

DA MONTE DI MALO A... LA VAL LEOGRA IN CUCINA

Non è facile parlare dell'eno-gastronomia della Val Leogra, territorio che comprende Comuni di pianura, collinari e montani, anche se sui vini locali e su alcuni prodotti tipici si hanno notizie sin dall'antichità.

1. Viti, ortaggi, frutta.

Tra le coltivazioni arboree la vite assunse particolare importanza nella zona a partire dall'anno Mille. Le colline attorno a Malo, parte dei colli di Monte di Malo, Monte Magrè, Tretto e Santorso e lo stesso colle su cui sorge il Duomo di Schio erano coltivati a vigneto e l'uva prescelta era per lo più bianca. Dei vini della Valleogra parla Marcantonio Sabellico; ci sono disquisizioni del Caldogno e del Pigafetta e nel 1598 di Andrea Scoto. Per lo più si parla di un Clairet di Malo a fermentazione lenta che si esauriva nell'estate successiva all'epoca di produzione; ma si parla fino agli anni Settanta del secolo scorso anche di Capraio, Corbina, Rosso di Enna, Marzemino, Schiava, Pignola, Gambujana e Durella.

Sino al 1838 i colli attorno a Schio erano ricchi di uve che davano vini freschi, pronti per la sete estiva che rifocillarono sia i soldati di Napoleone che quelli della casa d'Austria. Poi i flagelli della vite e le mutate esigenze di mercato e di alimenti indussero gli agricoltori del tempo a privilegiare le patate e i boschi. Nei broli e nelle zone più soleggiate si piantò l'Isabella (*ua mericana*) detta anche *frambua*, *fragola*, *frambola* e il Clinto, quindi il Seibel e il Bacò soppiantarono altre varietà purtroppo interessate dai tre flagelli dell'uva. Si ebbe uno scadimento, si badi bene non per colpa dei vigneti sopraccitati le cui uve oggi regalano, con la moderna tecnologia e cura, vini piacevoli nella loro rustichezza e grappe profumatissime ed originali acquaviti d'uva, ma per colpa del mescolamento di tutte le uve mature e non mature, malate e sane, nel nome della quantità: bisognava far tanto vino, non vino di qualità. L'Ottocento e il primo Novecento volevano la quantità e ciò era importante perché il vino era considerato un grande supporto per lenire le fatiche nelle fabbriche della prima era industriale e nei campi soprattutto ove non esistevano che le braccia e il sudore della fronte. Sulle colline di Monte di Malo è ancor oggi facile trovare qualche vi-

gnale di vecchie uve, di cui purtroppo si è perduto il nome, e che si indicano con il generico termine “nostrane”.

Girovagando si può ancora ritrovare il *clinton* dal grappolo minuto, acini piccoli, maturazione tardiva, che dà in purezza un vino rosso violaceo, profumo e sapore volpino, tannico, non superiore agli 11°; l'Isabella dal grappolo medio, acini grossi, che dà un vino profumato e dal sapore amabile, ottimo in carnevale con le *fritole* e il Raboso, probabilmente raboso di Bagnoli o *friularo*, dal grappolo voluminoso, acini grossi e spessi che qui dava un vino aspretto, che fermentava naturalmente facendo scoppiare le bottiglie, da cui anche il termine *rabioso* condiviso con il Durello, qui piuttosto aspro.

Perdute definitivamente sono alcune uve descritte dall'Acanti nella sua opera settecentesca *Il roccolo* e dall'Alverà e dal Garofalo nell'Acerbi, primo vero trattato delle uve locali, rinominate nel 1868 da Giovanbattista Zava. Parliamo del Capraio, della Bergana di Enna, della Gerardina, della Spaurosa, l'*ua* del Maso, l'Occhio di pernice, la Pignola, la Ballottona, la senese, la *settara* e la *gambujana* o *negrara*. Nomi che appartengono ormai alla storia di cui non conserviamo neppure un clone. Tra le uve da tavola, presenti nei broli di villa o negli orti dei piú abbienti non mancavano la *lujega* o lugliatica, la durona di Venezia, che dava uve da mettere sotto grappa e la Moscata, soprattutto quella rosa o quella d'Amburgo dal grappolo grande con acini grossi, oblungi, rosso scuri, polpa carnosa, succosa e persino vinificabile. Certo erano prodotti limitati ma presenti e commercializzati fino agli anni '50 del secolo scorso dalla Sgaravatti di Saonara.

Detto delle uve presenti in queste zone possiamo soffermarci su altri frutti presenti un tempo e ancor oggi, spesso inselvaticiti.

Tra gli albicocchi, detti anche *armelini*, nelle nostre zone si trovavano la varietà “precoce d'Italia” dal frutto piccolo, giallo sfumato arancio con polpa biancastra, fine, zuccherina e poco profumata e la Persicina, detta *perseghina* piú grossa, giallo aranciata, polpa giallo arancio e di sapore rustico.

Le ciliegie erano presenti anch'esse e ancor oggi qualche albero di marasche, resistente ai freddi, dà frutta asprigna. Non mancano i cachi o loti giapponesi nelle varie qualità, dalla polpa sugosa e dolce, che, purtroppo, oggi sono lasciati a far bella mostra di sé fino a marcire, ma che, fino agli anni '70 del secolo scorso, erano cercati per le loro proprietà. La varietà piú coltivata era detta “ragno” per la ragnatela nera disegnata sul fondo del frutto e la qualità Macelli, piú tardiva e dura, ma dal sapore gradevolissimo alla maturazione. Presenti anche piante di melograno con frutti piccoli e con i granelli asprigni, carichi di vitamina C ed usati per lo piú per togliere il *gusto de salbego* ai fagiani e alle faraone o ancor piú alle *pai*.

Non mancavano le mele e qui troviamo oltre alle varietà nazionali

I L
R O C C O L O
D I T I R A M B O
D I
A U R E L I A N O A C A N T I
A C C A D. O L I M P I C O
V I C E N T I N O.



I N V E N E Z I A , M D C C L I V .

Nella Stamperia Pezzana.

CON LICENZA DE' SUPERIORI, E PRIVILEGIO.

Frontespizio dell'opera del vicentino Aureliano Acanti, anagramma di Valeriano Canati, *Il roccolo* (1754) dedicato al conte Gelio Ghellini. «Il perché di questo titolo di carattere venatorio - commenta Lucio Puttin - è presto detto: l'autore stesso, infatti, spiega nella prefazione d'aver concepito l'ameno poema "fra i divertimenti e le cacce del deliziosissimo vostro Rocco in Novoledo", imperniandolo sulla figura del Bacchiglione, la divinità pagana corrispondente all'omonimo fiume, il cui etimo egli fa risalire, un po' audacemente a "Figlio di Bacco", trovandovi quindi tutto il pretesto per la successiva narrazione» (da *All'insegna di Bacco*, Schio 1971, p. 11).

anche una qualità locale: la mela della Val Leogra, frutto praticamente riscoperto da poco e coltivato biologicamente. Il merito va a Gianni Pinton sempre presente nel rilanciare prodotti autoctoni d'ottima qualità. Presente anche la mela selvatica, la *salbèga* dal gusto acerbo, favolosa nelle insalate con le ultime erbe di stagione e per insaporire le porchette locali. Tra le altre varietà di mele erano presenti la Dal Ferro, di grossezza media, verdastra, polpa biancastra e pronta alla fine di ottobre; la Renetta del Canada dalla buccia ruvida, gialla oro, coperta di ruggine, polpa giallastra, fine, zuccherina, spesso in queste zone acidula.

Presente anche la locale Durello dalla buccia rossa, polpa leggera, giallognola e dal sapore tra il dolce e l'acidulo, facile alla marcescenza e che spesso finiva cotta in acqua e zucchero o trasformata in marmellata.

Tra le pere non dimentichiamo i *sampieròli*, perette locali, piccole, che maturano a fine giugno-primi di luglio, pressoché introvabili dai fruttivendoli, ma qui ancor presenti. Fino agli anni '50 le pere venivano piantate disordinatamente e per certe varietà si son perduti i nomi. Tra le estive certamente c'erano le varietà Spada, Pelle di Dama, *salbèga*, probabilmente della qualità Re Carlo del Württemberg, dal color ruggine, polpa liquescente e profumata o la Bergamotta, piccola, verde giallastra, con polpa tra il burroso e l'acidulo.

Piú diffuse erano le susine, anche qui tra locali e importate si son perduti i nomi. Ben diffusa è la qualità "goccia d'oro" e la varietà piccola, chiamata *àmoli*.

Nell'economia locale povera e spesso avara non mancavano e non mancano tuttora gli ortaggi. Molte le varietà piantate o seminate per uso familiare, ma due ortaggi su tutti avevano qui il loro habitat naturale: la verza e la patata, quest'ultima per qualità e conformazione ricorda la patata di Posina. Abbastanza diffuse le qualità Bintye e Lisetta, a pasta bianca o giallo chiara. In primavera non mancavano le erbe che si trovavano ai margini boschivi o di coltivi. Parliamo del tarassaco, della silene, dell'ortica, del luppolo, dell'erba cipollina, degli asparagi selvatici: tutte erbe che in Quaresima venivano utilizzate per frittate, minestre e verdure bollite. Pochi sanno che le nostre nonne facevano delle gustose frittelle con i fiori di tarassaco e che le stesse gemme non fiorite si potevano preparare e consumare anche sott'olio e sottaceto, sostituendo il capperò, quassú quasi introvabile.

2. La pasta.

Non mancavano i prodotti del maiale: *luganeghe* o morette, *coessíni*, salami, *pansète*, *lardeto* e soprattutto *sopressa* che a Valli è regina dei salumi. Non sto a parlare piú di tanto su un prodotto già ampiamente trat-

tato e passo ad un piatto che da Malo a Monte di Malo, San Vito, Schio, Tretto, Torrebelvicino e Santorso assume una sua connotazione e personalità unica: i *gargati col consiero*.

Il *gargato* ha una sua storia: era l'unica pasta che veniva fatta in Val Leogra, particolare perché ottenuta con un impasto di uova, farina di grano duro, semolino, acqua e sale. Questo impasto veniva poi passato al torchio. I torchi per lo più venivano costruiti a Marano Vicentino e non vi era famiglia che non ne avesse uno o due: la trafila poteva essere cambiata, ma nell'Ottocento si ricorreva a due torchi, uno per i *bigoli*, l'altro per i *gargati*. La pasta veniva fatta riposare stesa su un canovaccio; poi, quando l'acqua giungeva ad ebollizione, i *gargati* venivano fatti cuocere lentamente e serviti con il *consiero*, che variava secondo le stagioni e secondo le ricette tramandate. In genere si faceva un soffritto di lardo tagliato a dadini, scalogno o cipolla locale, cucinando il tutto con un po' d'acqua badando che il lardo non s'attaccasse al fondo. Fatto il primo soffritto, si aggiungeva la passata di pomodoro, ma il *consiero* variava secondo la stagione e a primavera si utilizzavano le erbe, in autunno i funghi e d'inverno il *tastasale* o il ragù di carne.

3. Liquori e acque minerali.

L'ultima parte di questo excursus è riservato a due prodotti diversi: la grappa e le acque minerali. Negli anni '20 e '30 del secolo scorso in zona erano numerose le distillerie locali. A Santorso i padri Girolimini producevano il liquore "Girolimino" con ricetta perpetuata, fino al momento in cui rimase in vita, dal padre Francesco Stanislaw Gruba di Chwaszczyno, presso Danzica, vissuto a Santorso dal 1927 al 1969, poi ripresa da Renato Zanella e con varianti da altre persone del posto.

A Malo esistevano varie distillerie, le più famose erano quelle dei Dalla Vecchia. Curiosa e famosa fu la grappa con le mutande, una grappa da vinacce di Clinto ineguagliabile. Nel 1912 in tutta la Val Leogra esistevano ben dodici distillerie, ridotte a otto negli anni '30 e a due negli anni '70. Accanto ai distillatori in regola fino agli anni '50 si potevano trovare anche distillatori clandestini che distillavano le *furbe*, le *stelline*, le *sgneve*, tutte con un forte tasso di metanolo e quindi pericolose per la salute, perché la vera grappa, distillata a regola d'arte non fa male, anzi "aiuta".

Dall'acquavite all'acqua minerale: il diavolo e l'acqua santa. La Val Leogra come le vicine valli dell'Agno e del Posina è ricca d'acqua, soprattutto d'acqua minerale; alcune fonti sono state sfruttate, altre meno, altre perdute. Troviamo acque buone al Tretto, ma non mineralizzate o arsenicali o ferrose come a Valli, Staro, ai Gisbenti o nella vicina zona di Posina. Ed ecco le fonti della "Norda" e della "Margherita" che

prese il nome dalla regina Margherita che qui soggiornò ed assaggiò le acque del luogo, acque che nell'Ottocento richiamavano turisti e villeggianti a Valli, a Recoaro e a Staro.

Un consiglio. D'estate fate il giro della Strada delle acque da Arsiero - Posina per il passo Xomo al Ponte Verde e giù fino a Valli e da lí a Staro e Recoaro: è una zona bellissima con sullo sfondo la catena del Pasubio e delle Piccole Dolomiti, concludendo un percorso alla ricerca dei prodotti perduti o di nicchia.