

Davide Porporato

Università del Piemonte Orientale

## *La badia degli acciugai: il cibo delle feste nell'area alpina occitana*

### **Abstract**

*It is a well-known fact that food represents the deepest substratum of traditional ritual time. Starting from this consideration, the essay analyzes the relationship between food and the feast in the Occitan Alps. This border area is characterized by the presence of “badie”, festive associations that still today organize the cycle of the year and of life. In this context, the festive dynamics of the “badia” of Sant’Anna di Celle di Macra will be explored, which in more recent times tends to be recognized as the “badia” of the anchovies sellers, a transformation of meaning of the feast that is based on the work of the local anchovies merchants: a seasonal migration aimed at selling salted fish in the territories of the Padan Plain.*

**Keywords:** *Piedmont; occitan Alps; “badie” festive associations; anchovy.*

### *1.1. Introduzione*

Indagare il cibo significa, come è noto, misurarsi coi substrati profondi che stanno alla base del funzionamento di un gruppo umano (Lévi-Strauss 1965; 1968)<sup>1</sup>. Come riassume efficacemente Massimo Montanari: «Il cibo è cultura quando si produce, perché l'uomo non utilizza solo ciò che trova in natura

<sup>1</sup> Si vedano, in particolare, le ‘teorie culinarie’ presenti nel *Breve trattato di etnologia culinaria* in *Le origini delle buone maniere a tavola* (1968).

[...] ma ambisce anche a creare il proprio cibo, sovrapponendo l'attività di produzione a quella di predazione. Il cibo è cultura quando si prepara, perché, una volta acquisiti i prodotti-base della sua alimentazione, l'uomo li trasforma mediante l'uso del fuoco e un'elaborata tecnologia che si esprime nelle pratiche di cucina. Il cibo è cultura quando si consuma, perché l'uomo, pur potendo mangiare di tutto, o forse proprio per questo, in realtà non mangia tutto bensì sceglie il proprio cibo, con criteri legati sia alle dimensioni economica e nutrizionale del gesto, sia a valori simbolici di cui il cibo stesso è investito. Attraverso tali percorsi il cibo si configura come elemento decisivo dell'identità umana e come uno dei più efficaci strumenti per comunicarla» (Montanari 2004: VII-VIII).

A partire da queste considerazioni vorrei proporre un'analisi di alcuni aspetti del rapporto che intercorre tra il cibo e la dimensione festiva nelle Alpi Occitane italiane, un'area di confine piemontese segnata dalla parlata occitana, che a partire dall'alta Val Tanaro attraversa le valli del Cuneese (valli monregalesi, Pesio, Vermenagna, Gesso, Stura, Grana, Maira, Varaita e Po) e raggiunge i territori alpini delle valli Pellice, Chisone, Germanasca e la valle di Oulx in provincia di Torino<sup>2</sup>. Si tratta di un areale caratterizzato dalla presenza delle badie, associazioni festive che ancora oggi organizzano alcuni momenti del ciclo dell'anno e della vita. In questo contesto approfondirò la festa della badia di sant'Anna di Celle di Macra

<sup>2</sup> L'occitano, fortemente contaminato da influenze locali, è riconducibile alla lingua d'Oc, una lingua romanza ampiamente diffusa in Europa nel Medioevo (Telmon 1992; Pla-Lang 2008). Si sono dichiarati occitani anche due comuni liguri della provincia di Imperia: Olivetta San Michele e le frazioni Realdo e Verdeggia del comune di Triora. In riferimento al riconoscimento di queste comunità come occitane si veda il lavoro di Fiorenzo Toso (2009) che affronta e spiega la questione del Brigasco.

in Val Maira, che da qualche anno viene riconosciuta come la badia degli acciugai. Si può dire che il senso della festa sia stato trasformato, fino a identificarla col lavoro degli acciugai della valle.

Il rapporto tra cibo e festa in questi territori, e più in generale nel territorio piemontese, è stato indagato attraverso numerose e ripetute discese sul terreno. Un lavoro etnografico di lunga durata condotto adottando metodologie d'indagine qualitative. È stata prodotta una rilevante documentazione multimediale che già oggi, risulta preziosa per ricostruire la memoria del tempo cerimoniale della regione e leggerne criticamente i processi di rinascita, di rifunzionalizzazione e risemantizzazione connessi soprattutto alle dinamiche di mutamento che caratterizzano la società del presente<sup>3</sup> (Grimaldi, Nattino 2009; Grimaldi, 2012a; 2012b; Porporato 2016).

## *1.2. Badie occitane*

I sistemi festivi tradizionali della montagna occitana erano governati in gran parte dalle badie: associazioni di giovani a cui era demandato il compito di organizzare le feste che scandivano

<sup>3</sup> Tra gli esiti del lavoro va segnalato la costruzione dell'“Atlante delle Feste Popolari del Piemonte”, un articolato *database* multimediale disponibile in rete ([www.atlantefestepiemonte.it](http://www.atlantefestepiemonte.it)), che ospita contenuti etnografici inerenti le feste e le cerimonie attive e non più attive. Ad oggi l'archivio presenta oltre 2700 schede. In estrema sintesi lo scopo fondamentale dell'Atlante è di permettere, da un lato, un'analitica ricostruzione del complesso sistema cerimoniale e festivo della regione e, dall'altro, un pronto e critico recupero delle informazioni archiviate. L'Atlante, inoltre, grazie alla georeferenziazione delle feste, consente la restituzione cartografica delle informazioni (Porporato 2007; Grimaldi, Porporato 2015). Una rassegna dei principali documenti filmici prodotti è disponibile in rete a questo indirizzo: [www.ricerchedea.it/videodea](http://www.ricerchedea.it/videodea).

il ciclo dell'anno e della vita. Un quadro complessivo della presenza delle badie nel Piemonte tradizionale lo dobbiamo al lavoro di Giuseppe Cesare Pola Falletti di Villafalletto (Pola Falletti, 1937; 1939)<sup>4</sup>. Piercarlo Grimaldi, in una recente ricerca, ha analizzato la presenza delle badie piemontesi mettendola in relazione con la fascia altimetrica dei comuni, e ha osservato che delle 68 badie censite da Pola Falletti oltre i 500 metri di altitudine circa l'88% è situato nelle province di Cuneo (29, 42,65%) e di Torino (31, 45,59%): «Cosi organizzate, le informazioni raccolte ci parlano di un areale rituale che in qualche modo sembra essere il prolungamento dell'analogo sistema cerimoniale che caratterizza le badie d'oltralpe (Zemon Davis 1975). I confini visibili e invisibili costituiti dalla barriera dell'arco alpino non arrestano, non separano questi due mondi morfologicamente differenti ma ne definiscono un progetto rituale comune in cui le varianti definiscono le specificità rituali dei singoli territori, delle singole comunità. [...] Possiamo dunque pensare che le badie come sistema cerimoniale siano la rappresentazione di un mondo alpino e collinare che guarda o è guardato dall'oltralpe francese. D'altra parte, studi e ricerche condotte nei terreni folklorici francesi documentano l'autorevole presenza della badia nel più complessivo calendario rituale» (Grimaldi, Porporato 2013: 110).

Anche Goffredo Casalis, nel presentare la Val Maira, rileva la presenza di questa importante istituzione folklorica giovanile: «Osserveremo che vi erano anche in uso certe sollazzevoli società composte dei giovani di ciascuna terra, che sotto nomi stranissimi avevano per unico scopo di darsi tempone. Di tali società stabilite da tempo molto antico in Lottulo, Celle ed Alma

<sup>4</sup> Paolo Toschi (1955) rileva come la presenza di associazioni interessate all'organizzazione delle feste rappresentino un fenomeno assai diffuso.

sotto il nome di abazie degli stolti e di malgoverno, ci è conservata particolare memoria in un decreto del marchese Francesco del 26 giugno 1533 [...]. I sozii di tali compagnie prendevano il nome di monaci, ed eleggevano, ogni anno, un capo a cui si dava il titolo di abate: fra gli strani privilegi [...] si vogliono qui rammentare due principali: 1.° ai sozii era lecito di condursi ad attraversare con barricate la strada alle novelle spose che passavano sulle loro terre, per obbligarle, in compenso dell'ottenuto passaggio, a lasciar loro nelle mani un qualche pegno di valore [...], 2.° erano autorizzati a menare attorno sopra di un asino, con chiasso e fischiate, quelli che passavano a seconde nozze, ov' ei non avessero amato meglio riscattarsi da così dispiacevole ovazione collo sborso di due testoni a favore della compagnia; ed il frutto di tali e di altre simili contribuzioni godevasi poi dall'abate e dai monaci in liete brigate, in sollazzi e in buoni pasti» (Casalis 1842, vol. X: 77). Alle «sollazzevoli società» era demandata dunque anche l'organizzazione della ciabra o *charivari*, un rito volto a sanzionare cerimonialmente comportamenti (soprattutto sessuali) lontani dalle norme comunitarie (Ginzburg 1989: 171), un'azione particolarmente rimarchevole «quando il nuovo matrimonio era caratterizzato da una forte differenza di età, dunque prevedibilmente poco fertile» (Zemon Davis 1980: 139)<sup>5</sup>. Al di là degli «strani privilegi» le badie accompagnavano i giovani nel percorso di crescita, aiutandoli ad affrontare i passaggi critici della vita, come l'ingresso nel mondo degli adulti, che richiedevano di essere ritualizzati collettivamente, così come i delicati passaggi che scandiscono le fasi del ciclo annuale (Van Gennepe 1909).

In gran parte del Piemonte questo istituto folklorico è stato relegato alla memoria, mentre nelle valli occitane è in molti

<sup>5</sup> Sulla pratica dello *charivari* si veda Le Goff, Schmitt 1981.

luoghi ancora attivo, ed è sopravvissuto persino all'imponente flusso migratorio del Novecento, un esodo che, come sappiamo, ha interessato almeno fino agli anni Settanta l'intero arco alpino, spingendo le forze più giovani ad abbandonare le terre alte per urbanizzarsi nei paesi e nelle città della pianura prossime ai poli industriali (Bevilacqua *et al.* 2001; Bravo 2013: 231-247; Teti 2017).

Il caso più emblematico di questa resistenza culturale è senza dubbio rappresentato dalla badia di Sampeyre, comune della Valle Varaita (Grimaldi 1996: 95-105; Porporato 2007: 25-56). Questa imponente cerimonia di fine inverno, a cadenza quinquennale, è divenuta negli ultimi decenni un dato culturale che concorre a definire il territorio della minoranza etnolinguistica occitana; un simbolo rituale dai forti tratti affettivi e identitari che interessa un vasto pubblico e riporta in valle, almeno per la durata della festa, molti emigrati desiderosi di indossare gli abiti della badia per partecipare attivamente alla festa (Grimaldi, Porporato 2004).

### *1.3 La badia degli acciugai*

La festa in onore di sant'Anna (26 luglio) che si svolge in alta Val Maira, nella borgata Castellaro del comune di Celle Macra (CN), si inserisce nel quadro appena delineato e ci aiuta a riflettere sulla stretta relazione tra l'istituto folklorico della badia e il cibo<sup>6</sup> (Pola Falletti 1937; Andreis 1981; Bertone 1998;

<sup>6</sup> La cerimonia estiva è stata studiata con ripetute indagini di terreno a partire dal 2009. La ricerca ha consentito di recuperare criticamente, attraverso la realizzazione di interviste qualitative in video volte a documentare storie di vita, la memoria delle generazioni più anziane. Ciò ha rappresentato un fondamentale passaggio per ricostruire anche i frammenti più lontani e dimenticati del lavoro del venditore ambulante di acciughe. I documenti audiovisivi realizzati sono parte costitutiva dell'archivio "I saperi del cibo" e

Grimaldi 1996; Grimaldi, Nattino 2009; Grimaldi, Porporato 2013). È evidente che non c'è festa senza cibo: pertanto studiare la dimensione materiale e simbolica di ciò che ci fa vivere è indispensabile per comprendere le azioni che gli uomini mettono in atto per organizzare i diversi contesti di vita. Piercarlo Grimaldi ci ricorda anche che «tra i pochi saperi della tradizione che non si sono ancora arresi a un destino di rimozione ci sono quelli connessi al cibo, alla cultura alimentare, al patrimonio gastronomico. Il cibo nei suoi principali processi trasformativi, per quanto sempre più sostenuti dalla meccanizzazione dei cicli, non ha visto la radicale interruzione del suo sostrato materiale e immateriale più profondo costituito, appunto, da una certa ininterrotta trasmissione dei saperi dell'oralità, del gesto, della parola, delle pratiche produttive e insieme significanti» (2012a: 26).

Oggi la festa di sant'Anna, organizzata dall'omonima badia, si svolge l'ultima domenica di luglio e costituisce un importante tassello del calendario religioso del piccolo paese. Sappiamo però da alcuni documenti che nel 1533 i giovani della comunità erano stati autorizzati dal marchese del Monferrato a nominare l'abbà della società del malgoverno e avevano ricevuto il permesso di organizzare la *ciabra* e altre azioni rituali proprie delle badie laiche. Le funzioni religiose sono state assunte dalla

possono essere visionati liberamente attraverso il portale del progetto di ricerca "Granai della memoria" ([www.granaidellamemoria.it](http://www.granaidellamemoria.it)) promosso dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e da Slow Food. Una ricerca, effettuata con Piercarlo Grimaldi e Gianpaolo Fassino, condotta nell'ambito del progetto "Laboratorio di ricerca e di documentazione sulle culture del cibo del Piemonte", promosso con l'obiettivo di indagare il complesso sistema culturale della cucina tradizionale piemontese. L'iniziativa è frutto di un accordo tra l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e la Regione Piemonte, Direzione Cultura.

badia negli anni seguenti, ma certamente prima del luglio 1883: nel Capitolato della Abbadja di Celle Macra, i membri dell'associazione sottoscrivono infatti un documento affinché «la loro compagnia continui ad esistere onde onorare la patrona di questa borgata» (Grimaldi 1996: 235).

Ciò che oggi più sorprende è la vitalità di questa badia, impegnata a definire e organizzare la festa patronale, evento che richiama in valle gli emigrati e i loro familiari mossi dal bisogno di ripetere, nel solco degli antenati, i gesti e le parole della tradizione. Ho già accennato allo spopolamento della valle<sup>7</sup>; occorre però aggiungere che prima di lasciare definitivamente il paese natio gli uomini e le donne della montagna occitana erano soliti praticare lavori stagionali lontano dal contesto alpino durante i mesi invernali quando la terra non dà frutti, per poi tornare sui monti nel periodo estivo, quello produttivo. Il ciclo dell'anno tradizionale, infatti, in questi luoghi, così come in molti altri contesti alpini, si strutturava in due sole stagioni che un proverbio così definisce: «Otto mesi d'inverno e quattro d'inferno»; un periodo lungo, da ottobre a maggio, segnato dal freddo, un tempo breve da giugno a settembre, segnato dal caldo e da una frenetica, spossante e appunto infernale attività lavorativa essenziale per rifornire la dispensa della casa e provvedere al cibo per gli animali. I lavori stagionali vanno dunque intesi come “forme resistenziali” per contrastare l'abbandono definitivo della valle.

Tra queste attività troviamo la vendita ambulante delle acciughe, soprattutto in Piemonte e Lombardia (Crestani 1992; Crestani, Abello 2009): un'attività che «solo al trascorrere della seconda parte del Novecento [...] perde la caratteristica di

<sup>7</sup> Il comune di Celle di Macra nel 1911 contava 1448 residenti, passati a 99 nel 2017 (Fonte Istat).

stagionalità e i commercianti si sedentarizzano nelle principali città del Nord Italia. L'adozione di questo nuovo modello commerciale costringe gli acciugai originari della Val Maira a trascorrere lunghi periodi di tempo lontani dalla valle» (Grimaldi, Porporato 2013: 114). Giuseppe Ferreri, che all'età di quattordici anni già vendeva acciughe, ricorda: «Urlavamo: Anciué! Anciué! L'acciuga era l'unica fonte di salvezza. Se uno non faceva l'acciugaio non riusciva neppure a sposarsi, perché le donne non volevano più rimanere qui. Sposavano gli acciugai nella speranza di trovare a Milano una nuova vita. Nel grembiule i soldi puzzavano sempre un po' di acciughe. Li portavi in banca e ti sentivi dire: che odore! Gli anziani mi hanno insegnato tanto: mi portavano con loro ad acquistare la merce. A Genova a comprare andavamo sempre in 4 o 5: ognuno acquistava per sé, però io copiavo sempre dagli altri. C'era un'osteria a Milano, dove ci ritrovavamo alla domenica per pagare i grossisti. C'eravamo solo noi, la chiamavano 'L'osteria degli acciugai'. Ho fatto per tanti anni 7 mercati alla settimana» (Berardi, Gastinelli: 2008).

Nelle interviste effettuate emergono i vissuti di estrema povertà alla base della scelta di lasciare la valle e non manca il ricordo della nostalgia struggente provata lontano dal paese natio mentre con i carretti carichi di barili di pesce salato si percorrevano in lungo e in largo spazi sconosciuti. Emigravano anche i più giovani: Giacomo Gianti, acciugaio stabilitosi a Milano, riferisce: «Più si era giovani e più si lavorava perché la gente rimaneva impietosita. Facevamo un po' pena, certo, un po' malridotti anche nei vestiti. Solo all'inizio portavo i calzoni di velluto, poi mi sono stufato: il velluto era difficile da lavare. Tutto il giorno con il carretto. Non so quanti chilometri facevo, si andava sempre avanti. Se non pioveva troppo si andava nelle

strade un po' più affollate e ci si sistemava al riparo nei portoni» (Berardi, Gastinelli 2008)<sup>8</sup>.

La badia di sant'Anna di Celle di Macra da alcuni anni si nutre e integra queste memorie, rinnovando annualmente l'epica produttiva degli acciugai. La festa di fine luglio vede dunque il ritorno annuale in valle degli ultimi anziani acciugai, dei loro figli e talvolta anche dei nipoti che, a differenza dei nonni, non hanno urlato per le strade della pianura Anciué! Anciué!, per quanto, in molti casi, continuino a essere impegnati nel commercio, al dettaglio e all'ingrosso, delle acciughe.

L'indagine di terreno ci consente di affermare che le due dimensioni, quella della festa in onore della santa e quella produttiva dell'acciuga, si sono ormai sincretizzate e hanno generato un sistema rituale in cui il cibo, l'acciuga, è parte costitutiva della sacralità dell'evento festivo. Ci troviamo di fronte a un innesto rituale ben riuscito, un'innovazione condivisa che fa di sant'Anna la protettrice degli acciugai, un tratto identitario condiviso da chi ogni anno ritorna in valle per prender parte ai festeggiamenti, tanto che la stessa associazione che organizza la cerimonia è oggi conosciuta come la badia degli acciugai<sup>9</sup>. Il "salto dell'acciuga" nel contesto festivo è «lontano da derive folkloristiche che farebbero della badia, ad esempio, un'anonima sagra dell'acciuga<sup>10</sup>. Se, infatti,

<sup>8</sup> La storia dei barili pieni di pesce e di sale, portati a spasso da montanari per la pianura Padana, dove le acciughe piacciono, è anche al centro dell'opera narrativa di Nico Orengo, *Il salto dell'acciuga* (1997).

<sup>9</sup> Si veda, in particolare, l'intervista a Alberto Bersani disponibile in rete [www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/saperi-del-cibo/alberto-bersani](http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/saperi-del-cibo/alberto-bersani).

<sup>10</sup> L'innesto alimentare nella badia di sant'Anna si accompagna con la creazione del Museo degli Acciugai, realizzato nello stesso comune in borgata Chiesa nella piccola chiesa seicentesca dedicata a san Rocco. La

compariamo l'interessante descrizione della festa di fine Ottocento, ad opera di un anonimo cronista, pubblicata nel giornale cuneese «Lo Stendardo»<sup>11</sup>, con quanto osservato sul campo [...] ne scopriamo una sostanziale coincidenza» (Grimaldi, Porporato 2013: 115).

Senza volersi addentrare in descrizioni etnografiche comparative tra passato e presente, ritengo però utile osservare che fino alla prima metà del Novecento l'abbà, oltre a gestire e coordinare ogni azione della badia, tra le quali scortare la santa durante la processione, azione che marcava e proteggeva gli spazi posti sotto il proprio controllo, assumeva un ruolo strategico nella sopravvivenza della comunità offrendo cibo ai componenti della badia in un quadro di solidarietà alimentare. Questo compito non si limitava al tempo della festa ma si estendeva, in caso di necessità, ad altri momenti dell'anno. Si tratta di un modello di mutuo soccorso che ritroviamo nelle funzioni delle badie diffuse in tutto il Piemonte (Pola Falletti 1937; Grimaldi 1996).

Angelo Torre, nello studiare le confrarie attive in Valsesia, osserva: «Lo scopo della confraria sembrerebbe dunque

costituzione di questa esposizione permanente rientra in un più vasto fenomeno culturale che vede nei musei etnografici, che caratterizzano e valorizzano i territori del Piemonte e non solo, l'ultimo baluardo alla scomparsa della comunità di montagna e attribuisce a queste istituzioni culturali la funzione di memoria attiva (Bravo 2002; Clemente, Rossi, 1999; Grimaldi, 2002). Lo spazio espositivo presenta gli oggetti di cultura materiale che caratterizzavano il mestiere dell'acciugaio ambulante e alcuni interessanti documenti a stampa che contestualizzano nel tempo questa attività lavorativa.

<sup>11</sup> «Lo Stendardo», agosto 1898. Una descrizione della festa di Castellaro è disponibile nell'Atlante delle Feste Popolari del Piemonte. Si veda la scheda presente al seguente indirizzo: [www.atlantefestepiemonte.it/t\\_identview.php?IdFesta=1130&CodiceFesta=00406004](http://www.atlantefestepiemonte.it/t_identview.php?IdFesta=1130&CodiceFesta=00406004).

integrativo, e la apparenta [...] a tutti quei casi, documentati dagli antropologi sociali, di definizione di un gruppo di amici e alleati attraverso la condivisione del cerimoniale di consumo del cibo e di scambio di doni. In altri termini, la condivisione rituale *crea* i gruppi sociali. Creazione, inoltre, non disinteressata: come è noto, i rituali redistributivi conferiscono prestigio a chi organizza e istituzionalizza lo spreco», e delinea altre caratteristiche della confraria: «Intanto la sua laicità: la confraria, infatti, è retta esclusivamente da laici, senza ingerenze episcopali; non le si può in alcun modo applicare il nome di luogo sacro perché non possiede alcuna chiesa, oratorio o altro luogo destinato alle adunanze se si eccettua il palazzo pubblico della Comunità, in cui i membri si congregano una volta l'anno per l'elezione degli ufficiali e la distribuzione delle elemosine di pane» (Torre 2011: 37, 48). Si può forse sostenere che badie e confrarie hanno, in un certo senso, caratteri e funzioni simili, in parte sovrapposti, e la “carità”, che nelle badie si esprime solitamente nei “pani”, è un tratto che accomuna le due forme associative.

La ricerca sulla badia di sant'Anna di Celle di Macra ha evidenziato, dunque, come le memorie degli acciugai e il consumo stesso dell'acciuga nel contesto festivo di fine luglio siano il dato costitutivo più rilevante per comprendere oggi le ragioni della festa. Può essere utile ricordare che questo pesce, in tutto il Piemonte, continua a occupare un posto considerevole sia nella cucina quotidiana sia in quella eccezionale che definisce la festa. Oggi le acciughe «vengono consumate, appena dissalate, pulite e messe sott'olio, come antipasto; spesso sono offerte immerse in “bagnetti” verdi o rossi. Sono alla base di numerose salse, prima di tutte la classica e tradizionale bagna caoda» (Doglio 1995: 9). Quest'ultima è una pratica

gastronomica festiva, ritenuta da molti la più rappresentativa dell'identità piemontese, preparata con tre ingredienti di base (olio, aglio e acciughe) due dei quali (olio e acciughe), curiosamente, giungono da fuori regione. Anche alcune verdure, peperoni e topinambour su tutte, che vengono consumate intinte nella "salsa calda", si diffondono in Europa in epoca post-colombiana<sup>12</sup>. Nel Piemonte della tradizione le acciughe utilizzate erano conservate sotto sale in barili e venivano acquistate dai venditori ambulanti provenienti dal Cuneese e in particolare dalla Valle Maira. Si tratta di un piatto robusto, cucinato prevalentemente nel tardo autunno e in inverno, consumato in compagnia in occasioni particolari (Doglio 1995: 26-27).

Sarebbe un errore associare il consumo dell'acciuga esclusivamente ai "tempi grassi" dell'abbondanza e della festa. Nell'esemplare lavoro di ricerca di Nuto Revelli viene anche narrata un'altra storia, quella di un pesce povero per gente povera che nutriva più le aspirazioni, i desideri, che i corpi della povera gente. Caterina Toselli<sup>13</sup> riferisce che a Peveragno (Cuneo) due donne anziane «mettevano la polenta nemmeno nel piatto, la tenevano in una mano e nell'altra mano tenevano l'acciuga. Mangiavano un boccone di polenta e leccavano l'acciuga. Quando la polenta era finita l'acciuga era ancora intatta» (Revelli 1977: 184). Anche Letizia<sup>14</sup> ricorda che in

<sup>12</sup> La *bagna caoda* si afferma come piatto tipico della tradizione piemontese, una pratica gastronomica che ben evidenzia la contaminazione che la cucina esprime, anche quella che si avvale della denominazione tradizionale. In fondo "più ancora della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a ogni sorta di invenzioni, incroci e contaminazioni (Montanari 2002: VII).

<sup>13</sup> Nata nel 1890, intervistata il 3 gennaio 1972.

<sup>14</sup> Nata nel 1901, intervista raccolta in alta Langa.

giovane età (non aveva ancora compiuto dieci anni), dopo una giornata al pascolo, «attaccavano un'acciuga a un cordino, l'acciuga pendeva dal soffitto, c'era tanto sale attorno all'acciuga, *i dasíu na fertà da na part e da l'atra* (gli davamo una strisciata da una parte e dall'altra), si sfregava la polenta contro, *a la fin la pulenta l'avíu mangiala, l'anciuva vansava 'ncura lí tacà, l'anciuva lasava mac l'udur* (alla fine la polenta l'avevamo mangiata, l'acciuga restava ancora lì attaccata, l'acciuga lasciava solo l'odore)» (Revelli 1997: 540-541).

In conclusione, gli acciugai originari della val Maira, che hanno contribuito a diffondere la gastronomia del pesce conservato nel sale, trovano oggi nella devozione a sant'Anna e ai suoi riti, e nella memoria esposta nel museo un rilevante elemento di identificazione culturale. Sono gli aspetti fondamentali di un cibo e di un mestiere che sono diventati parte integrante dell'identità gastronomica piemontese, ma che trovano la loro più profonda radice nell'alta montagna della valle Maira, in piccoli comuni che mettono in scena ritmi qualitativi di tradizione e di postmodernità.

### *Bibliografia*

1. ANDREIS Chiara, *Abbadie in Val Maira. Festa e comunità* (Valados Usitanos, Cuneo, 1981).
2. BERARDI Luciana, GASTINELLI Sandro, *Anciué*, DVD video, durata: 18' 15", (Museo Seles, Celle di Macra, 2008).
3. BERTONE Enrico, *Con la spada e con la Croce. Antiche feste delle Alpi Cozie* (Sagep, Genova, 1998).
4. BEVILACQUA Piero, DE CLEMENTI Andreina, FRANZINA Emilio, a cura di, *Storia dell'emigrazione italiana. Partenze* (Donzelli editore, Roma, 2001).

5. BRAVO Gian Luigi, *Italiani all'alba del nuovo millennio* (Franco Angeli, Milano, 2013).
6. CASALIS Goffredo, *Dizionario geografico, storico-statistico-commerciale degli Stati di S.M. il re di Sardegna*, vol. VI (Maspero, Torino, 1840).
7. CASALIS Goffredo, *Dizionario geografico, storico-statistico-commerciale degli Stati di S.M. il re di Sardegna*, vol. X (Maspero, Torino, 1842).
8. CRESTANI Diego, ABELLO Riccardo, *Il sale nelle vene: storie di acciugai della Val Maira* (I libri della Bussola, Dronero, 2009).
9. CRESTANI Diego, *Anciuie e cavie 'd la Val Mairo: mestieri dell'emigrazione stagionale alpine* (L'arciere, Cuneo, 1992).
10. DOGLIO Sandro, *Il dizionario di gastronomia del Piemonte*, (Daumerie, Montiglio, 1995).
11. GINZBURG Carlo, *Storia notturna. Una decifrazione del sabba* (Einaudi, Torino, 1989).
12. GRIMALDI Piercarlo, *Tempi grassi, tempi magri. Percorsi etnografici* (Omega, Torino, 1996).
13. GRIMALDI Piercarlo, *Cibo e rito. Il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale* (Sellerio, Palermo, 2012a).
14. GRIMALDI Piercarlo, a cura di, *Un certo sguardo. Elementi di ricerca sul campo: il caso della Baïo di Sampeyre* (Università di Scienze Gastronomiche-Slow Food Editore, Bra, 2012b).
15. GRIMALDI Piercarlo, NATTINO Luciano, a cura di, *Il teatro della vita. Le feste tradizionali in Piemonte* (Omega, Torino, 2009).
16. GRIMALDI Piercarlo, PORPORATO Davide, *Partire per ritornare: vecchie e nuove forme di lontananze. Il caso di una festa alpina*, in BRUSA Carlo, a cura di, *Luoghi tempi e culture dell'immigrazione. Il caso del Piemonte* (Edizioni Mercurio, Vercelli, 2004, pp. 193-202).

17. GRIMALDI Piercarlo, PORPORATO Davide, *Di acciughe e di feste. Le badie piemontesi un patrimonio del presente*, in BONATO Laura, VIAZZO Pier Paolo, a cura di, *Antropologia e beni culturali nelle Alpi. Studiare, valorizzare, restituire* (Edizioni dell'Orso, Alessandria, 2013, pp. 107-121).
18. GRIMALDI Piercarlo, PORPORATO Davide, *Atlante delle Feste Popolari del Piemonte*, in «L'Uomo. Società Tradizione Sviluppo», n. 1 (Carocci, Roma, 2015, pp. 149-153).
19. LE GOFF Jacques, SCHMITT Jean-Claude, a cura di, *Le Charivari* (Mouton-La Haye, Paris-New ork, 1981).
20. LÉVI-STRAUSS Claude, *L'Origine des manières de table* (Plon, Paris, 1968); trad it., *Le origini delle buone maniere a tavola* (il Saggiatore, Milano, 1971).
21. LÉVI-STRAUSS Claude, *Le triangle culinaire*, in «L'Arc», n. 26, 1965, pp. 19-29.
22. MONTANARI Massimo, a cura di, *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi* (Laterza, Roma-Bari, 2002).
23. MONTANARI Massimo, *Il cibo come cultura* (Laterza, Roma-Bari, 2004).
24. ORENGO Nico, *Il salto dell'acciuga* (Einaudi, Torino, 1997).
25. PLA-LANG Luisa, *Occitano in Piemonte: riscoperta di un'identità culturale e linguistica? Uno studio sociolinguistico sulla minoranza occitana piemontese* (Peter Lang, Frankfurt am Main, 2008).
26. POLA FALLETTI-VILLAFALLETTO Giuseppe Cesare, *Le gaie compagnie dei giovani del vecchio Piemonte* (Miglietta, Casale Monferrato, 1937; ristampa anastatica, Omega, Torino, 1995).
27. POLA FALLETTI-VILLAFALLETTO Giuseppe Cesare, *Associazioni giovanili e feste antiche. Loro origini*, vol. I (Bocca, Milano, 1939).

28. PORPORATO Davide, *Feste e musei. Patrimoni, tecnologie, archivi etnoantropologici* (Omega, Torino, 2007).
29. PORPORATO Davide, *Il cibo rituale nelle valli occitane*, in GRIMALDI Piercarlo, PICCIAU Maura, a cura di, *Popoli senza frontiere. Cibi e riti delle minoranze linguistiche storiche d'Italia* (Slow Food Editore-Università di Scienze Gastronomiche, Bra, 2016, pp. 213- 249).
30. REVELLI Nuto, *Il mondo dei vinti. Testimonianze di vita contadina*, voll. I-II (Einaudi, Torino, 1977).
31. TELMON Tullio, *Le minoranze linguistiche in Italia* (Edizioni dell'Orso, Alessandria, 1992).
32. TETI Vito, *Quel che resta. L'Italia dei paesi, tra abbandoni e ritorni* (Donzelli editore, Roma, 2017).
33. TORRE Angelo, *Luoghi. La produzione di località in età moderna e contemporanea* (Donzelli, Roma, 2011).
34. TOSCHI Paolo, *Le origini del teatro italiano* (Boringhieri, Torino, 1955).
35. TOSO Fiorenzo, *L'occitanizzazione delle Alpi Liguri e il caso del Brigasco: un episodio di glottofagia*, in MALERBA Albina, a cura di, *Quem tu probe meministi». Studi e interventi in memoria di Gianrenzo P. Clivio* (Ca dè Studi Piemontèis, Torino, 2009, pp. 177-248).
36. VAN GENNEP Arnold, *Les rites de passage* (Nourry, Paris, 1909).
37. ZEMON DAVIS Natalie, *Society and Culture in Early Modern France* (Stanford University Press, Stanford, 1975); trad. it., *Le culture del popolo. Saperi, rituali e resistenze nella Francia del Cinquecento* (Einaudi, Torino, 1980).

