

Io e i prodotti naturali dell'Appennino. I miei ricordi del bosco.

Loris Arbati*

Nel bosco con la nonna

Non ho precisi ricordi di quanti anni avevo quando ho iniziato ad andare a cercar funghi, tartufi ed altri prodotti del bosco, di sicuro ero un bambinetto (il manico dello zappetto da tartufi *dal Biòic* (1), tenuto in spalla, toccava terra).

La prima insegnante è stata Colomba, la nonna paterna che, con la pazienza di Giobbe, ogni dieci passi sostava per descrivermi

tutto ciò che ci circondava. Parlava in dialetto. Per mia fortuna era la lingua ufficiale del paese e dei miei genitori, se no non avrei capito nulla di quanto diceva.

Avevo la Natura nel sangue: immagazzinavo ogni termine, che poi sviluppavo con mio padre, cresciuto dalla nonna nel bosco. Bosco (2), che per i contadini di montagna era fonte di cibo, in certe annate più redditizio dei coltivi (Fig.1).

Fig1. Foto di un bosco del nostro Appennino che "... per i contadini di montagna era fonte di cibo, in certe annate più redditizio dei coltivi" (foto Martina Vittuari).



Si traeva, non solo legna da ardere e da vendere, ma anche carbone, selvaggina, frutta, bacche, funghi e tartufi, foglie per riempire materassi e lettieri per gli animali da stalla, erbe da mangiare e curarsi e, se era solcato da torrenti, anche pesci e gamberi.

Anche se nonna durante gli anni del mio addestramento non andava più a cercar funghi per necessità, doveva sfamare i tre uomini di casa, marcantoni perennemente affamati a causa dei lavori pesanti che svolgevano. Le era rimasto il marito e quell'abitudine a cui non voleva rinunciare. Entrava nei boschi di fondovalle ai primi tepori primaverili a cercar funghi (al tempo dei marcantoni andava scalza per non consumare l'unico paio di scarpe che possedeva): *al spunzòli* (le spugnole o morchelle) (Fig. 2) i primi funghi dell'anno, che anticipavano di poco i pregiati *prugnû* (i prugnoli). I primi erano la "morte" delle tagliatelle, i secondi - al velato profumo d'anice - erano l'ideale condimento delle paste sia corte che lunghe, sia strette che larghe.

Non si camminava mai lungo comodi sterrati: "*dato che a sèn in giro andèn a còiar du radéc*" (dato che siamo in giro andiamo a raccogliere "due" radicchi). Attraversavamo gli incolti per cercare i *straspògn* (radicchi selvatici da lessare e tirare con olio e aglio) e lungo le cavedagne *la grasa galeina* (tenero radicchio da consumare crudo) dando un'occhiata "*in dâl bulè di Spèrz*" (nelle zone degli asparagi selvatici, ottimi cotti). Ricordo un affilato coltellino a serramanico che stazionava tutto l'anno in una tasca del grembiule, al

grimbèl che non si toglieva mai. Credo lo indossasse anche a letto!

Nei giorni in cui la nonna era in altre faccende affaccendata "fregavo" cane e zappetto a Ulderico, il vicino di casa (*al Biòic*, bovaro che con l'avanzata del "progresso" era divenuto manovale edile), per andare a cercare *la marzòla* (la marzuola, tartufo dall'odore e sapore agliaceo da consumare cotto), che neanche mi piaceva, ma amavo vedere lavorare il cane durante la ricerca.

Dal rinnovo dell'ultima luna di maggio, se la stagione era regolare, iniziava la produzione dei funghi, i più noti: *cuzèli*, *bulidar* e *galét* (porcini (Fig.3), ovuli e galletti, questi ultimi solo se l'annata era piovosa). Ricordo che la superficie dei boschi si colorava di funghi di ogni specie.

Con nonna le escursioni proseguivano all'inizio dell'estate staccando dalle siepi *ad biencspén* (biancospino) le cime *dal vidéibar* (vitalbe), e negli scolatoi i fiori *ad sambûg* (sambuco), entrambi ottimi per realizzare frittate. In quel periodo, con Topo (il cane simpatico, ma brutto come la fame), iniziava la ricerca *dla neigra* (lo scorzone, tartufo nero dal sapore delicato).

L'estate per nonna Colomba era il paradiso, c'era di tutto, conosceva la dislocazione di ogni pianta da frutto abbandonata (e non!): *zrîs*, *mîl*, *fig*, *pîr*, *prògn*, *mugnég* (ciliegi, meli, fichi, peri, susini, albicocchi). Raccoglieva frutta per preparare deliziose marmellate finalizzate alla produzione (ahimè per ingrassare) di profumate *crustê*, *penz* e *ravióli*

(crostate, pinze e raviole), soprattutto i deliziosi *biscôt* (classificati come occhi di bue). Pensando a quei dolci mi ritorna

al naso il loro profumo e in bocca la loro fragranza. Che dire delle marmellate *ad môr*, *gioggiol* e *pizzincûl* (more, giuggiole e bacche di

Fig.2. Una Spugnola o Morchella nei nostri boschi. Fungo primaverile commestibile ma con determinate precauzioni (foto Luigi Ropa Esposti).



rosa canina, che per farne un vasetto da 20 grammi occorre 2 chili di prodotto). L'antica disciplina "*d'la miséria*" (non serve la traduzione) le imponeva che non si doveva mai rientrare a casa senza aver raccolto qualcosa. La priorità era il cibo, ma legna e bacchetti seguivano a ruota (la cucina economica, che fungeva anche da riscaldamento, era alimentata a legna, mentre il forno per cuocere pane e dolci a bacchetti). "*E, préma d'ander a cà, arcórdat che a cuién un mâz d'urtiga, che admàn*

a fag la spóia" (e, prima di rientrare a casa, ricordati che raccogliamo un mazzo d'*ortica*, che domani faccio la sfoglia).

Ogni pezzo di legno grosso o sottile che incontravamo all'andata veniva nascosto e recuperato al ritorno, non prima d'aver tagliato dei rametti *ad znêstar* (ginestra) per legare la fascina, o meglio le fascine (non mi risparmiava di certo, anche se ero piccolo!). La sua era enorme e se la caricava sulla testa, la mia più contenuta me la posava sulle spalle.

Fig.3. La raccolta delle castagne nel bosco (disegno di Giuliano Paladini).



Le castagne e la frutta

Quando giungeva l'autunno sul volto le compariva un sorriso. Era la stagione preferita perché era ghiotta *ad marôn* e *castâgn* (marroni e castagne) che andavamo a "spigolare" al termine della raccolta ufficiale (a volte anche prima!) (Fig.3).

I marroni (Fig. 4) li cucinava arrosto (*i fruslòt*), "*fén ch'avén i dént bòn!*" (finché abbiamo i denti buoni) o bolliti (*i balûs*), abbinati al vino rosso in bottiglione che stanziava 24 ore al giorno sulla tavola della casa popolare: "*an si sà mai, se queidón*

hai vén a truvê!" (non si sa mai se qualcuno viene a trovarci!).

Le castagne le essiccava all'interno della stanza fredda, come l'altra frutta e la verdura, ma non le macinava per fare farina da classica polenta o le frittelle, le strabolliva con l'aggiunta di non so bene cosa finché non si disfacevano e le serviva in tazza: erano gustosissime.

La raccolta autunnale prevedeva anche: *al nespal*, *al sorbal*, *al prugnóli* e *al melgren*, (nespole, sorbe, prugne e melagrane), e *l'û* (l'uva abbandonata e non), oltre

Fig.4. Ricci spinosi contenenti grossi marroni fotografati ai piedi degli alberi secolari del Castagneto di Mezzana (Sasso Marconi) (foto Paolo Michelini).



alle bacche *ad zanèvar* (ginepro) e *sambûg*, come dicevo custodite nella stanza-frigo, insieme ai dolci coperti da un telo bianco. La frutta veniva stesa su dei teli, direttamente sul pavimento. Lentamente appassiva senza marcire nonostante non fosse "trattata".

I funghi della nonna e il dialetto

Nei giorni durante i quali nonna era dedita alla produzione del pane, dei dolci e delle marmellate, con Topo mi occupavo della ricerca *dla tartófla* (il tartufo bianco, il re dei tartufi, ottimo anche a morsi!).

Appena nonna si liberava dagli impegni casalinghi (Fig. 5) (amava stare all'aria aperta) ci "ributtavamo" nei boschi, dove dava il meglio di sé. Ricordando la fame, raccoglieva ogni varietà di fungo (lasciava a terra solo le amanite). Buttava nella cesta anche le specie considerate velenose dai paesani. A lei andava meglio così: "*Hai n'avenza di pió par mé!*" (ne rimane di più per me!), "*Cusa vut chi sevan chi sbarbatlèt lé!*" (cosa vuoi che sappiano quei ragazzetti lì!). Raccoglieva tutto perché l'abitudine di fare quantità (a discapito della qualità) non l'ha mollata fino alla fine dei suoi giorni. I funghi che "*chi pistól!*" (meglio non tradurre) non raccoglievano li bolliva e ribolliva gettando l'acqua, fintanto che restava una poltiglia dall'aspetto discutibile e di colore indefinito alla quale aggiungeva un po' di burro (l'olio costava troppo), aglio e prezzemolo e tirava in padella.

Non doveva contenere troppo veleno, giacché i nonni hanno campato fino a tarda età senza entrare in un ospedale.

Non ho mai capito se quelle poltiglie piacevano al nonno Rinaldo. In ogni caso quello che faceva o diceva nonna non andava discusso. La buffa nonnina (35 chili di nervi e muscoli, alta un metro e mezzo) ha provato varie volte a farmi assaggiare quell'intruglio ma rifiutavo adducendo terribili malanni notturni. Mia madre si raccomandava che non l'assaggiassi per nessuna ragione, poiché avrei rischiato atroci mal di stomaco, con conseguenti ricoveri ospedalieri, lavande gastriche, litri di flebo e dolorose iniezioni. Funghi a parte, stare con lei nel bosco era un piacere, meglio di qualsiasi gioco coi coetanei. Un gioco che si rinnovava ogni volta. Ero a mio agio tra rocce, ruscelli, alberi, cespugli e animali selvatici; la curiosità non era rivolta solo ai tartufi e ai funghi, che, in dialetto, con pazienza, nonna mi insegnava a riconoscere.

Dialetto che mi sono portato dietro, proteggendolo dagli "assalti" del latino e dell'italiano.

Il dialetto lo difendo, non solo per definire i prodotti - naturali - nelle passeggiate didattiche, lo parlo con gli amici e lo scrivo sui libri. Lo sento mio, lo considero il linguaggio della terra, dell'intimità. La lingua delle persone semplici, dell'amore, dell'amicizia vera. Del farti sentire a casa, che commuove sentirla parlare lontano da casa. Sono convinto che le cadenze (gli accenti), i cambi di vocale che variano da borgo a borgo a distanza di pochi chilometri, non abbiano una regola fissa.

In dialetto nonna mi faceva conoscere le piante: *i frût*, *al quèrz*, *i castâgn*, *i sèls*, *al fiôp*, *i óium*, *i chèrpan...* (le

piante da frutto, le querce, i castagni, i salici, i pioppi, gli olmi, i carpini...) che definiva "càl grandi" (quelle grandi - alberature), dalle quali traeva frutti e legna grossa. *I clûr, i biencspén, al znêstar, i curniû...* (i noccioli, i biancospini, le ginestre, i cornioli...) "càl cinini" (quelle piccole - cespugli)

Fig.5. Interno di casa contadina con la madre che prepara la sfoglia (foto Enrico Pasquali).



dai quali attingeva i bacchetti. "E pò a ié l'erba bóna da magner e cures" (e poi c'è l'erba buona da mangiare e curarsi).

A metà mattina - *dal grimbèl* - estraeva ciò che attendevo con ansia - non perdendo di vista il "rigonfiamento" della tasca -, avvolti in un tovagliolo a scacchi rossi: i biscotti che mangiavamo seduti bevendo direttamente "l'aqua dal Fòs" (l'acqua del fosso), mentre narrava storie di vita in campagna.

Era figlia di emigrati, nata e vissuta in Brasile fino all'adolescenza; chissà perché non mi ha mai raccontato nulla di quel periodo; immagino non sia stata granché felice. Storie che

lo zio Ampelio, fratello del babbo Remo, grazie all'eccellente memoria ereditata dalla madre, ha narrato fino alla fine dei suoi giorni.

L'entusiasmo per la ricerca dei tartufi e i suoi segreti me l'ha trasmesso Topo, mentre la passione per i funghi, oltre a nonna, me l'ha trasmessa suo figlio Remo, mio padre.

Nonostante il poco tempo libero che il lavoro di muratore gli concedeva, nella pausa pranzo riusciva a ritagliarsi una mezz'oretta per infilarsi nel bosco più vicino a cercar funghi.

E' stato un fungaiolo con la efferata maiuscola al punto che, durante la stagione dei funghi "apriva" accese

Fig.6. Un cesto pieno di funghi porcini e galletti (immagine tratta da: <http://www.regal.it/i-funghi-2/>).



discussioni con mia madre. La ragione era che il tavolo della cucina veniva spesso invaso da porcini, galletti e ovuli (non raccoglieva altre specie se no tutto il contenuto del cesto sarebbe finito nell'immondizia) (Fig.6). Coi funghi c'erano terra e foglie secche che facevano arrabbiare mamma, ma non toglievano il sorriso a mio padre: "Stà mò bona Luciana, ades a pulés mé!" (stai buona Luciana adesso pulisco io). Luciana un po' di



ragione ce l'aveva; l'intenso odore di bosco (puzza per lei, profumo per noi) pervadeva la casa da luglio a ottobre. La "poveretta" li lavorava in tutti i modi: diverse varietà di sughi per condire la pasta e la polenta, crudi in insalata, impanati e fritti, trifolati con l'aglio o alla brace; i più piccoli li metteva sott'olio. Godeva delle espressioni estasiate dei conoscenti quando glieli regalava freschi. Il massimo del piacere lo raggiungeva quando invitava a pranzo gli amici preparando menù a base di funghi, dall'antipasto al secondo. Quando non ne poteva più di averli sotto il naso li selezionava con un'espressione disgustata, gettando quelli che qualsiasi altra *zdòra* avrebbe cucinato. I rimanenti li essiccava.

Gli insegnamenti sui funghi di mio padre

Se la nonna fu la prima a farmi amare la Natura, mio padre mi insegnò le astuzie per trovare i funghi. Mi ripeteva: "A partir dall'arnòv dl'utma luna ad Mâz va a vèdar al bulê parmadézi che a t'ho insgnè!" (A partire dal rinnovo dell'ultima luna di Maggio vai a verificare le bollate primaticce che ti ho insegnato!).

Anche se i boschi sembrano tutti uguali, quelli da funghi intendo, presentano aree diverse dove cambia anche il sottobosco, l'esposizione, l'acidità del terreno, l'umidità dello stesso e dell'aria, la temperatura e l'altitudine. I funghi oggi possono

Fig.7 Raccoglitore di funghi nel bosco (da F. Ascari Scannabissi L. Benatti Spennato, Alla riscoperta degli antichi mestieri).

crescere qua e non là e viceversa. "A marcmànd va a piantèr al nês in ti bosc inmainc una volta la stmèna cum' aiò sempar fat mé. Dal volt a turneva a cà senza gninta, ma quent i fevan antizipeva d'un dè o du - chietar - rimpènd al panir. A ciaveva dal buson da tot. Sol la fortuna, second lor, am feva rimpir al panir!?" (Mi raccomando vai a piantare il naso nei boschi almeno una volta la settimana come ho sempre fatto io. A volte tornavo a casa a mani vuote, ma quando entravano in produzione anticipavo di un giorno o due - la concorrenza - riempiendo il paniere. Prendendo del fortunello da tutti. Solo la fortuna, secondo loro, mi faceva riempire il paniere!?) (Fig. 7). Ci recavamo in boschetti da "due soldi" che pareva impossibile producessero, invece aveva ragione lui. Avevo imparato a non discutere mai le sue scelte.

Annusava l'aria: "L'è un mes che an piov brisa, ti vdrè che 'ste cheld l'ha fat vgnir fora i bulidar!" (E' un mese che non piove, vedrai che questo caldo ha fatto uscire gli ovuli!), oppure: "Ti vdrè che se a truvèn queica cuzèla, l'astróva duv aiè d'la sabia scuerta!" (Vedrai che se troviamo qualche porcino lo troviamo nella sabbia al sole!). Quando, deciso, mi chiamava non sbagliava: "Dmateina ti vdrè che ai truvèn, livat al zenq che andèn a Mont Tond e a la Pièna!" (Domattina vedrai che li troviamo, svegliati alle cinque che andiamo a Monte Tondo e alla Piana!).

Alla soglia degli ottantacinque dovette cedere il passo. La mattina presto, quando sentiva la serranda del garage aprirsi, sapeva che andavo a funghi,

a volte in compagnia di amici, anche micologi, si affacciava alla finestra: "Cusa vet in giro a fêr, an gnè gninta!" (Cosa vai in giro a fare, non c'è niente!), oppure: "Brisa ander in ti castâgn, va in ti fâz!" (Non andare nei castagni, vai nei faggi!). Restava in trepidante attesa del nostro ritorno per vedere il raccolto. Inorridito osservava il paniere degli amici con all'interno diverse varietà di russole, dentini, scardazzini, pinaroli, trombette da morto... "Sa vli truver ad clà rubaza lé av deg mé duvainé di quintel!" (Se volete trovare di quella robaccia lì vi suggerisco dove ce n'è dei quintali!).

Mi viene da pensare che non conservasse un gran ricordo del misto-funghi cucinato dalla nonna!

Una riflessione finale

Non sono trascorsi secoli, oggi si raccoglierebbero volentieri le varietà di funghi e di tartufi che un tempo si scartavano, se si trovassero ancora! Nel giro di quarant'anni il patrimonio boschivo ha quasi cessato la produzione, non solo di funghi - termometri dell'inquinamento dei terreni - ma anche di frutti: castagne e marroni, noci, nocciole, piccoli frutti e bacche, di piante erbacee eduli o meno. Nei fiumi sono scomparse diverse varietà di pesci autoctoni, gamberi compresi - termometri del grado d'inquinamento dell'acqua -. I nostri mari si stanno riempiendo di specie ittiche tipiche dei mari tropicali. Le api - termometri dell'inquinamento dell'aria - stanno morendo ovunque.

Le piante autoctone si ammalano sempre più spesso prese di mira da nuovi parassiti lasciando il posto

a specie alloctone più resistenti. Gli animali di piccole dimensioni stanno scomparendo - prime vittime dell'inquinamento - poi toccherà a quelli più grandi, chissà forse anche a noi! Il nostro Ambiente naturale originario, definito dai *moderni* "ecosistema" sta scomparendo.

La causa: i cambiamenti climatici oggi causati dall'uomo con le sue folli scelte nella perdurante corsa verso il traguardo "denaro". L'economia globale comanda e la politica obbedisce (da decenni Platone si rivolta nella tomba!) ponendo l'individuo non più come fine ma come strumento (3).

Quando l'essere umano nasce viene immediatamente catalogato come un nuovo consumatore, non un bambino da amare, da far crescere in un ambiente sano, giusto e vero, utile a lui e alla Comunità.

La tanto "attesa" globalizzazione, nata per sfamare le popolazioni povere della Terra, ha fallito, aumentando il livello di povertà e il numero dei poveri. Invece si è arricchita la solita élite mondiale, l'unica a cui sta a cuore lo Spread, il PIL e l'andamento delle Borse. Un pugno di personaggi perennemente alla ricerca del profitto che, sotto la bandiera delle religioni, fomentano le guerre.

Tutto ciò a discapito dell'Ambiente, sistematicamente relegato all'ultimo posto nei calendari degli incontri dei G7, 8, 9, 20 o 30.

Non posso pensare che questi personaggi siano tutti stolti, incapaci di rendersi conto che la tutela e la conservazione dell'ambiente naturale (dove anche loro vivono!) sia la priorità, ovvero "il problema dei problemi".

Senza un Ambiente sano non avremo più: ossigeno, acqua e cibo.

A quel punto a cosa serviranno l'economia? La tecnologia? La ricerca del denaro? Il benessere fisico?

Se non ci sarà più vita?

(Chi è Loris Arbati? E' uno scrittore e poeta, che descrive sé stesso in una recente intervista rilasciata al giornale Renonews in data 6 marzo 2017, di cui riportiamo un brano di seguito:*

«...Ho avuto la fortuna di nascere e vivere in un borgo, Livergnano, circondato da un ambiente più o meno incontaminato. Da sempre, ho frequentato ed amato la natura in tutti i suoi componenti. Il destino, o chissà cosa, ha voluto che praticassi un mestiere che mi ha permesso di stare sempre in campagna, tutelandola e migliorandola. Ho rimboschito, con decine di milioni (hai capito bene: decine di milioni!) di piante forestali, aree ex seminate, marginali e svantaggiate. Ho svolto centinaia di lavori d'ingegneria naturalistica, utilizzando componenti naturali. Ho ripristinato e bonificato decine di ambienti deturpati dal passaggio o dalla realizzazione, di grandi opere dell'uomo. Alla scrittura, sono arrivato in età matura (59 anni) da due strade: la lettura, passione coltivata fin da ragazzo, e l'esigenza di cominciare a lottare anche con la penna (non solo utilizzando le Passeggiate Didattiche, che svolgo da anni, tutti i mesi, per far conoscere ai partecipanti lo stato del nostro patrimonio boschivo, oltre che promuovere e valorizzare il territorio), documentando esattamente: come stavamo (fino a 50 anni fa), stiamo

ora, e come staremo (a breve) se non poniamo qualche rimedio. In sintesi, scrivendo, denuncio due grosse perdite per l'umanità, avvenute negli ultimi 50/70 anni: l'ambiente pulito ed i valori dell'uomo...» [pubblicata nel sito web: <http://www.renonews.it/unione-comuni-appennino-bolognese/marzabotto/2017/03/06/appennino-interviste-letterarie-loris-arbati/>] (NdR)

Note

(1) *Biòic* (Bovaro) (NdR)

(2) "Quando scrivo bosco intendo ogni genere di bosco, i più diffusi erano quelli di latifoglie miste, e poi castagneti, faggeti, querceti, pioppeti, per finire gli ombrosi ostrieti" (monocolture di carpino nero). (NdA)

(3) Nell'articolo pubblicato sulla rivista "a sâs" n.29 (1° semestre 2014) di Paolo Michelini intitolato: "Un sentiero racconta milioni di anni di storia del nostro territorio: riflessioni sul futuro del pianeta Terra" (pag. 120), leggiamo il brano riportato di seguito:

"[...] Nel novembre del 1992 veniva pubblicato e diffuso un appello intitolato "Avvertimento degli scienziati del mondo all'umanità" scritto da Henry Kendall (1926-1999), fisico

statunitense, premio Nobel per la fisica nel 1990, presidente della "Union of Concerned Scientists". L'appello fu firmato da circa 1700 illustri scienziati, tra i quali la maggioranza dei premi Nobel in campo scientifico. Trascrivo di seguito alcuni brani tratti dal testo:

«[...]Gli esseri umani e il mondo naturale sono in rotta di collisione. Le attività umane infliggono danni aspri e spesso irreversibili all'ambiente e a risorse essenziali. Se non controllati, molti dei nostri comportamenti mettono in serio pericolo il futuro che desideriamo per la società umana e per il regno vegetale e animale, e possono alterare il mondo vivente in modo tale da renderlo incapace di sostenere la vita così come la conosciamo. E' urgente mettere mano a cambiamenti fondamentali se vogliamo evitare la collisione alla quale ci stiamo avvicinando.»

Di seguito nel testo vengono elencati i nostri comportamenti che costituiscono un rischio per: l'atmosfera, le risorse idriche, gli oceani, il suolo, le foreste, le specie viventi e la popolazione. Poi l'avvertimento: *«Noi sottoscritti, membri anziani della comunità scientifica mondiale, con questo avvisiamo l'umanità tutta dei pericoli che ha di fronte. È richiesto un grande cambiamento nel nostro modo di amministrare la Terra e la vita su di essa, se vogliamo evitare un destino di grande miseria umana e se non vogliamo distruggere irrimediabilmente la nostra dimora globale su questo pianeta. [...]»* (NdR).