epoca della fienagione e dei lavori all'aperto e non per la mensa quotidiana. Importanti, quasi onnipresenti, erano le patate (lesse e in gnocchi, ma anche consumate col caffèlatte) e la polenta (accompagnata, a seconda dei casi, da vari contorni ma non certo dall'abbondanza di oggi). La *Festa granda* (festività solenne) vedeva comparire cibi più ricercati (sempre per le condizioni di un'epoca abituata – e spesso costretta – alla parsimonia) e dolci tipici, come, in Val del Biois, i prelibati *carfogn*, che era tradizione offrire anche agli invitati a nozze, e le *foi rostide* o le *fortaie* per la Sagra di San Tomaso (prima domenica di settembre).

Con i primi raccolti della stagione, in agosto e settembre si preparavano delle “specialità”, come la *menestra da garniei* o le *patate noele coi giotoi*. Passato questo periodo di relativa abbondanza e man mano che ci si inoltrava nell'autunno (e di lì nell'inverno), si dovevano misurare con cura le risorse, sia per gli uomini, sia per gli animali “di casa” (in primo luogo le vacche), per arrivare senza troppe rinunce e troppi stenti a primavera.

I pasti dell'estate nei versi de “le staion de l'an” di Luigi Lazzaris

(Val del Biois – fine Milleottocento)

***Ma nel'istà perdia se magna meo
Menestra de trei sort, patate e dufa,
Col agher la salata o col aseo,
Lasagnete da lat, pan co la mufa,
Bon papazoi, sprès, erbe, in tut l'istà
Puina fresca, polenta e lat peà.***

***Sul prà el mantil se met, sul pian e riva
E tut 'intorn sentai sora el taren,
Se magna quatro past de spesa al dì
Disnà, marena e zena e sol fiori.***

In estate, perbacco, si mangia meglio: minestra di tre qualità, patate, *dufa*, insalata condita con aceto fatto in casa o comperato, lasagne da latte, pane ammuffito, *papazoi*, formaggio, verdure, ricotta fresca, polenta e latte fermentato.

Si stende la tovaglia sul prato, sul piano o in riva, e seduti tutt'attorno si mangiano quattro pasti al giorno: colazione, pranzo, un piccolo spuntino al tramonto e cena.

Traduzione a cura di Lucia Lazzaris

Dufa: minestra con acqua, poco latte e farina di granoturco, a volte con l'aggiunta di un pugno di farina bianca. **Lasagnete:** lasagne fatte in casa con farina di frumento, cotte in latte e acqua **Papazoi:** minestra cremosa di gnocchetti di farina di frumento, fatti cuocere in latte ed acqua



Vallada Agordina, attorno al 1930: falciatori al lavoro. Gli abbondanti pasti dell'estate erano per chi lavorava dalla mattina alla sera, senza perdere un attimo. Attorno al “mantil” (la tovaglia di tela di casa) steso sul prato si ritrovavano le energie per continuare il lavoro fino a quando la luce lo permetteva.

Alcuni esempi dalla tradizione in cucina

A San Tomaso Agordino

Casonziei frit: tradizione culinaria raccolta a Pian Molin, presso la signora Jole Fattor. La preparazione è simile a quella dei classici *Casonziei co la zuca* ed il ripieno sostanzialmente identico; in questo caso, però, l'impasto è lievemente dolce e i *Casonziei* vengono fritti nell'olio di semi e cosparsi di zucchero a velo o zucchero di canna.

Farina npastada con en vof, en pizzico de sal, zucher come che el pias (poc), vanillina. Par el ripieno: Zuca cota e suta, zeola, se ocor mete en cin de zucher (se nó la é doza giusta), sal, pever, aroma (limon o altro o anca nia), chel cin che te par de oio o de botiro. Cot co l'olio de arachide, cosparsi con zucher a velo o zucher de cana. Calche volta se pol se parà via anca el past, ntant che te i faze.



Impasto di farina di frumento, un uovo, un pizzico di sale, zucchero (poco), vanillina. Entrano nel ripieno: zucca cotta, cipolla, all'occorrenza zucchero (se è necessario correggere il sapore della zucca), sale, pepe, aromi (non strettamente necessari), olio, burro. Una volta preparati, i *casonziei* vengono fritti nell'olio di semi di arachide e cosparsi di zucchero a velo o zucchero di canna. I *casonziei frit*, piatto sostanzioso, costituiscono da soli un buon pasto. (Jole Fattor)

Casonziei de zuca frit

Menestra da garniei: minestra di chicchi di granoturco (*garniei*) raccolto a maturazione lattea (*el sorech col lat, come se se dovesse rostilo; basta che l se sgrane*), zucca, fagioli, patate. Tutte le verdure vengono messe a freddo in acqua: una buona ciotola di granoturco, un pugno di fagioli (freschi o essiccati), zucca cruda a pezzettoni (in buona quantità), patate, un po' di cipolla, un filo d'olio, alcune foglie d'alloro per insaporire la minestra. A cottura quasi ultimata si aggiunge del latte. Si ottiene una zuppa densa, in cui rimangono da rosicchiare i *garniei de sorech*.

Patate noele e giotoi: patate novelle cotte insieme alle pannocchie (*giotol* è la pannocchia che non giunge a sviluppo completo). Questo piatto veniva preparato all'epoca della battitura dei cereali, che coincideva con la maturazione delle patate e delle pannocchie.



A Livinallongo: Cajunciei da res da capuc

Nel territorio di Livinallongo i “res da capuc” hanno una funzione che nell’Alto Agordino ed altrove è propria della zucca: quella cioè di costituire il ripieno dei “cajunciei” (tortelloni).

Per preparare i “cajunciei da res da capuc” innanzitutto si lavano accuratamente i “res”, li si libera dalla buccia e li si taglia a pezzettini, da cuocere e schiacciare finché se ne ottiene una polpa; un’aggiunta di pepe evita disturbi allo stomaco.

Quando è amalgamato a puntino, il ripieno (*pastolé*) è pronto per riempire i cajunciei, che da tradizione si gustavano ricoperti semi di papavero rosolati, pestati e mescolati con un pò di zucchero e di burro fuso.

(Ricetta della *Bepina del Fever*)

Mpruma dedut mosson lavé polito i res, trè via la scuscia e i paricé a pichi toc da podei i cuoje finche i se desfesc; coles l é da schicé i res coc e njonté n fro' de peiver, che l assa la funzion de no dé desturbi al stome, coche contáva mia mere. Davò che l é sté dut mescedé polito, l pastolé l é aposto per ester metù ntei cajunciei; chisc se i mangiáva con soura ju l smauz sfersé e l pavé rosolé, pesté e njonté co nen cin de zucher. (Bepina del Fever)



Rizeta dei cajunciei da res da capuc

(in idioma ladino Fodom)

*500 grammi zirca de res netei, coc, schicee e njontei co nen cin de peiver;
per la pasta: farina de forment 350 grammi;
farina de orde 100 grammi zirca;
n vuofntier; n cin de sel;
iega tiebia finche la pasta l é giusta;
tène la pasta e taié fora i cërcli da fè ite i cajunciei; cuoje e mëte sourajù smauz sfersé e pavé rosolé, pesté e njonté de n cazuol de zucher.*

Ingredienti e dosi:

Per il ripieno: 500 grammi circa di “res da capuc” puliti, cotti ed amalgamati con aggiunta di un pò di pepe

Per l’impasto dei “cajunciei”: 350 grammi di farina di frumento; 100 grammi circa di farina d’orzo; un uovo intero; un pizzico di sale; aggiungere acqua tiepida fino ad ottenere una giusta consistenza. Stendere l’impasto e ritagliarne dei cerchi, da cui si ottiene l’involucro dei “cajunciei”, pronto per ricevere il ripieno. Portare a cottura e servire (sopra, a destra) con burro fuso e semi di papavero tostati, pestati (o macinati) e mescolati con un pò di zucchero.

Valch de bon par le feste (alcune ricette per i momenti di festa)

Foi rostide (forostide, foresti): crostoli, chiacchiere. Per la sfoglia: farina di frumento, burro, uova, zucchero, rhum, vanillina, sale, una buccia di limone. Impastare con vino bianco; mescolare bene l'impasto, friggere in olio bollente e cospargere di zucchero a velo.



Le si preparava specialmente in occasione delle sagre e per il martedì grasso: le forostide se le fà da sagra e l'ultim dì de carnaval.

Fortaie: dolce tradizionale di San Tomaso Agordino. L'impasto delle fortaie (a base di latte, uova, sale, grappa o aromi, farina di frumento), passato attraverso l'apposito imbuto (npiria da le

fortaie), viene disposto "a chiocciola" in una padella piena di olio bollente. Le fortaie, una volta fritte a puntino, vengono spolverate con zucchero a velo.

El lat, el vof, en cin de sal, farina. Te missie su inte na terrina, missià polito finche se vez le bollicine, co la npiria apostata te bute inte l'olio e te faze el zercol

Per preparare le fortaie sono necessari latte, uova, sale, farina. Amalgamati per bene questi ingredienti in una terrina, si versa l'impasto nell'olio bollente, facendolo passare attraverso la npiria da le fortaie, in modo che si disponga a cerchio.

Carfogn: tipici dell'Agordino, sono i dolci delle feste solenni, delle sagre, delle nozze, dell'arrivo di ospiti di assoluto riguardo. L'impasto è sostanzialmente analogo a quello dei *Foresti*; con esso si preparano una specie di ravioli dolci. Il segreto è nel ripieno, che, nella sua ricetta più classica, si basa sui semi di papavero macinati (un tempo pestati in un apposito recipiente), zucchero,



latte e grappa. I *carfogn*, fritti in olio bollente, si lasciano asciugare sulla carta assorbente; una volta raffreddati, li si ricopre con lo zucchero a velo... e la festa può iniziare.

Incentivare e sostenere l'interesse

Nell'indicare alcune possibili prospettive di un'agricoltura volta a conservare la biodiversità e i sapori di un luogo va tenuto conto delle ricchezze e potenzialità del territorio, così come anche delle sue difficoltà.

Da una parte le vallate di montagna conservano un tesoro che non si trova più dappertutto. Questo tesoro sono i terreni in cui è possibile coltivare in maniera compatibile con l'ambiente, in quanto non hanno conosciuto un'agricoltura fortemente impattante ma sempre proporzionata al territorio ed alle sue caratteristiche, i saperi locali in agricoltura, le sementi e varietà tramandate o adattate al luogo, le conoscenze pratiche e la passione per metterle a frutto.



Renaz di Livinallongo del Col di Lana, 06.11.2021: esposizione di campioni della sperimentazione a Livinallongo Vallada Agordina e San Tomaso Agordino

I saperi tramandati non si sono mai del tutto interrotti, nonostante il passaggio, alla metà del Novecento da un sistema di vita in cui la terra, il bosco, l'alpeggio erano protagonisti ad un nuovo assetto, che ha visto entrare altre possibilità di lavoro, come le fabbriche ed il turismo.

A sessant'anni di distanza del brusco stacco che si ebbe con l'alluvione del 1966, dopo la tempesta Vaia (2018) e la recente pandemia, sembra di essere ad un ulteriore punto di svolta. L'interesse per la montagna ha avuto un recente incremento, forse perché la si vede come un "rifugio" da condizioni di vita che altrove diventano sempre meno sostenibili.

Difficile è prevedere il futuro; è comunque sensato pensare ed auspicare che, in questa ondata di "popolarità", l'agricoltura, il presidio e la valorizzazione del territorio rimangano come elementi chiave di una società che resti montanara, innovandosi se e per quanto necessario ma senza disperdere il proprio animo. In questo senso, è fon-

damentale sostenere e valorizzare al massimo sia le conoscenze degli anziani, sia l'energia, le motivazioni e la passione dei giovani.

L'esperienza di Bio Col Alp e dei progetti ad esso collegati (ultimo per tempo ma non per importanza, il Centro "Orti Rupestri" a San Tomaso Agordino) conferma la presenza di persone, anche di giovane età, che prendono a cuore la conservazione e la valorizzazione della biodiversità coltivata, continuando a coltivare e nello stesso tempo sperimentando ed innovando. Il dialogo tra coltivatori è fecondo di idee e di risvolti pratici: la discussione, la formazione, l'incontro sono quindi fondamentali per portare avanti un percorso. I corsi, i convegni, gli incontri personali, l'istruzione in campo, la divulgazione (articoli di stampa, testi, diffusione radiofonica, ...) sono importanti per rinnovare un significativo interesse ed anche per condividere esperienze fra le diverse vallate.



Le potenzialità per creare un prodotto di valore (etico e anche concreto) ci sono:

in primo luogo, i saperi di un tempo (cosa si può coltivare; quali sono le pratiche più idonee per il proprio territorio; usi e cibi tradizionali) e la semente di varietà adatte al clima ed al luogo;

in secondo luogo, la possibilità di valorizzare il prodotto locale con la preparazione di cibi, sagre, feste, che diventano momenti di incontro, scambio di idee, cultura.

Propagare una varietà locale è possibile, raggiungendo quindi l'obiettivo di avviare una graduale "autonomia" nelle sementi, importante in particolare per preservare le varietà del luogo. A questo proposito, tante più persone partecipano alla riproduzione dei semi, tanto maggiore e migliore è il risultato nella conservazione della varietà, perché un alto numero di "piante madri" significa maggiori

possibilità di salvaguardare il patrimonio genetico. Risultati degni di attenzione nella sperimentazione Bio Col Alp hanno portato già a un primo miglioramento di alcune varietà a rischio di erosione genetica ed al recupero e alla nuova diffusione di altre prossime alla soglia della rarefazione.



Cooperazione transfrontaliera: visita all'Associazione Arche Noah, impegnata per la biodiversità coltivata

Importante per la realizzazione pratica è il legame con le aziende zootecniche locali, in grado di fornire concime e mezzi di lavorazione, ed il coraggio di “diversificare”, unendo all'allevamento del bestiame qualche altra produzione che dia – almeno in parte - un reddito. Fra le possibili attività correlate vi sono senz'altro l'allevamento e lo sfalcio dei prati, la coltivazione di un frutteto e di piccoli frutti, fiori e piante ornamentali l'apicoltura nomade, varie forme di artigianato e d'ingegno, nelle quali la creatività personale serve anche a dare soluzioni alle esigenze pratiche che man mano si colgono.

Coltivare significa impegno: impegno che – fino a un certo punto – può riguardare il tempo libero, nel quale lodevolmente si coltiva l'orto o il campo di casa (dove si è conservato e si conserva un patrimonio prezioso), mentre se si passa a una produzione più consistente, come base per legarsi al turismo o al commercio, è necessario che l'agricoltore possa dedicarvi il tempo e le attenzioni necessarie, portando i valori dell'“hobbista” nel campo del produttore.

Coltivare significa anche essere flessibili: senza pretesa di aver toccato con mano tutti gli eventi possibili, gli anni di sperimentazione di Bio Col Alp hanno visto sia stagioni sufficientemente regolari, sia periodi significativamente torridi e di assenza di acqua. I risultati sono stati nel complesso positivi; anzi, l'essere passati per eventi che, senza definire “estremi”, non si presentano tutti gli anni (vedasi la siccità prolungata del 2022), può arricchire la resistenza delle sementi coltivate. Come già nel passato, è be-

ne puntare sulla semente locale e su più coltivazioni, aumentando quindi le buone probabilità di riuscita. Al di là dei possibili cambiamenti climatici, essere il più possibile autosufficienti ed efficienti per l'irrigazione è ormai un punto irrinunciabile.

Presentazione del progetto Bio Col Alp a Livinallongo



Con Bio Col Alp si è provato anche come l'aggregazione attorno a una realtà produttiva o culturale che sia nello stesso tempo luogo di discussione e di scambio di idee (cooperative e latterie sociali, biblioteche, associazioni di volontariato, ...) permetta di far conoscere e valorizzare il prodotto locale. Il collegamento con alberghi, ristoranti, negozi locali, accoglienza turistica ed altri possibili interessati diventa un punto chiave, in un momento in cui cresce la richiesta di cibo tipico e "sostenibile".

Più cresce l'aggregazione, più aumentano anche le possibilità di compiere l'ultimo, fondamentale passaggio: trasformare i frutti della terra, portandoli quindi sulla tavola o sul mercato (es. dai cereali alla farina) o affiancando, alla lavorazione esclusivamente manuale, l'impiego di piccole attrezzature per ridurre il tempo e la fatica.



L'attenzione della politica e delle forme di sostegno in agricoltura potrebbe concentrarsi su particolari spese che, specialmente su terreni di piccole dimensioni, non sempre è agevole intraprendere: in primo luogo le difese dalla fauna selvatica ma anche su analisi specifiche dei terreni, peculiari interventi di miglioramento, su una opportuna presa di coscienza del patrimonio delle pratiche tradizionali.



BIBLIOGRAFIA

AA.VV., 1937 - *Il Cinquantenario delle Latterie Agordine 1887-1937*. Tipografia Silvio Benetta – Belluno

Alvisi G., 1859 - *Belluno e sua provincia*. Ristampa anastatica, Nuovi Sentieri Editore, 1974

Andrich O., Andrich C., 2015 – *Lorto dimenticato. La biodiversità coltivata: una ricerca condotta nel Comune di San Tomaso Agordino*. GAL Alto Bellunese.

Bazolle A. M., 1868-1890 – *Il Possidente Bellunese*. Edizione del 1986 – Comunità Montana Feltrina – Centro per la documentazione della cultura popolare – Comune di Belluno – biblioteca civica.

Brentari O., 1887 – *Guida Alpina di Belluno – Feltre – Primiero - Agordo – Zoldo*. Ristampa anastatica dell'edizione di Bassano, 1887 - Arnaldo Forni Editore, 1973

Camera di Commercio, Industria ed Agricoltura di Belluno, 1958 – *Guida economico-turistica della Provincia di Belluno*. Arti grafiche Longo e Zoppelli – Treviso

Circolo Culturale Agordino, 1979 – *Leggende Agordine*. Istituto Bellunese di Ricerche Sociali e Culturali, serie «Varie», N. 3

Corpo Nazionale del Soccorso Alpino e Speleologico – Stazione Val Biois (a cura di Giorgio De Donà), 2010 – *Nomi locali del Comune di San Tomaso Agordino*. Imagina (TV)

Daberto V., 2009 – *Le mie guerre 1915-1918 1940-1945*. Istitut Cultural Ladin “Cesa de Jan” – Cierre edizioni.

Da Deppo I., Gasparini D., Perco D. (a cura di), 2013 – *Montagne di cibo. Studi e ricerche in terra bellunese*. Museo Etnografico della Provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi - Provincia di Belluno editore

Del Tedesco F., 1983 – *Lavori contadini a Fodóm*. Istituto Bellunese di Ricerche Sociali e Culturali, serie «Quaderni», N. 19

Del Tedesco F., 1995 – *L'artigianato della lana, della canapa e del cuoio a Fodom*. Istituto Bellunese di Ricerche Sociali e Culturali, serie «Quaderni», N. 34

Guernieri A., Seiffert E., 1866 – *Carta topografica della Provincia di Belluno*. Ristampa anastatica, Tipografia P. Castaldi – Feltre

Jemina A., 1915 – *Corso d'agraria*. Società Tipografico-editrice Nazionale – Torino.

Lazzaris L., *Li gran dafai de tut el temp de l'an. Matez de Gigio Lazzaris da Zelat. Pubblicazione 1931*. Comune di Vallada Agordina - Union Ladina Val Biois. Nuovi Sentieri Editore, 2008

Mugna P., 1858 – *Dell'Agordino. Cenni storici, statistici, naturali*. Ristampa anastatica dell'edizione di Venezia, 1858, Nuovi Sentieri Editore, 1972

Murer M., 1985 – *Proverbi e modi di dire della Val Pettorina*. In *Dolomiti – Rivista di cultura ed attualità della Provincia di Belluno*, anno VIII – n. 6 – dicembre 1985 (cfr. 23-36).

Pallabazzer V., Chizzali F., 1978 - *Colle S. Lucia vita e costume*. Istituto Bellunese di Ricerche Sociali e Culturali, serie «Storia», N. 6

Perco D. (a cura di), 1988 – *Fava, patata, fagiolo, papavero: sistemi e tecniche tradizionali di coltivazione e di utilizzazione nel Bellunese*. Comunità Montana Feltrina – Centro per la documentazione della cultura popolare, Quaderno n° 5

Rossi G.B., 1982 – *Civiltà agricola agordina. Appunti etnografico – linguistici con prefazione di Giovanbattista Pellegrini*. Nuovi Sentieri Editore

Serafini L., 2015 – *Inventario dell'Archivio Storico della Parrocchia di San Simone Apostolo in Vallada Agordina (BL)*. Pro manuscripto

Tamis F., 1978 – *Storia dell'Agordino. La Comunità di Agordo dalle origini al Dominio Veneto*. Nuovi Sentieri Editore – Comunità Montana Agordina.

Tamis F., 1985 – *Storia dell'Agordino. La Comunità di Agordo sotto il Dominio Veneto*. Nuovi Sentieri Editore – Comunità Montana Agordina.

Tiepolo P., 1928 – *Le Vallate del Cismon del Cordevole del Maè*. Arti Grafiche Longo & Zoppelli – Treviso

Vallazza L. C., - *Corte (Livinallongo del Col di Lana) – Spirito e vita di una comunità*. Istituto Bellunese di Ricerche Sociali e Culturali, serie «Varie», N. 31

Vallazza I., *Livinallongo. Memorie storiche e geografiche*. Nuovi Sentieri Editore, 1984

Vallenazasca G., 1840 - *Della Falcadina. Trattato Patologico-Clinico con cenni statistici e topografia delle R. Miniere di Agordo loro prodotti e malattie proprie di que' minerarj*. Venezia, coi tipi di Giuseppe Antonelli ed.

Wolff K.F., 2019 – *La grande Strada delle Dolomiti* (traduzione dall'edizione originale del 1908) – Nuovi Sentieri Editore – Istitut Cultural Ladin – Sèn Jan (San Giovanni di Fassa)

RINGRAZIAMENTI

Progetto Bio Col Alp

Lead partner - Comune di San Tomaso Agordino: Sindaco Moreno De Val - Vicesindaco Maria José Gaiardo - Segretario Comunale Stefano Rocchi.

Partner di progetto - Comune di Assling: referenti Christian Vogl e Brigitte Vogl-Lukasser.

Comuni aderenti: Livinallongo del Col di Lana - Sindaco Leandro Grones; Rocca Pietore - Sindaco Severino Andrea De Bernardin; Vallada Agordina - Sindaco Fabio Ferdinando Luchetta.

GAL Alto Bellunese Iolanda Da Deppo, Adriana De Lotto.

Coordinatore del progetto Orazio Andrich.

Gestione amministrativa Elda Lucia Soccol.

Assistenza tecnica ed interpretariato specialistico Johannes Keintzel.

Redazione di documentazione divulgativa Cesare Andrich.

Realizzazione di filmato/documentario Lorenzo Cassol.

Custodi della biodiversità culturale

San Tomaso Agordino: Renato Da Ronch, Fabio Callegari, Nicolò Rossi

Livinallongo del Col di Lana: Giuseppe Pellegrini, Maria Rosa Costa, Andrea Crepaz, Ester Crepaz, Sandra Crepaz, Attilio De Mattia, Bernardino Dorigo, Oscar Nagler.

Rocca Pietore: Danilo Fersuoch, Sergio De Vallier, Costante Rossi, Romeo Simonetti.

Vallada Agordina: Andrea Zampieri, Cesare Andrich, Rudy Benvegnù, Françoise Bertinchamps, Valentina De Toffol, Flavio Ganz.

Immagine d'archivio

famiglia Andrich *dei Gat*, Silvano De Nardi, Giuseppe Della Zassa, famiglia De Toffol *dei Boz*, Lucia Lazzaris, Rossella Luraschi, Maura Ronchi, Marco Rossi.

Fotografie di

Cesare Andrich, Ester Andrich, Orazio Andrich, Rita Andrich, Fabio Callegari, Michele Cassol, Valentina De Toffol, Guido Farenzena, Danilo Fersuoch, Johannes Keintzel, Lucia Lazzaris, Ubaldo Piaia, Giuseppe Pellegrini, Costante Rossi, Nicolò Rossi, Roberto Tessari, Christian Vogl e Brigitte Vogl-Lukasser.

Ringraziamenti

Aldo Andrich, Gianfranco Andrich, Gino e Manuel Andrich, Giovanna Andrich, Silvana Andrich, Associazione Pro Loco di San Tomaso Agordino, Albino Basso, Biblioteca Comunale Vallada Agordina, Matteo Buffon, Fabiano Costa, Rita Crepez "Del Zenz", Sabrina Crepez, Riccardo Da Pos, Giacinta De Biasio, Orsola De Toffol, Egidio De Zaiacomo, *Beppina del Fever*, Renato Della Zassa, Pietro Franco Del Tedesco "Mok", Paola e Silvano De Nardi, Tatiana e Erika De Dea, Antonio Dorigo "de chi del Moro", Jole Fattor, Anna Gaiardo, Claudio Ganz, Anna Gronese "Iossa", Istitut Cultural Ladin Cesa de Jan, Latteria di Livinallongo, Claudio Lazzaris, Lucia Lazzaris, Maria Lazzaris, Rosanna Lazzaris, Rossella Luraschi, Denis Marchetto, Aldo Micheluzzi, Gino Micheluzzi, Pio Pallua "Zucker", Stella Palla, Lucia Molin Pradel, Giacomo Paolin, Ubaldo Piaia, Penelope Piaz - Andrich, Aldo Ronchi, Giovanni Ronchi, Maura Ronchi, Prof. Graziano Rossi, Vittoria Rossi, Ivan Rudatis, Giovanna Sabbedotti, Laura Scenini, Maria Simonetti, Damiano Soppelsa, Afra Tomaselli, Enrico Tomaselli, Sisto Tura, la Villa di Andrich e Toffol.

SOMMARIO

PREFAZIONE	5
DAS PROJECT BIO COL ALP	7
IL PROGETTO BIO COL ALP	12
LE DOLOMITI E IL TERRITORIO AGORDINO	22
CONSIDERAZIONI SUL LEGAME STORICO ED ATTUALE FRA AGRICOLTURA LOCALE, PAESAGGIO ED AMBIENTE	24
<i>Evoluzione di un paesaggio</i>	24
DALLA VAL DEL BIOIS ALL'ALTO CORDEVOLE: STORIA, CULTURA E CURA DEL TERRITORIO	28
<i>Un cenno di storia</i>	28
<i>Una coltura simbolica: l'orzo Agordino</i>	33
<i>Galleria di immagini del territorio coltivato (1900-1970)</i>	36
<i>La testimonianza delle generazioni</i>	51
AGRICOLTURA E CULTURA LOCALE: ESPRESSIONI ORALI, PROVERBI, TESTIMONIANZE SCRITTE IN PROSA ED IN POESIA	54
<i>Un calendario nei proverbi</i>	54
<i>Le stagioni in poesia: Luigi Lazzaris e "li gran dafai de tut el temp de l'ann"</i>	61
DALLA TRADIZIONE ALL'ATTUALITÀ: NELL'ORTO E NEL CAMPO OGGI	62
UN TEMPO LA SOLA REALTÀ, OGGI UN TESORO: LA BIODIVERSITÀ COLTIVATA	66
<i>Ricchezza, varietà e fantasia nell'orto di montagna</i>	66
<i>Biodiversità e biodiversità coltivata</i>	67
<i>I custodi della biodiversità coltivata</i>	68
<i>La trasmissione dei saperi</i>	69
<i>Intervista a un "custode della biodiversità"</i>	70
<i>Custodi di un tempo</i>	72
OGGI: NUOVE OPPORTUNITÀ E NUOVI PROBLEMI	75
<i>Strumenti del passato e strumenti moderni</i>	75
<i>Rapporti con gli animali selvatici</i>	77
<i>Clima e coltivi</i>	79
2019-2022- LA SPERIMENTAZIONE SUL TERRITORIO	80
<i>Un'indagine sulle "vocazioni"</i>	80
<i>Vallada Agordina</i>	80
<i>San Tomaso Agordino</i>	83
<i>Rocca Pietore</i>	85

Bramezza di Rocca Pietore	86
Livinallongo del Col di Lana – Fodom	88
LA SPERIMENTAZIONE IN CAMPO	92
<i>Il fagiolo</i>	93
<i>Il granoturco</i>	97
<i>Lo zafferano</i>	99
<i>La patata</i>	101
<i>La fava</i>	103
<i>Segale e Frumento</i>	104
<i>Orzo e Miglio</i>	105
<i>Lino</i>	106
<i>Piselli e “biso fava”</i>	107
<i>Il Lupino (“Caffè di montagna”)</i>	108
<i>La rapa</i>	108
<i>Le particolarità salvate ai Livinallongo: Capuc, Liron, Cherson e Res da capuc</i>	109
<i>Zucche</i>	111
<i>Il Papavero</i>	111
<i>Grano saraceno, fiori e sovesci</i>	112
DAL CAMPO ALLA CASA:	
LA CONSERVAZIONE DEL RACCOLTO E DELLA SEMENTE	114
DAL CAMPO AL PIATTO	116
<i>Il raccolto in tavola</i>	116
<i>Alcuni esempi dalla tradizione in cucina</i>	118
<i>A San Tomaso Agordino</i>	118
<i>A Livinallongo: Cajunciei da res da capuc</i>	118
<i>Valch de bon par le feste (alcune ricette per i momenti di festa)</i>	120
INCENTIVARE E SOSTENERE L'INTERESSE	121
BIBLIOGRAFIA	126
RINGRAZIAMENTI	128

Finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale e Interreg V-A Italia-Austria 2014-2020

Testi e foto a cura di Cesare Andrich
Realizzazione IMAGINA

Stampato nel mese di dicembre 2022

©2022 Comune di San Tomaso Agordino - tutti i diritti riservati



Comune di San Tomaso Agordino
Lead Partner



Comune di Livinallongo del Col di Lana



Comune di Rocca Pietore



Comune di Vallada Agordina



Comune di Assling
Gemeinde Assling
(Austria)

