

L'agricoltura, l'allevamento e i prodotti tipici

Giacomo Zerbinì

L'ambiente ossolano, essenzialmente montano, fornisce limitate quantità di alimenti provenienti da caccia, pesca e produzione spontanea, così che l'uomo vi si è insediato solo quando ha potuto esercitarvi l'agricoltura che qui ha assunto le caratteristiche di attività agro-silvo-pastorale.

L'espansione più consistente dell'attività agricola, considerata negli aspetti del numero delle persone addette e dei beni prodotti interscambiati ed esportati, si ritiene debba essere individuata nel primo decennio del '900. Allora l'Ossola produceva in eccedenza per il fabbisogno degli abitanti burro, formaggi, carne bovina - ovina, caprina, lana, cuoio ed ovviamente legname. Per contro la produzione locale di cereali in genere (frumento, segale, orzo, mais, riso) era insufficiente, anche se parte della loro funzione alimentare era coperta dal consumo abbondante di patate e fagioli prodotti sul posto; la produzione di frutta, verdura, vino, animali di bassa corte veniva tutta autoconsumata; zucchero e sale si importavano totalmente.

Stefano Calpini nelle *Memorie sulle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola nel circondario dell'Ossola* afferma che nel 1879 il rapporto numerico tra popolazione urbana e rurale era di 1 a 9.

Oggi tale rapporto non solo si è capovolto ma dalle rilevazioni censuarie del 1990 risultava che le persone addette all'agricoltura a tempo pieno nell'Ossola a stento arrivavano al 3% della popolazione attiva, inoltre si calcolava che i beni prodotti dall'agricoltura in Ossola concorrevano a formare appena il 2% del reddito globale goduto dagli abitanti.

Nel passato l'uomo si assicurava la sopravvivenza mediante l'autoconsumo di prodotti agricoli, ne conseguiva evidente lo stimolo a diversificare al massimo la produzione fino al limite imposto dal clima. L'Ossola è si-

tuata nel bacino del Mediterraneo, ma gran parte delle tipiche colture mediterranee qui non maturano o maturano troppo tardi allorché il mercato è saturo e la merce non trova apprezzamento; anche nel raffronto con altri territori montani l'Ossola compare come ambiente climaticamente più svantaggiato. L'orografia della Valdossola evidenzia la disposizione nord-sud della vallata principale, mentre le vallate principali del Vallese, della Val d'Aosta, della Valtellina e parte anche dell'Alto Adige sono disposte nel senso est-ovest in modo che un versante è illuminato dal sole nell'intero arco della giornata; anche la presenza di vastissimi ghiacciai a corona dell'Ossola ne influenza negativamente la temperatura media annua che risulta inferiore rispetto a quelle delle vallate citate. L'Ossola, sorta di triangolo geografico, è composta prevalentemente da un fondovalle, Anzola-Domodossola-Crevoladossola, in cui risiede oltre il 60% degli abitanti, nel quale corrono una superstrada, una strada statale, due strade intercomunali, due ferrovie (Milano e Novara), un fiume (Toce), insediamenti umani e relative aree per attività civili, religiose, scolastiche, sportive, del tempo libero e commerciale. Perciò ora l'agricoltura del nostro ambiente riveste una modestissima presenza nel moderno concetto di industria alimentare, ma si evidenzia per altre caratteristiche e funzioni quali la tutela e la conservazione di un ambiente così come è pervenuto ai nostri tempi, difesa del patrimonio boschivo da incendi e salvaguardia del terreno da dissesti idrogeologici, presenza dell'uomo indigeno che ha capacità, esperienza ed interesse a promuovere nuove iniziative integrate con la tradizione. Vediamo più in dettaglio l'evoluzione dell'attività agricola negli ultimi cento anni.

Popolazione. I 34.719 abitanti dell'Ossola censiti nel 1879 sono oggi raddoppiati. È estremamente confortevole



I vigneti a Pello di Trontano.

vole notare che nel 1857 gli analfabeti risultavano appena il 7,3%, vero primato di un servizio sociale che è conservato ai nostri giorni. Nel settore prepara i futuri agronomi l'Istituto Professionale Statale "E.G. Cavallini" di Crodo, orientato all'insegnamento della Silvicultura, Alpicoltura ed Economia Montana; gli allievi vi accedono dopo la terza media per conseguirci in un biennio la licenza di operatori specializzati presso aziende zootecniche montane, e in un quinquennio il diploma di "Agrotecnico" con l'idoneità a dirigere aziende singole o cooperative montane, all'insegnamento, allo svolgimento di assistenza tecnica a disposizione delle Comunità Montane, della Regione, dello Stato. Se l'attività agricola non forma più la parte principale del reddito familiare, concorre tuttavia ancora a consolidare il benessere; il fenomeno del "part-time farming" è diffusissimo ed appare in espansione.

Produzioni vegetali - Il seminativo, chiamato anche campo, caratterizza l'agricoltura locale per l'ampia gamma di colture che può ospitare. Dei 2105 ettari di cent'anni fa sono rimasti appena 200 ettari di patate e mais. Sono scomparsi il tabacco, il frumento e la canapa, stanno per scomparire la segale, l'orzo, il grano saraceno ridotto agli ultimi campi a Coimo di Druogno.

Furono, e sono tuttora ben apprezzate dal consumatore le patate ottenute in Valle Vigezzo per la gradevole farinosità e la delicatezza del profumo e sapore; la rinoanza si diffuse fuori Ossola grazie anche alle piccole scorte che recavano con sé gli spazzacamini vigezzini. Nel 1954 gli agricoltori si organizzarono per la produzione di patate da seme ottenendo il marchio ufficiale del Ministero dell'Agricoltura. Negli anni 70 il centro sementiero cessò di funzionare a causa dell'esodo dall'agricoltura, del passaggio dei campi ad aree fabbricabili, della comparsa di una rara malattia, l'anguillula, che si combatte bene solo con la rotazione agraria, pratica agronomica ormai scomparsa dalle nostre zone.

La viticoltura - I 759 ettari di campi vignati stimati in passato, si sono ridotti a 50. I campi con vite sono piccoli terrazzi sostenuti da muri formati da sassi accatastati a secco e rappresentano un intelligente lavoro di formazione e conservazione del terreno ottenuto nei secoli con incredibile impiego di forze e fatica umana.

In passato i vini ottenuti in talune zone ben esposte ed in annate favorevoli raggiungevano 11-11,5 gradi alcolici, ma la gran massa del vino prodotto in Ossola possedeva un tenore alcolico che andava da 9 a 10 gradi e quindi poco serbevole; da taluni vigneti posti ai li-

miti climatici della coltura si sono riscontrati i 6-7 gradi alcolici nel vino non più degno di essere denominato tale ed ecco che a Coimo veniva scherzosamente chiamato “strafulun”.

Raggiunse rinomanza anche fuori Ossola il “Prunent” di Pello di Trontano, vino ottenuto dal vitigno Nebbiolo e quindi di lunga maturazione, imparentato coll’Inferno ed il Sassella valtelinesi, col Gattinara e col Barolo. Eliminata la malattia fillossera agli inizi del secolo mediante l’innesto dei nostri vitigni su piede americano, i contadini impararono a combattere tempestivamente sia la peronospora che l’oidio. Il canonico Nicola Sottile nel suo Quadro dell’Ossola pubblicato a Novara nel 1810 annotava: *“l’Ossola ha viti e fa vini anche buoni. Si vendono nelle valli che ne sono prive ma la maggior parte si smercia nella Svizzera e nel Vallese”*. Ma poi il prodotto a mano a mano è scaduto di qualità a causa dell’introduzione non programmata di diversi ottimi vitigni le cui produzioni venivano mescolate senza conoscenze sulle loro affinità.

Dal 1990 la Comunità Montana Valle Ossola ha avviato, in collaborazione con l’Università Cattolica di Piacenza, il recupero della viticoltura con un’azione tendente a modificare la forma tradizionale di allevamento a pergolato, la “toppia”, od anche a sostituirla col sistema a contropalliera per meglio fruire della luce solare. È stata avviata pure la selezione del vitigno locale, il “Prunent”, in collaborazione con l’Istituto Sperimentale della Viteicoltura di Asti e poi col Centro CNR



I vini ossolani.



Fiera bovina in Valle Antigorio.

di Torino. Ora assistenza tecnica continua viene fornita a tutti i soci dell’Associazione Produttori Agricoli Ossolani, un sodalizio nato nel 1994. E’ stata intrapresa quindi un’opera di miglioramento delle produzioni: dal 1990 ad oggi sono state acquistate tramite la Comunità Montana Valle Ossola circa 50.000 barbatelle di cloni pregiati, certificate, virus esenti, utilizzate per costituire circa 40 piccoli vigneti specializzati in grado di fornire produzioni di alta qualità, da 40 a 60 quintali per ettaro. Negli ultimi dieci anni la viticoltura ossolana ha assunto un’importanza sempre crescente, tanto da calamitare l’attenzione anche dei giovani, che si sono avvicinati numerosi a questo tipo di attività. Dal 1997 una ventina di soci produttori delle zone di Pello, Maserà e Crevoladossola, conferiscono una parte delle loro uve Nebbiolo, Croatina e Prunent ad una cantina privata per vinificarle in comune. E dei 50 ettari di territorio vignato, stimati in Ossola, almeno 30 sono coltivati proprio dai soci. Attualmente i vini commercializzati con l’etichetta dell’associazione sono il Prunent, il Balòss (pinot nero vinificato in purezza), il Tarlap (Merlot monovitigno), il Cà d’Matè (uvaggio di Nebbiolo, Croatina e Prunent), il Noev Bruschetti, un vino giovane da un uvaggio di Croatina, Nebbiolo e Barbera e il Cà d’Susana (uvaggio di Nebbiolo e Cabernet Sauvignon). Questi i dati dell’annata 2003: sono stati pro-



Mungitura all'alpeggio.

dotti circa 15.000 litri di Noev Bruschet, 2.500 litri di Prunent, 5.000 litri di Cà d'Matè, 3.500 litri di Tarlàp e 240 litri di Pinot nero Balòss. Insomma, la viticoltura ossolana è destinata ad affermarsi come produzione di nicchia e ad ampliarsi per raggiungere mercati non soltanto locali.

La frutticoltura - Quasi tutti i fruttiferi più comuni sono diffusi in Ossola quali pero, melo, pesco, ciliegio, albicocco, susino, fico, nespolo ed anche l'actinidia sinensis, ovvero il kiwi, di recente introduzione; il limite climatico condiziona in talune annate la pezzatura del frutto, ma l'ambiente montano ne esalta sempre il colore e la sapidità. Nel passato l'uomo utilizzava il fogliame del gelso per l'alimentazione del baco da seta, il frutto del noce per propria alimentazione e per estrazione di olio, il frutto del castagno per alimentazione propria e del bestiame, nonché la scorza per estrazione del tannino o il frutto della quercia per l'alimenta-

zione dei suini. Oggi, parallelamente al rinnovamento della viticoltura, è stato avviato un programma d'incremento della melicoltura mediante la distribuzione di circa 50.000 piante di mele innestate su portainnesti nanizzanti da impiantare per la costituzione di meleli specializzati con forme di allevamento a spindel su modello trentino. Pertanto sono state introdotte varietà come la Golden, la Elstar, la Royal Gala, la Red Delicious, la Summered, la Jonagold, la Granny Smith e la Renetta del Canada. La mela ossolana potrebbe quindi costituire un altro prodotto tipico, ma manca ancora un coordinamento per la sua commercializzazione.

Il clima alpino e la qualità del terreno sembrano giocare a favore della coltivazione dei piccoli frutti le cui piante, per godere di buona salute, necessitano lunghi periodi di riposo in ambienti freddi. Il mirtillo gigante, il "vacinium corymbosus" originario del Nord America è ora in fase di espansione nella nostra zona. Si tratta di una pianta praticamente immune da funghi, quindi coltivabile evitando qualsiasi tipo di intervento antiparassitario e fungicida e la sua coltivazione, ideale in un terreno molto acido, esige anche un buon periodo di freddo durante l'inverno per poter fruttificare abbondantemente. Infine, con fragole e mirtilli, non mancano lamponi, more, ribes gialli o rossi, uva spina e l'uva giapponese.

L'allevamento - Il patrimonio zootecnico, bovino-ovino-caprino, costituisce il grande capitale, il grande investimento dal quale l'agricoltore-allevatore trae quasi tutta la remunerazione del suo lavoro; in cento anni ha subito le variazioni seguenti:

anno 1879

bovini n. 12.373 - ovini n. 7.369 - caprini n. 14.626

anno 1930

bovini n. 16.267 - ovini n. 6.158 - caprini n. 10.824

anno 1982

bovini n. 6.494 - ovini n. 13.750 - caprini n. 9.569

anno 1990

bovini n. 4.771 - ovini n. 8.707 - caprini n. 8.888

Nella primavera del 2004 in Ossola sono stati controllati dal Servizio Veterinario n. 743 allevamenti comprendenti 8.044 caprini e 5.488 ovini e, nello stesso periodo, sono stati controllati n. 347 allevamenti di bovini, con almeno 3.000 vacche da latte. La presenza di

una così modesta quantità di allevamenti significa che la popolazione ossolana è dedicata per la maggior parte ad altri settori, secondario e terziario, diversamente da quanto rilevato dal Calpini nel 1880, allorchè affermava che la popolazione ossolana dedicata all'agricoltura e all'allevamento si aggirava attorno all'80% (su 34.000 abitanti). Secondo i dati Istat per l'anno 2000 i bovini totali nella provincia del Vco sarebbero 5.771, i caprini 13.510, gli ovini 10.015, i suini 439, gli equini 941 e gli struzzi 61.

Ci sarebbe quindi una notevole riduzione dei bovini, cioè degli animali che richiedono maggiori cure e mungitura, e un incremento di ovini e caprini, che richiedono scarso impegno della manodopera e sfruttamento sovente incustodito di grandi estensioni pascolive di proprietà comunale.

Alla fine dell'800 i bovini dell'Ossola si presentavano con piccola taglia e con mantello pezzato in vari colori; ora sono uniformati in una sola razza: la Bruna o Bruna Alpina. All'inizio del '900 Serafino Rolandi di Mozzio,

a conoscenza dei risultati raggiunti dalla selezione della razza di Svitto (l'attuale Bruna Alpina) per la mole dei tori e la quantità di latte prodotta dalle vacche, avviò l'introduzione di torelli via Passo S. Giacomo.

L'incrocio di tali torelli sui nostri bovini suscitò vero interesse ed infatti si diffuse rapidamente; la "nuova" razza venne dapprima chiamata la "razza di Mozzio", poi fu accettata come vera e propria Bruna Alpina. E' stata poi incrociata con la razza Bruna selezionata nel nord-America detta Brown Swiss per ottenere bovini ancora più pesanti e più produttivi di latte.

È rimasta famosa nell'ambiente degli allevatori la vacca Fiera di Ferdinando D'Andrea di Villadossola per essere stata classificata nel 1967 "Vice Campionessa Nazionale" della Mostra di Verona.

Mostre, mercati e rassegne sono iniziative per valorizzare e vendere il bestiame mediante classifiche e gare tra gli animali presenti e attraverso il gran richiamo di allevatori, commercianti e tecnici. E' ormai nota tra gli addetti ai lavori "Domobruna", la Mostra Interregiona-



Salumi tipici ossolani.

le dei bovini di razza Bruno alpina che si tiene in primavera a Domodossola. Nel 2004 la mostra ha inserito, come novità di prestigio, il 1° Concorso Internazionale di bovini di razza bruna iscritti al libro genealogico, divenendo così di respiro internazionale. Avviata nel 2002, la fiera si è confermata punto d'incontro annuale tra professionisti del comparto zootecnico ed è la prima mostra internazionale che si svolge in Piemonte.

Per quanto riguarda l'allevamento delle capre, gli allevatori ottengono buone remunerazioni con la vendita del capretto, del latte e latticini, delle pelli. Ha fruito di buona rinomanza la razza di capre denominata "Vallesana" o "Sempionina" dal mantello pezzato di bianco e nero; di buon peso ed ottima lattifera la Vallesana allevata nell'Ossola è stata venduta nelle province vicine e nel Sud Italia. Ma il gruppo più consistente del patrimonio caprino è formato da popolazione meticcica, cioè di razza non ben definita, con soggetti più piccoli o leggeri idonei a pascolare nei territori più magri ed impervi. La gran massa delle pecore è di derivazione dalle razze biellese e bergamasca, aumenta di consistenza grazie ai buoni pascoli disponibili perché abbandonati dai bovini in regresso. L'allevatore vende a buon prezzo l'agnello, ma non trova mercato per la lana che nel passato veniva utilizzata direttamente dalle famiglie locali per indumenti. L'Ossola è annoverata tra le prime zone di Italia ove sono state debellate le malattie della tubercolosi e brucellosi pericolose sia per il bestiame che per l'uomo. Anche se, purtroppo, nel 2001 il morbo della bse, la cosiddetta "mucca pazza", ha infettato un bovino di razza bruna allevato in Valle Vigezzo: il primo caso piemontese è toccato proprio ad un allevamento di Malesco.

Altri allevamenti – Patrimonio zootecnico a parte, veniamo ora alle novità nel settore. Nel comune di Crevaldossola nel 2003 è stato allestito un impianto di allevamento di *Helix Pomatia*, più conosciuta come lumaca alpina, mentre a Ornavasso esiste un allevamento di gamberi di fiume o, come li chiamano gli esperti, di *Austropotamobius italicus*. Considerati una specie protetta e catalogati dal Wwf nella top ten degli invertebrati italiani a rischio di estinzione, i gamberi di fiume sono un indicatore biologico del buono stato di salute dei nostri torrenti.

I prodotti tipici

Il formaggio – E' soprattutto il "Bettelmatt" il formaggio sul quale gli ossolani hanno riposto speranze di crescita e notorietà. Questo formaggio, che ora ha un marchio regolarmente registrato e dal 2003 ha marchiatura a fuoco, si produce in sette alpeggi: Morasco, Kastel, Val Toggia, Vannino, Poiala, Forno, Sangiatto ad un'altitudine che va da 1800 a 2400 metri.

Il Bettelmatt originale ha sullo scialzo la data di produzione e contiene l'indicazione dell'alpeggio di provenienza. Si tratta di un formaggio ottenuto dal latte crudo intero di una mungitura, prevalentemente di vacche di razza Bruna con stagionatura minima di 60 giorni. Le forme sono cilindriche, di 4/6 kg. di peso, di colore giallo oro o paglierino e viene prodotto tra la fine di giugno ed i primi di settembre. Vengono prodotte circa 3.800-4.000 forme all'anno.

Più consistente risulta la produzione dell'altro formaggio, chiamato comunemente "Ossolano". Attualmente tutto il latte prodotto in provincia viene destinato, tranne una piccola quota per autoconsumo, alla trasformazione in formaggio e, per quanto riguarda l'Ossola, in formaggio "Ossolano". Nella tradizione alpina il formaggio ha rappresentato una preziosa merce di scambio per acquistare prodotti introvabili sul territorio. In passato con i prodotti caseari si pagavano le tasse, si faceva carità, si pagava l'affitto e il burro era considerato re dei condimenti, al posto dell'olio d'oliva, prodotto d'importazione. Questo mondo ormai scomparso, nel quale il formaggio era parte integrante dell'economia alpina, ha lasciato il posto ad una nuova filosofia del prodotto, che necessita di ricerche, analisi, valorizzazioni, classificazioni e certificazioni. Insomma, nel nuovo millennio il formaggio "Ossolano" per essere gustoso deve sottoporsi ad un'analisi tecnico scientifica che ne dimostri la buona qualità e sia strumento di supporto per ottimizzare il ciclo produttivo. Il cosiddetto "progetto di caratterizzazione del formaggio Ossolano" è un'opera complessa, sintesi di tre anni di lavoro di tecnici, divulgata attraverso una pubblicazione a disposizione dei produttori. Si tratta di una ricerca che ha fornito un preciso orientamento per ottenere il tanto atteso riconoscimento della denominazione di origine protetta (Dop). L'Ossolano, che vanta un'origine antica, dal 1990 può

vantare anche un proprio consorzio di tutela, costituito da una ventina di soci produttori, che ha istituito un marchio di origine e qualità per la sua identificazione. Nel 1993 il consorzio ha presentato la richiesta di denominazione d'origine al Ministero dell'Agricoltura; la proposta fu accettata nel 1996 dal Comitato nazionale per la tutela delle Denominazioni di Origine Tipiche dei Formaggi. Tutt'oggi, in attesa del riconoscimento europeo della Dop, il disciplinare di produzione steso dal Consorzio rappresenta il regolamento ufficiale del formaggio Ossolano.

Le latterie turnarie, chiamate anche sociali al loro sorgere nel secolo scorso, sono scomparse per fondersi in stabilimenti specializzati. Le latterie turnarie, cioè centri per la lavorazione del latte ad opera di un allevatore-casaro addetto a turno, vanno ricordate quale altro primato dell'Ossola nel settore; sono sorte tra le prime in Italia ed hanno raggiunto la maggiore diffusione capillare in tutti i centri abitati rispetto ad altre zone dell'arco alpino ed hanno contribuito alla formazione di abitudini alla cooperazione. Nell'aprile del 2002 è stata inaugurata a Oira di Crevoladossola la struttura che ospita il nuovo caseificio ossolano. La nuova Latteria Sociale Antigioriana è frutto dell'impegno assunto congiuntamente da quattro comunità montane interessate: Valle Ossola, Valle Antigorio-Divedro-Formazza, Antrona e Monterosa, che hanno scelto di concentrare gli sforzi in un progetto unico, evitando la frammentazione in caseifici minori. Nel 2002 il caseificio lavorava circa 30.000 quintali di latte ritirati annualmente ai circa 70 soci, pari a oltre il 70 per cento dell'intera produzione provinciale. (Questi e altri dati sulle nuove attività agricole e sull'entità della loro produzione sono stati tratti da articoli apparsi in questi ultimi anni su testate giornalistiche locali, a firma di Paola Caretti).

Il miele - Anche l'apicoltura ha seguito le vicende di altri settori, cioè larga diffusione nell'800 e inizi '900, calo di interesse nell'ultimo dopoguerra, attuale rilancio degli allevamenti. Si ottiene un ottimo miele per il consumo diretto proveniente prevalentemente dal nettare dei fiori di castagno, o altro miele più pregiato proveniente dai fiori alpini ove predominano le piante aromatiche. Le valli Antigorio e Formazza, e l'Ossola in genere, rappresentano il punto di forza del settore apisti-

co nella provincia: il maggior numero di aziende, sebbene per la gran parte operino a livello amatoriale, sono collocate infatti in queste vallate. L'apicoltura in tutta la provincia del Vco conta 163 aziende, che possiedono complessivamente 3.787 alveari, ma il potenziale produttivo, secondo gli esperti del settore, sarebbe superiore di quello attualmente conseguito. Le tipologie di miele prodotte sono molteplici: acacia, millefiori, tiglio, castagno, melata e millefiori di montagna, questi ultimi ottenuti esclusivamente oltre i 1000 metri di quota. Dal 1984 è attiva l'associazione produttori apistici delle Vallate Ossolane che impegna oltre 200 soci ad una produzione di alta qualità.

Il pane - In Ossola il pane nero di segale è legato ad una tradizione antica e negli ultimi anni è stato avviato un progetto per ottenere, anche in questo caso, il riconoscimento d.o.p., la denominazione di origine protetta. Fino a pochi decenni fa il pane bianco di frumento appariva di rado sulla mensa degli ossolani, mentre il pane nero a base di farina di segale - abbondante grazie alle coltivazioni in loco - non mancava mai. Il pane veniva cotto all'inizio dell'inverno nel forno comune del paese ed era una festa alla quale partecipavano intere famiglie che si assicuravano così il pane per almeno sei mesi. Nell'Ottocento Orazio de Saussure, nel libro "Voyages dans les Alpes" scrisse che gli abitanti "*... si nutrono solo di latticini e di pane di segale che cuociono sei mesi o addirittura un anno prima e che si può tagliare solo per mezzo di una scure*". Oggi le pagnotte escono dai forni di alcuni panettieri con frequenza quasi quotidiana, ma restano soffici e fragranti per diversi giorni, a differenza del pane bianco che s'indurisce in breve tempo. Accanto al pane nero, apprezzato è anche il famoso credenzitt (o cradenzin), che anticamente veniva cotto in occasione delle feste o importanti ricorrenze. Il credenzitt è una sorta di pane rituale dolce e si può gustare in tutte le sue varianti, che racchiudono nel suo impasto noci, uvetta e fichi secchi.

Erbe Aromatiche e Officinali - Nel 1997 la Comunità Montana Valle Cannobina ha avviato un progetto di sperimentazione per la coltura di erbe officinali con tecniche produttive biologiche. Nel 2002 è nata l'associazione "Erba Bona del Vco" che raggruppa i tutti i coltivatori, con lo scopo di contribuire alla diffusione

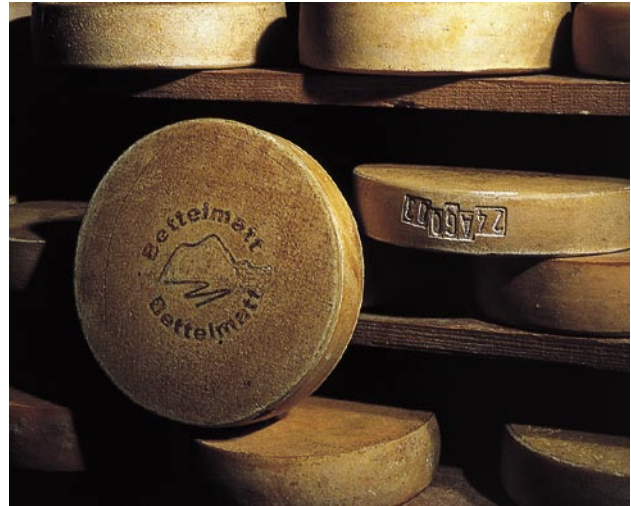


Il pane nero di Coimo.

di questo tipo di coltivazione nel territorio montano, e che ha prodotto e commercializzato una particolare tisana composta da melissa, menta, salvia e lippa.

Carni e Salumi – Un'ampia varietà di carne è prodotta in Ossola. Dopo i tradizionali salumi, da non dimenticare la pancetta, il prosciutto crudo affumicato, la bresaola, il lardo, la mocetta, i violini di agnello, di camoscio e di capra. Insieme ai prelibati e numerosi insaccati prodotti in Ossola, merita un cenno la mortadella, che è da poco entrata a far parte dei presidi di Slow Food. Si tratta di un prodotto realizzato con le carni crude di suino alle quali si aggiunge una piccola percentuale di fegato e in alcuni casi vino tiepido insaporito da spezie, una sorta di vin brulé. Il tutto viene insaccato nel budello del maiale. Segue una stagionatura di circa due mesi.

Tendenze attuali e prospettive. I terreni seminativi ed i prati di fondovalle sono destinati ad ospitare gli insediamenti abitativi, le vie di comunicazione, le attività produttive non agricole e ricreative. Sui pascoli più impervi si ridiffonderà il bosco. Le foraggere dei pasco-



Forme di bettelmatt in stagionatura.

li ed i boschi monopolizzeranno sempre più il concetto di "risorsa" nel territorio montano, risorse che potranno interessare anche allevatori e imprenditori non residenti. Si sta infatti scardinando l'ordinata integrazione tra le ristrette aree di seminativo dei fondovalle con prati, prati-pascoli e pascoli degli altipiani, fra le piccole proprietà private dei terreni coltivati e la proprietà comunale dei pascoli e dei boschi, fra le attività primarie e quelle derivate.

Si ripropongono i soliti problemi però in forma nuova: turismo, artigianato, penetrazione di massa, tutela del paesaggio, territorio inteso come città-regione, ecc. Perciò l'intervento pubblico, che finora ha privilegiato la montagna quale sede ideale di foreste e di equilibri fra vegetazione, acque e terreno, si è orientato, secondo le richieste reali dei montanari, a promuovere la perequazione dei redditi e dei servizi sociali fra zone montane e territorio nazionale.

In tale prospettiva l'uomo non abbandonerà la montagna, ma vi permarrà per esercitare le più diversificate attività unitamente all'agricoltura.