



DALLA MEMORIA ALLA PRODUZIONE

*L'IMPIEGO DI PRODOTTI SECONDARI DEL BOSCO PER
SCOPI TERAPEUTICI O ALIMENTARI*



CENTRO DI DOCUMENTAZIONE DEL
LAVORO NEI BOSCHI







DALLA MEMORIA ALLA PRODUZIONE

*L'IMPIEGO DI PRODOTTI SECONDARI DEL BOSCO PER
SCOPI TERAPEUTICI O ALIMENTARI*



*CENTRO DI DOCUMENTAZIONE DEL
LAVORO NEI BOSCHI*





DALLA MEMORIA ALLA PRODUZIONE è un'idea del
CENTRO DI DOCUMENTAZIONE DEL LAVORO NEI BOSCHI



Responsabile del progetto

Remo Tomasetti

Consulente scientifico

Pietro Piussi

Raccolta ed elaborazione delle interviste

Nicola Sordo

Curatore della pubblicazione e sintesi delle interviste

Gabriele Bertacchini

In copertina

Aboca museum, museo delle erbe, Sansepolcro (AR)

Si ringraziano

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona "Suor Agnese" di Castello Tesino

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona "Piccolo Spedale" di Pieve Tesino

Circolo Anziani Pensionati "Renzo Pelloso" di Castello Tesino

Circolo Anziani "Le Genzianelle" di Cinte Tesino

Tutti gli intervistati

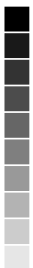
Questo progetto è stato realizzato con il contributo di





DALLA MEMORIA ALLA PRODUZIONE

*L'IMPIEGO DI PRODOTTI SECONDARI DEL BOSCO PER SCOPI
TERAPEUTICI O ALIMENTARI*







SOMMARIO

Presentazione	Pag. 7
Introduzione	Pag. 9
Interviste presso le Aziende Pubbliche di Servizi alla Persona	Pag. 13
A.P.S.P. di Castello Tesino, 30 agosto 2006	Pag. 15
A.P.S.P. di Castello Tesino, 6 ottobre 2006	Pag. 18
A.P.S.P. di Pieve Tesino, 20 ottobre 2006	Pag. 21
A.P.S.P. di Castello Tesino, 2 febbraio 2007	Pag. 30
A.P.S.P. di Castello Tesino, 5 marzo 2007	Pag. 33
Interviste presso i circoli anziani	Pag. 41
Circolo anziani di Castello Tesino, 8 febbraio 2007	Pag. 43
Circolo anziani di Cinte Tesino, 27 febbraio 2007	Pag. 48
Interviste a singoli testimoni	Pag. 55
Un apicoltore e la moglie - Pieve Tesino, 15 novembre 2006	Pag. 57
Un medico dentista - Trento, 10 ottobre 2007	Pag. 63
Un manovale, un'impiegata - Castello Tesino, 15 gennaio 2007	Pag. 69
Un artigiano, una casalinga - Castello Tesino, 28 febbraio 2007	Pag. 75
Un custode forestale - Castello Tesino, 28 febbraio 2007	Pag. 78
Un boscaiolo, un boscaiolo e pastore - Pieve Tesino, 6 marzo 2007	Pag. 83
Un pastore, una casalinga - Pieve Tesino, 6 marzo 2007	Pag. 87
Un manovale - Pieve Tesino, 6 marzo 2007	Pag. 89
Un falegname - Pieve Tesino, 7 marzo 2007	Pag. 91
Un falegname - Pieve Tesino, 7 marzo 2007	Pag. 95
Sintesi dei principali contenuti emersi dalle interviste	Pag. 99
Analisi delle interviste	Pag. 101
Raccolta e utilizzo di erbe medicinali	Pag. 103



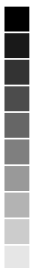


Erbe per l'alimentazione umana e per gli animali
La resina delle conifere
Le risorse e i prodotti più interessanti

Pag. 105

Pag. 106

Pag. 107





PRESENTAZIONE

La presente pubblicazione trae origine dall'idea di valorizzare le risorse e le conoscenze legate ai prodotti del bosco in un contesto montano ben definito quale è appunto l'altipiano del Tesino, in quanto momento altamente rappresentativo della cultura e dalla tradizione della gente che da sempre occupa questo territorio.

Da parte del Centro di Documentazione del Lavoro nei Boschi si era per questo dato vita ad un progetto che prevedeva di riscoprire attraverso le testimonianze delle persone più anziane l'utilizzo dei prodotti del bosco che non fosse il legno, oggi definiti "prodotti secondari del bosco". Si prevedeva in un secondo momento di passare alla produzione di alcuni prodotti scegliendo i più rappresentativi del territorio Tesino.

Si spiega così il titolo del presente lavoro: "...dalla memoria alla produzione." È necessario precisare che la seconda parte del progetto è ancora in attesa di essere concretizzata. Il progetto era stato recepito nell'ambito del Progetto Pilota GATEWAYS, elaborato dalla Provincia Autonoma di Trento e presentato all'Unione Europea. Dopo un lavoro di quasi un anno durante il quale era stato presentato positivamente in varie riunioni all'estero ed in Italia e in alcuni convegni ad Aosta ed a Trento, non ha superato l'ultimo scoglio della Commissione esaminatrice e quindi non è stato finanziato.

La prima parte al contrario ha potuto godere di un contributo da parte della Fondazione della Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto e quindi è stato possibile portarla a compimento. Oggi, grazie al sostegno finanziario ma soprattutto alla sensibilità delle Amministrazioni locali, vede la pubblicazione. Un ringraziamento a tutti coloro che hanno permesso la realizzazione del lavoro e, a coloro che lo hanno materialmente realizzato. L'idea di proseguire comunque rimane!

Remo Tomasetti

Presidente del Centro di Documentazione del Lavoro nei Boschi

Castello Tesino, maggio 2009







INTRODUZIONE

La presente ricerca si è concentrata su quelli che vengono definiti prodotti secondari del bosco, cercando di delineare le conoscenze relative all'estrazione, trasformazione e alle pratiche di uso di tali risorse, utilizzate principalmente per scopi terapeutici o alimentari.

Le principali produzioni e fonti di attività legate al bosco sono sempre state il legname e le risorse foraggere, ma il presente lavoro si è concentrato su un aspetto particolare delle risorse forestali: l'estrazione, trasformazione e uso delle risorse naturali in relazione ad applicazioni terapeutiche o ad utilizzi culinari e balsamici.

Si è indagato sulla modalità di produzione ed elaborazione empirica, cercando di scoprire le tecniche e gli strumenti utilizzati per la raccolta o l'estrazione e per una possibile successiva trasformazione di queste risorse.

Per la ricerca si è ricorso all'utilizzo di fonti orali, procedendo sia attraverso **interviste a gruppi di persone**, sia a **singoli testimoni**.

Nello svolgimento del progetto si è pensato di dare strategicamente la precedenza alle interviste *a gruppi di persone* perché questo tipo di interviste consente di raccogliere in poco tempo molto materiale, in quanto stimola il coinvolgimento dei singoli componenti del gruppo.

La presenza di più persone ha permesso di fare un primo lavoro incentrato più sulla quantità che sulla qualità, e cioè teso ad individuare un maggior numero possibile di temi e argomenti così da potere poi partire con una fase successiva di approfondimento tramite interviste più mirate a singoli testimoni.

Le **interviste a gruppi di persone** sono state svolte presso le case di riposo di Pieve Tesino e di Castello Tesino. In queste case di riposo, al momento delle interviste, erano presenti rispettivamente 50 e 60 utenti. Agli incontri, che si sono svolti in più giornate, come risulta dall'elenco delle interviste, in cui vengono riportate anche le date di effettuazione delle stesse, hanno partecipato in numero variabile da 15 a 20 persone. Gli intervistati si disponevano seduti in cerchio mentre l'intervistatore stava al centro e proponeva in un primo momento temi generali per creare l'atmosfera adatta al racconto.

In questo tipo di interviste si è verificato di frequente il meccanismo per cui la "memoria suscita memoria", e cioè il fatto che negli intervistati molti ricordi scaturissero dall'ascolto di racconti e memorie di altri intervistati, così da





innescare un vero e proprio processo di racconto collettivo.

Per quanto riguarda la presenza maschile e femminile i testimoni intervistati erano in rapporto numerico sostanzialmente paritario tra i due sessi, con una leggera prevalenza numerica a favore delle donne.

Presso i circoli anziani di Castello e Cinte la modalità di svolgimento delle interviste è stata sostanzialmente la stessa descritta per gli incontri presso le case di riposo; il numero di partecipanti agli incontri è stato di circa 10 testimoni a Cinte Tesino e di 20 a Castello Tesino.

Le **interviste a singoli testimoni** hanno richiesto un lavoro di preparazione più complesso rispetto alle interviste di gruppo.

È capitato molto di frequente che dei ricordi su argomenti specifici affiorassero in maniera casuale dal semplice racconto della vita quotidiana.

I singoli testimoni sono stati scelti in base al criterio di dover approfondire gli argomenti più interessanti emersi negli incontri di gruppo effettuati in precedenza; alcuni testimoni sono invece stati scelti non tanto per la conoscenza specifica su determinati argomenti quanto perché indicati da più persone come “memorie storiche viventi” della storia e delle tradizioni del territorio.

Man mano che si procedeva con le interviste si rendeva necessario prendere delle decisioni su quali argomenti approfondire maggiormente, sul percorso da seguire.

Nel realizzare questa **pubblicazione** si è deciso di lasciare immutato lo schema strutturale delle interviste, per non perdere quell'importante valore che possiede il racconto ed il linguaggio parlato, anche se non sempre può risultare corretto da un punto di vista grammaticale. Quanto registrato è stato così semplicemente messo su carta, senza modificarne le parole e senza operare nessuna correzione, se non dei semplici tagli e, in alcuni casi, una “traduzione” dal dialetto alla lingua italiana.

Per ragioni di privacy, l'identità degli intervistati, non viene mai messa in luce se non con l'iniziale del nome proprio.

Nel proporre qui i contenuti delle interviste, altrimenti più lunghe, ricche e variegata di argomenti, si è operato un profondo lavoro di sintesi, decidendo di concentrarsi solo sugli aspetti inerenti l'impiego dei prodotti secondari del





bosco per scopi terapeutici e alimentari.

La presente lettura, snella ma densa di ricordi, potrà offrire una sorprendente varietà di informazioni sul come curarsi utilizzando semplici ma validi rimedi, antiche e preziose conoscenze conservate nella memoria di chi ha a lungo vissuto a stretto contatto con il proprio territorio.

Gabriele Bertacchini, Remo Tomasetti

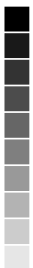






DALLA MEMORIA ALLA PRODUZIONE

*INTERVISTE PRESSO LE AZIENDE PUBBLICHE DI SERVIZI ALLA
PERSONA*







30 agosto 2006

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona di Castello Tesino

Argomenti principali contenuti nell'intervista:

- la resina dell' abete bianco

L'argomento di oggi è il bosco. Cosa vi viene in mente se pensate al bosco?

G: i funghi! Perché è da poco venuta la pioggia, prima era tanto secco, il terreno non buttava più i funghi, adesso è venuta la pioggia e ne trovano... In questo momento si trovano tutte le specie, dai finferli ai chiodini, ai porcini, tutte le specie che si possono mangiare.

E a lei signora?

B: volevo dirle che per agosto dicono: "nel mese di agosto si trova la merenda nel bosco" perché ci sono i mirtilli, i lamponi, le fragole magari ci sono ancora.

Questo proverbio ci dice che andando nel bosco in agosto si trovano mirtilli, lamponi, fragoline, eccetera.

Qualcuno ha mai sentito parlare del mugolio?

D: del mugo.

L: mugolio? No.

D: dal mugo, che spuntano le gemme, quelle le mettono nella grappa, per il catarro, per quelle robe là.

Dal mugo si estraeva qualche sostanza?

L: come no, una signora, lassù al maso ne ha uno grande e questa primavera sua sorella ha raccolto le cime e le ha messe via e le ha via ancora nel vaso, con la grappa.

D: si mette nella grappa, per fare sciroppi per la tosse, bronchite, quelle robe là.

B: il ginepro, che fa quelle bacchette nere, noialtri le chiamiamo le *granele de ginepro*, quelle ce n'è tanti che le adoperano anche per fare sciroppi oppure anche per quando cucinavano la carne, la selvaggina, prima la mettevano in un po' di vino con le bacche di ginepro.





Mi interessa molto anche il discorso della resina, del *largà*, anche della resina dell'abete bianco, etc.

A: noi da bambini si masticava la resina, sicchè noi bambini eravamo nove, si immagini, si prendevano le lacrime che scendevano, questo glielo dico perché io l'ho sempre masticata, ci teneva i denti puliti, specialmente in casa nostra, da bambini tutti si masticava da bambini, come fosse la gomma americana ora, chewing-gum.

Però non la mandavate giù...

A: no! Ci teneva i denti puliti, perché allora non c'era il dentifricio; scende giù così, proprio a lacrima, poi si ferma in fondo, una gocciolina più grossa, s'andava a prendere.

Sa, io sono anziana, ho 82 anni, queste cose me le ricordo, se mi domanda quelle di ieri forse no, ma queste cose sì.

Quindi a masticarla non c'è nessun pericolo?

A: no, no, almeno, noi lo facevamo tutti; noi s'era bambini, sicchè mangiare ce n'era poco, altre cose ancora meno; nove figlioli, eppure, noi, che si abitava proprio vicino al bosco, vero, la *cicca* in bocca noi si diceva; noi eravamo nove, di là erano sette, sicchè...

Qualcun altro si ricorda di aver masticato la resina?

D: certe volte se avevi tanta sete guardavi di mettere qualcosa in bocca par fare saliva, allora la sete un po' spariva; quella che dice la signora è la resina dell'abete, è quello fa la resina più dolce.

Chi è che masticava la resina da bambino?

L: non quella del larice perchè si fa una *balla*.

D: eh, il *largà* sì!

L: uh! Non ingerisca *largà* no, perchè...

Questo effetto della resina del larice me lo raccontava un signore qui alla casa di riposo, raccontava che si prendeva col dito un po' di largà, liquido, con un po' di zucchero e si mangiava, e si *andava in balla*.

A: noi non si mandava giù.





D: dicono che il *largà* a mescolarlo con lo zucchero fosse come una droga.

A: noi non s'è mai mangiata.

D: se te ne prendi un po' così è una cosa, se invece si esagera...

Quando si andava nel bosco si guardava del *pan de vin*, lo chiamavano così, è un' erba, se avevi sete e masticavi quest' erba era dolce, e allora ti veniva la saliva, era una radice dolce, è un' erba con una radice, ed era proprio dolce.

A: la dulcamara, si trovava nei sottoboschi, noi la si chiamava così.

B: raccoglievano la genziana, le radici di genziana, anche quelle erano medicinali, la resina noi la adoperavamo quando per esempio ci si piantava una scheggia: si metteva su la resina alla notte e alla mattina si tirava fuori la scheggia.





6 ottobre 2006

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona di Castello Tesino

Argomenti principali contenuti nell'intervista:

- *l'iperico e i suoi utilizzi*

Parliamo dell' *erba pezzaratta*, cioè dell'iperico.

L: iperico, anche adesso la chiamiamo *erba pezzaratta* noialtri.

L'iperico veniva utilizzato anche 'sti ani?

L: sulle scottature, si usava *olio brusà* e cera vergine.

Questa ricetta è un'informazione molto interessante che mi fa pensare alla presenza dell'apicoltura...

R: l'olio non veniva proprio bruciato, si mette giù la cera quando sta per bollire, lo si passa bene, la si mescola, e dopo viene fuori un unto che è proprio miracoloso, per tutto; io lo facevo ogni anno, si mantiene a lungo. Si mette giù l'iperico e si fa andare fino a quando si colora un po', verso il rosa.

Che tipo di olio si usava? L'olio di oliva?

R: puoi usare l'olio di oliva ma anche l'olio di semi.

A: io non ho mai sentito parlare di olio di iperico.

Il nome in dialetto è *erba pezzaratta*.

L: fa quei fioretti gialli. Per fare l'unguento ci vuole olio normale, bruciato, e poi ci si mette dentro questa *erba pezzaratta* con la cera vergine.

Ma per olio bruciato cosa si intende? Che va fatto cuocere finchè non cambia un po' di colore? Deve bollire?

L: si mette dentro questa erba, questo iperico, nell'olio bruciato, con la cera vergine.

G e L: "*erba pezzaratta ogni male la cata*", per tutto, per tutto, botte, foruncoli, un taglietto, quell'erba là si metteva su per tutto.

Ma si usava tutta la pianta?





A: no, solo i fiori.

C: anche il pezzo del gambo, se no il fiore solo non fa niente, un pezzo di gambo, un pezzettino, non tanto. Ma mi raccomando, non bisogna metter giù i fiori quando l'olio fa colore, li metti giù nell'olio, nella padella, e li fai bollire.

Quindi i fiori si mettono quando l'olio non è ancora caldissimo?

C: sì, dopo fa presto a bollire l'olio, e allora quando vedi che i fiori cambiano colore, che diventano rossicci, perché bolle l'olio e si *rostisse*... Però non bisogna lasciarli diventare rossi forte; quando bolle l'olio tu metti giù i fiori e li lasci bollire finché vedi che cambiano colore.

Quindi poi non bisogna lasciarli nell'olio a lungo, bisogna toglierli.

C: puoi lasciarli nell'olio, poi col colino li passi e allora i fiori restano lì e devi schiacciarli con un cucchiaino perché venga fuori proprio tutto.

Proprio l'altro giorno mi hanno fatto vedere una boccetta di olio di iperico...

A: io ce l'ho ancora, sia la cera che l'unguento, li adopero ancora.

E: l'iperico si bolliva anche con l'acqua per fare i bagni ai piedi per il male ai piedi.

Mi viene in mente un famosissimo erborista francese che si chiamava Messegù, che ha curato anche la regina d'Inghilterra, e altri personaggi famosi che curava con pediluvi e maniluvi con varie piante medicinali; interessante quindi il pediluvio con l'iperico.

A: mia mamma usava questa *erba pezzaratta*.

C: tutti i vecchietti *'sti ani* andavano a cercare delle erbe e le mettevano via in una scatola e poi quando che c'era bisogno le adoperavano.

Era un po' come per noi il mobiletto delle medicine?

R: l'iperico si poteva usare anche per fare il tè.

A: se è per tenerla per fare tisane da bere allora la mettono via secca, altrimenti si mette via con l'olio; ecco, e se no qua c'è anche chi fa unguenti, vanno e tagliano i rami a un abete rosso e dopo raccolgono la *rasa*, anche io la facevo a casa, ma non ricordo quel che ci si mette dentro.

Sono andata *a monte* su per Celado, e uno mi arriva alle spalle e mi dice "dai





monta sulla moto che fai prima ad arrivare”, allora sono salita su, ma mi sono scottata la gamba sul tubo di scappamento; allora vado dal medico perché non sono capace di guarire, e il medico alla fine mi ha detto, che se ne lavava le mani... C'è una signora, le ho raccontato la storia: “A te porto mi un unguento” e in due volte sono guarita!

Mi raccontavano che chi fa lavori con le mani e si taglia, trova giovamento da questo tipo di pomata, perché la resina del larice è cicatrizzante.

A: la pelle è come se si rigenerasse.

A: avete mai messo l'iperico nell'olio di oliva al sole? Senza bollirlo e senza cera d'api, solo i fiori di iperico nell'olio d'oliva? L'olio assume una colorazione molto forte, arancione, e viene usato sempre come voi descrivevate, per la pelle, per le abrasioni, le scottature...

L: si può mettere anche nella grappa, la grappa viene però di un colore viola; si mette giù un rametto in una bottiglia e dalla sera alla mattina la grappa è tutta viola.

G: se non hai digerito ne bevi un po'.

Il fiore di iperico poteva essere mangiato?

Tutti: no.





20 Ottobre 2006

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona di Pieve Tesino

Argomenti principali contenuti nell'intervista:

- la resina del larice: el largà
- l'onto santo o unguento dei Parigini
- la resina dell'abete bianco: el lagrimo
- lo sciroppo di Mugo per tosse e bronchite
- acido formico dai formicai per curare i reumatismi

R: il largà, certo! Quando uno era ammalato, con la tosse, il raffreddore, si usava il largà! Lo mettevamo su una carta oleata, e lo mettevamo qua (sul petto). Lo usavano sia gli adulti che i bambini.

La rasa invece è buona per fare l'onto santo, non so adesso come lo chiamino. Lo si usa quando si hanno piaghe, gli si mette su magari un po' di burro, la resina, e dopo l'olio, un po' di olio, non mi ricordo il resto; si fa un unguento che è miracoloso, questo lo so, un unguento in cui si mette la rasa (resina di abete rosso), e la rasa la si mette anche sulle ferite; se uno riceveva una scheggia, si metteva su la rasa che la tirava fuori; questo della rasa lo so dai boscaioli, la rasa e il largà li mettevano ai bambini, l'ho messo su anch'io, con la carta oleata, se è possibile quella azzurrina che c'era una volta, c'era una carta blu, come dire, la si metteva qua (sul petto), la rasa invece veniva usata per le schegge.

M: mi sono fatta male due volte, e dopo sono guarita con la rasa, la rasa da sola.

R: si faceva un piccolo buco nell'albero, e si metteva là un barattolo, un piattino, e si ricavava il largà, lo si raccoglieva, lo si metteva via, era come adesso che vanno in farmacia; allora in farmacia non si andava, e allora consumavano quello che si trovava. Si poteva mettere da sola direttamente sulla pelle; quella carta azzurrina si adoperava anche per fare l'oscuramento, quella carta, durante la guerra, c'era l'oscuramento e allora mettevano sulle finestre quella carta blu.

R: durante la guerra si faceva il sapone con la resina, il sapone si faceva, e che forte che era, spaccava le mani, si faceva con la soda caustica, quella me la ricordo, per quello era tanto forte; per fare il sapone ci voleva roba grassa, per





esempio i budelli del maiale o così, robe da *colar*, quelle robe là, si faceva il sapone o anche col borotalco l'ha fatto mia mamma, ma non mi ricordo bene, la soda caustica, quella sì, perché *cusinava* tutto.

E: la resina nel sapone, si tirava fuori dall'albero, si faceva un buco così, col... Non so come si chiama, colava, colava la resina, in estate colava bene bene, e si faceva il sapone, però io dovevo fare a meno di lavarmi col sapone, perché rompeva subito la pelle, perché ci mettevano la soda caustica... *l'onto dei Parigini*, sarebbe dialetto, Parigini, in dialetto, era un unguento fatto a base di resina, un po' di *largà*, che è quasi simile, olio d'oliva, e basta mi pare, non ricordo altro, e lo facevano a bagnomaria, veniva fatto a bagnomaria, in una tazza a bagnomaria sciolto e quando era appena appena tiepido lo mettevano sulla parte bisognosa.

Quindi si preparava al momento?

E: al momento no, si poteva farlo e metterlo via in vasetti, tanto, dentro i vasetti, la muffa non si formava. Veniva anche adoperato dopo anni, e lo chiamavano *l'onto dei Parigini* perché sarebbe stato importato da Parigi, dalla Francia, da qualcuno dei nostri che era immigrato là.

Ho incontrato un signore di Pieve Tesino che fa l'Unguento dei Parigini...

E: sì ma non è ancora speciale come lo facevano tanti anni fa i Parigini che sono quelli che stanno vicino alla signora M, forse che la signora M può avere qualche biglietto, forse nelle scartoffie dei Parigini, provare a domandare se abbia mica delle scartoffie dei Parigini, che era gente che veniva dalla Francia, se fosse restato qualcosa, può darsi, qualche ritaglio o qualcosa che parla dell'*onto dei Parigini* e difatti c'era il dottor G che diceva: "mettete su *l'onto dei Parigini*" diceva a tanti che avevano un'infezione o qualche cosa, puliva subito la piaga, puliva subito, e dopo si medicava.

Vorrei sapere da dove deriva il nome Parigini.

E: si pensa che sia riportato da emigrati italiani in Francia, (andati in Francia) ancora prima della guerra del '15 - '18.

E poi tornando avevano portato l'unguento?

E: oh, c'era già, c'era già, sì, si l'hanno cominciato loro, perchè lo usavano già molto là, hanno portato allora, come dire, la ricetta, per modo di dire, e il





modo di usarlo, ecco... lavarlo, pulirlo, metterlo su, e dopo metter su la carta oleata, ecco, tutto là.

E quindi probabilmente in Francia qualcuno utilizza forse ancora l'unguento.

E: ma anche qua in farmacia certi lo adoperano, non so se adesso ancora, ma fino a poco tempo fa lo usavano anche in farmacia.

Qualcun altro ha dei ricordi su questo argomento?

R: anche il *lagrimo*, una medicina speciale, quando si ha il raffreddore, o l'influenza, due gocchine, sono ottime, ma si deve andare a prender il lagrimo sull'albero, i contadini andavano sull'albero, gli facevano un piccolo buco, e là veniva giù questo lagrimo, ed è buonissimo per raffreddori, io l'ho sempre adoperato così.

E: si fa il buco e dopo si mette una cannetta, una piccola cannetta, che cola a goccia a goccia, cola goccia a goccia e lo adoperano in tanti casi, tosse, raffreddore, infezioni.

S: perché la parola *lagrimo*?

E: perché viene fuori goccia a goccia, devi mettere la cannetta dentro al buco che si fa nella pianta, più alto che si può meglio è, più liquido è e più bello è il colore, e viene fuori goccia a goccia.

S: come una lacrima di pianto, per questo il nome *lagrimo*.

R: ci volevano tanti soldi per averla.

Anche questa è una cosa interessante, immaginavo che qualcuno andasse a procurarsi questo *lagrimo*, però mi dite anche che poteva essere venduto?

E: sì, sì.

Quindi c'era qualcuno che...

E: non faceva commercio, non era roba da commercio, non era commercio, è roba paesana, fra boscaioli o famiglie.

Non c'era un vero e proprio commercio dunque.

E: no, no.

R: il *lagrimo* è la roba più cara che c'è, perché devono andare su alti a fare il





buco, e metter là una scodella, qualcosa, ma ci vuole tempo prima che venga giù.

Quindi il *lagrimo* era più prezioso?

E: sì, più pulito e più prezioso.

Questa è un' informazione che fino adesso non sapevo, finora avevo raccolto informazioni soprattutto sul *largà* e sulla *rasa*.

R: ma il *lagrimo* è la cosa più cara; chi lo vendeva, povera gente degli anni passati che io mi ricordo, andavano e facevano il buchetto, ma sempre che non li vedessero le guardie perché se no guai.

S: ma gli ingredienti per fare questo unguento venivano usati naturali così o purificati?

R: no, così com'erano, il *lagrimo* veniva giù goccia a goccia, bello, puro.

S: ma la *rasa*? Perché la *rasa* è sporca.

R: noi non l'abbiamo mai venduta, la tenevamo i così, è disinfettante, tanto, si faceva un piccolo buco...

M: non viene fuori sporca.

Ogni famiglia utilizzava questi unguenti?

R: no, pochissimi perché era roba proibita e mi ricordo che c'era questo contadino... Poi c'è chi per esempio come i boscaioli che ne procuravano, era roba carissima.

E il *largà* invece era utilizzato da pochi o da molti nel paese?

R: da molti una volta.

Voglio dire, oggi l'aspirina ce l'abbiamo tutti in casa...

R: ecco, allora c'era questo *largà*, c'era questa *rasa*, facevano l'*onto santo*...

Ma l'*onto santo* e l'unguento dei Parigini sono la stessa cosa? Sono diversi?

R: ci voleva anche la cera vergine delle api, e dopo ci voleva burro fresco, lo mettevano a bagnomaria, però io non posso dire come lo facevano giusto.

S: ma la consistenza di questo olio santo e dell'altro unguento era diversa?





R: sì, l'*onto santo* diventava bello giallo.

S: ma liquido?

R: no, no, duretto, si lo mettevano dentro un vasetto.

S: perché qua da noi l'olio santo, almeno, come lo conosco io, è proprio tipo un olio. Mia zia che era una appassionata di erboristeria, mi ricordo che faceva un olio santo, di un colore abbastanza rosso, liquido, che questo olio va benissimo sugli arrossamenti, sulle scottature, ha diversi utilizzi, dove la *rasa* sulle scottature non potresti mai metterla, perché *cava*, là c'è bisogno di cicatrizzare, è anche un cicatrizzante.

E: (riprende il discorso di prima) ci vuole dentro la cera vergine, dell'*onto santo* bisogna ricordarsi perché è una fra le medicine più importanti si può dire; ci vuole la cera vergine e la cera vergine per purificarla non mi ricordo più come facevano.

Questo olio che descrivi, di colore rosso, potrebbe essere l'olio di iperico.

S: ma c'era dentro un po' di iperico sicuramente, ma anche, mi aveva detto a suo tempo, che c'era un'erba che faceva una spiga con dei fiori piccolissimi rossi, che cresce dappertutto, qui in zona, anche qui, non solo in alta montagna, e veniva aggiunto anche questo tipo di erba, e ti dico che è miracoloso. Cera sicuramente, olio di oliva sicuramente, iperico e quest'erba che faceva come una piccola spiga, perché il colore, la colorazione rossastra che prendeva, tipo quasi tintura di iodio, proprio rosso così, sì, e non lasciava comunque sulla pelle nessun... Si assorbiva e non è che la pelle prendesse un colore come la tintura.

Olio santo, poi tutti probabilmente avevano il loro modo di chiamare una cosa, olio santo perché era talmente miracoloso...

Vorrei fare un po' di chiarezza perché non sono sicuro di aver capito bene, *onto santo* e unguento o *onto dei Parigini* sono la stessa cosa?

S: da noi lo chiamiamo *onto dei Parigini* perché l'ha portato questa famiglia del posto, i Parigini di Pieve.

S: sì, dopo, la vera ricetta parte dai Parigini, l'*onto dei Parigini* è unico, dopo da questo probabilmente hanno provato a fare tante altre cose, che possono essere uguali o simili, non so io, il risultato è uguale, perché funziona sempre alla





stessa maniera, però, per esempio, mio padre che l'ha fatto per tanti anni aggiungeva a questo unguento anche dell'alcool, sì, mio padre, sono sicurissima perché fino a cinque anni fa l'ultima volta l'hanno fatto e aggiungeva anche largà, la resina, tutte queste cose.

E: e una signora che la lo fa ancora, gli mette tutti questi ingredienti che ho nominato prima, ma dell'alcool non l'ho mai sentita parlare, te ne racconto io una nuova: lei lo fa anche col burro, non solo con l'olio.

Ma alcol, diciamo, quello rosa da...

S: sì, esatto, alcol proprio da disinfettare, probabilmente è una ricetta sua perché, non so io, o che gliel'abbia detto qualcuno.

L'altro prodotto del quale mi hanno parlato recentemente è l'olio di iperico.

E: l'*oio de San Giovanni*.

S: no, l'*oio de San Giovanni* è un'altra roba ancora.

R: è la *preferata*, il fiore giallo, si mette nell'olio, si lascia là quaranta giorni e diventa rosso, ma è buono anche per quando si casca che ci si rovina un po' di pelle, l'olio di *perforata*. È un fioretto giallo, si prende via il fiore, lo si mette nell'olio, allora l'olio comune non si poteva mica comprarlo, si lasciava quaranta giorni al sole e dopo si scolava, ma noi lasciavamo sempre giù il fiore, e quando per esempio un bambino cascava, se sbucciava la pelle, si metteva su quello e guariva.

E: poi c'è la qualità, da pino, a abete a larice la qualità della pianta, la potenza che ha sul medicamento, e anche forse su tante cose che noi non si sa.

Lasciando un attimo il discorso del largà...

A: *piantadene*.

La piantaggine? Ah, ecco, questa è una pianta di cui non mi hanno ancora parlato.

S: a cosa serve la *piantadene*?

T e R (parlano sovrapponendosi): si mette sull'infezione, sulle piaghe, bisogna prendere la pianta riversa, e dopo metterla su; e anche la pianta del ciclamino, metterla riversa, la pianta, la usavano sempre al rovescio, la foglia del





ciclamino, anche questa fa tante cose contro i malanni, per la schiena...

S: allora, chi è che conosce l'utilizzo della pianta del ciclamino come cura? Questa è vera, sul nostro libro c'è, per la prossima volta ci informiamo meglio. E il *piantadene*?

A: mio zio aveva una piaga nella gamba, ha messo su la *piantadene* riversa, la foglia, ed è guarito.

La foglia da sola?

A: da sola.

S: di solito si prende la foglia, si batte con la schiena del coltello sulle nervature, in modo che esca un pochino, va messa lavata e pulita direttamente sulla piaga, fasciata ed è miracolosa, la piantaggine, come miracolosa anche per lo stesso utilizzo è la foglia dell'edera selvatica, usando proprio la foglia naturale così, girata dalla parte rovescia, battute proprio con la schiena del coltello tutte le nervature della pianta e messa sulla piaga.

L'edera selvatica, si trova qui?

S: sì, la pianta che trovi normalmente, che cresce sopra i muretti, quella è edera che va benissimo.

La signora diceva che anche la foglia di ciclamino può essere usata nello stesso modo.

S: sì, ma nel ciclamino si usano anche il bulbo e la radice, adesso non mi ricordo bene per cosa però il ciclamino selvatico che trovi nel bosco... Perché l'avevo trattato anni fa il discorso delle piante medicinali che si trovano in giro... E la felce, anche la felce. Mi viene in mente un'altra cosa, le gemme del mugo.

Tutte insieme: ah, anche quelle, si fa anche la grappa con quelle, con le gemme, si prendono le gemme, si mettono nella grappa con lo zucchero, viene buonissimo, se no si prendono le gemme, tante, si mettono in una scodella, si mette sempre lo zucchero, tanto zucchero, e poi si mette all'ombra finché viene fuori tutto, e dopo si scola, per modo di dire, e viene fuori uno sciroppo per la tosse e il raffreddore.

M: i *bromboli*.





R: ma bisogna stare ben attenti al guardiaboschi perché il mugo è protetto dappertutto.

Si prendeva una scodella, ci si mettevano dentro queste gemme, le cimette, e si metteva uno strato di queste, un strato di zucchero, un strato di... E si mettono all'ombra, ma stanno là anche tanto.

Per quanto tempo?

R: oh, anche mesi, un mese, e ogni tanto col cucchiaino si metteva... Dopo si scolava col colino, con una pezza di quelle là, e veniva fuori un sciroppo per la tosse, miracoloso, per la tosse, per raffreddori.

Quindi lascia giù del liquido?

R: sì, lo zucchero tira fuori tutto, lo zucchero tira fuori da queste gemme la roba buona che c'è dentro.

S: però vanno raccolte nel suo periodo giusto.

R: sì, verso primavera, quando cominciano a *cargàr* le montagne, e dopo le gemme che restavano, piuttosto che buttarle via, le mettevano nella grappa, e allora la grappa la diventava dolce, per non buttar via niente.

Ecco il principio che si utilizzava una volta: non si butta via mai niente.

R: e si mette nei vasetti, un cucchiaino o due, alla mattina, così l'ho adoperato tanto.

Da queste parti non avete mai sentito parlare del mugolio?

S: qua da noi no.

In Val Sarentino c'è una vecchia tradizione, iniziata duecento anni fa, ma probabilmente c'era anche prima, comunque è almeno duecento anni che c'è e non si è mai interrotta e ci sono ancora tre contadini che fanno questo mugolio, e sono riusciti, con l'aiuto della provincia a fare un progetto molto interessante.

A: (la prima parte del discorso non è chiara)... una signora che faceva la villeggiatura a Merano, faceva sempre la marmellata; una volta con due marmitte grandi così, perché aveva tanti familiari, e una volta poi è scoppiata la marmitta e le è andato tutto adosso, e credevano a Merano all'ospedale che non ce l'avrebbe fatta neanche più, allora questa donna ha detto di telefonare





su per l'olio di san Giovanni, e allora l'anno chiamata, la mamma glielo ha dato ed è guarita.

Quindi per le scottature e bruciature anche gravi.

A: sì, è miracoloso.

S: ma si ricorda come veniva fatto questo olio, cosa veniva utilizzato per fare questo olio?

A: al momento no...pensandoci su, forse sì.

Si ricorda di che colore era?

A: ah, l'olio diventava bello rosso.

S: mi viene in mente un'altra roba che comunque fa parte del sottobosco, del bosco; i formicai, l'utilizzo che ne veniva fatto, avete in mente qualcosa? Me ne aveva parlato un ospite qua, per i dolori reumatici.

A: sì, ogni anno c'era una donna, c'erano quei mucchi grandi che si facevano e dovevamo andare a prenderlo per una donna là che era piena di dolori, sempre con un sacchettino si mettevano dentro queste formiche, però formiche del bosco, non quelle dei prati, c'è una differenza.

S: non vorrei dire una cosa sbagliata, ma dovevano mettere un vaso aperto con dentro non mi ricordo se grappa o alcol e le formiche entravano dentro e l'acido del corpo della formica veniva usato per frizionare la parte dolorante.

Probabilmente è l'acido formico, proprio da formica...

S: esatto, so che un ospite qui della casa di riposo mi aveva raccontato che lui usava questo sistema.

Quindi attiravano le formiche?

S: dentro in questo vaso, lo mettevano proprio nel formicaio, dentro il formicaio, le formiche entravano, morivano, le lasciavi lì due tre giorni, diversi giorni, e poi si filtrava e veniva frizionata la parte dolorante, per reumatismi, per dolori.

Interessante perché io pensavo alle piante, ma l'utilizzo addirittura di un animale, un insetto che vive nel bosco, a questo non avevo pensato ma è molto interessante.





2 febbraio 2007

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona di Castello Tesino

Argomenti principali contenuti nell'intervista:

- l'olio di iperico
- l'unguento dei Parigini
- la resina dell'abete bianco: el lagrimo

Tra le notizie più interessanti che ho raccolto ci sono quelle relative al *largà* (la resina del larice) e ai suoi utilizzi. A Pieve Tesino, ma non solo a Pieve ho trovato delle persone che fanno una pomata a base di *largà*, pomata che a Pieve viene chiamata Unguento dei Parigini, non so se qualcuno di voi ne aveva mai sentito parlare...

A: l'olio santo?

No, l'olio santo probabilmente è l'olio di iperico, è un olio rossiccio, questo olio si utilizzava comunemente.

B: io ho sentito che a Borgo c'era uno che era caduto da un caco, e allora ha detto che aveva preso tante botte e allora, dice, io mi sono fatto un olio, non so con che, con erbe o con qualcosa, e lo chiamano *olio santo* e si metteva su queste botte.

Questo olio santo è l'olio di iperico o *erba pezzaratta*, per bruciatore, scottature, botte, "*erba Pezzaratta, ogni male la càta*".

Invece questa crema, Unguento dei Parigini, è un'altra cosa, faccio girare questa confezione di unguento...

La cosa interessante di questo unguento è che contiene delle risorse provenienti da tre fonti importantissime nella vita di una volta: il burro di malga è l'attività casearia, quindi in questa pomata c'è l'attività casearia, poi c'è l'apicoltura, altra attività importante, e poi c'è una risorsa che viene dal bosco, altra risorsa importantissima per l'uomo, quindi in una pomata ci sono tre attività fondamentali per l'uomo, l'apicoltura, l'attività casearia, e l'utilizzo delle risorse forestali.

A: so che questa pomata fa forte, che sono dentro che lavorano nel ferro, e allora restano *grinfai* e alla mattina stanno meglio, ci vuole *ràsa*, no, *lagrimo*,





credo, mi confondo se è *rasa* o *lagrimo*.

Il *lagrimo* era preziosissimo, usciva a goccia a goccia, era più difficile da raccogliere...

L'*oio santo* è un altro tipo di medicamento, fatto con cera d'api, iperico, olio...

Un agronomo mi ha raccontato che le ditte farmaceutiche che si occupano di prodotti "naturali" per produrre certi tipi di medicine mandano dei loro raccoglitori a raccogliere piante rare in giro per il mondo.

L: l'importante è sapere la stagione e quando raccoglierle. Quando si raccoglie per esempio il tiglio, bisogna che sia lì per fiorire, durante la fioritura se si passa sotto un tiglio pieno di fiori, si sente il profumo, quando sono passati basta, bisogna sapere quando, l'ora di raccogliere, il periodo.

F: io ero a Celado, saranno quindici anni fa, sulle *masgère* venivano di quei fiori alti così, rossi, belli, che nome avessero io non lo so, e sono venuti due giovanotti con la macchina, li hanno raccolti, ce n'erano anche nei prati, li hanno caricati in macchina, li hanno coperti, "mi raccomando signora, non guardi il numero di targa..." sono andati via e mi hanno ringraziato; dunque quei fiori saranno serviti a qualcosa, a parte che erano proibiti, più di cinque non potevano prenderne, ma qualcosa ci avranno fatto, perché se no non riempivano una macchina; vengono sulle *masgère*, viene un fiore rosso alto, ma ne vengono tanti vicini. Conforme alle zone, perché non vengono dappertutto e quando li hanno tagliati, perché non li hanno *cavati*, li hanno tagliati, non sono più ricresciuti.

Una volta le erbe si raccoglievano vicino al paese o si doveva andare lontano per raccoglierle?

F: proprio vicino vicino no.

B: tante volte quando si andava al maso, mettiamo, su per la strada, come la valeriana, e tante erbe, *l'erba pezzaratta*, si trovavano su per la strada per andare al maso, quando mia mamma diceva "guarda qua, tira su la valeriana" e diceva sempre che le erbe bisogna raccoglierle "fra le Madonne", allora c'era la Madonna del 15 di agosto, dell'Assunzione, quando è il Ferragosto, e dopo fino al 15 di settembre, che è la Madonna Addolorata, allora bisognava raccoglier le erbe e dopo metterle via come medicinali, quello era il periodo.





L: certe erbe bisogna andare a cercarle in montagna, a Celado per esempio. Per *l'ernica*, l'arnica, bisogna andare su a Celado, qua non si trova, bisogna andare almeno su dal cacciatore, lassù, su per quella costa là.

Una cosa che non vi ho chiesto è in quali zone si possono trovare le erbe.

B: in montagna, la *gambetta* si trovava in montagna.

L: anche nell'orto.

F: spinaci selvatici...

L: ma sì, come si chiama quella che danno sempre all'ospedale per aiutare la diuresi.

Tutti: uva orsina!

L: uva orsina, bisogna andare a Celado, e se no su alla cantoniera prima di arrivare al Brocon.

La usano in ospedale?

L: sì, l'uva orsina, sì.

B: c'è anche in farmacia.

Interessante perché è un tipo di erba che veniva usata una volta e che viene utilizzata ancora oggi in ospedale, certe usanze di una volta possono essere ancora utili.

B: in ospedale ce la portavano sempre, sono foglioline piccole, le seccavano e dopo le mettevano nei sacchetti, e quando c'era qualche signore operato alla prostata o che avevano problemi di reni, magari 4 o 5 bottiglie, si faceva bollire e dopo si metteva nelle bottiglie e si portavano sul comodino le bottiglie e bevevano questa.

L: bisogna stare attenti perché le foglie di uva orsina assomigliano tanto ai mirtilli.

B: fa tutto pallini, fa fiorini bianchi quando fiorisce e dopo fa pomelli rossi.





5 marzo 2007

Azienda Pubblica di Servizi alla Persona di Castello Tesino

Argomenti principali contenuti nell'intervista:

- erbe spontanee per l'alimentazione umana

Possiamo iniziare questo incontro parlando delle erbe spontanee che si raccoglievano soprattutto per mangiarle, quindi non tanto le erbe medicinali di cui abbiamo già parlato ma le erbe da mangiare, come per esempio le "sieràle" (il tarassaco), gli *sciopèti*, eccetera...

A: la *scalèta* è un'erba grande così che sembra fatta a scala.

Incominciamo da questa *scalèta*.

A: è un'erba molto comune, da cuocere insieme a tutte le altre; c'è il radicchio, ci sono gli *sciopèti*, c'è il *milièlo*, e tante altre cose. La *scalèta* è un'erba che ha tutte le foglie che sembrano proprio una scala.

Dovremo fare però una distinzione fra i nomi di queste piante che si usavano a Pieve a Cinte e a Castello, perché già quello che a Cinte è il *milièlo* a Castello è il *bulièlo*, probabilmente.

A: ecco, quelle erano foglioline lunghe, sembrava che avessero sopra come posso dire, una polverina, quelle erano buonissime per fare le erbe.

B: anche i denti di cane, anche quella è un'erba che si mangia.

Partiamo da questa *scalèta* che però è il termine che si usava a Cinte, perché me l'ha detto la signora A. Invece la signora B dice che quella che a Cinte si chiama *scalèta* qui si chiama la *rece de levre*.

C: scusi, ma anche il *bulièlo*, anche quello è buono da mangiare con le erbe.

Diceva delle *rece de levre*...

B: adesso, incominciamo dalla più comune, i denti di cane, o *sieràle*, come diciamo noi, se no per l'italiano si dice il dente di cane.

Il tarassaco.

B: prima di tutto si raccoglievano quelli, perché sono i primi che vengono. E





dopo il *bulièlo*, la fava matta.

C: la fava matta faceva anche un bel fiore celeste.

Non l'avevate ancora nominata, non me la ricordo.

B: ha le foglie rotonde, e si trova su per i muri.

E poi altre erbe che si potevano raccogliere?

B: ortiche! Poi anche un'erba che chiamavano *lingua de vaca*; assomiglia quasi agli *slavazi*. Invece la *lingua de vaca* è lunga, appuntita. Gli *slavazi* sono rotondi. La *lingua de vaca* gli assomiglia tanto però.

Dopo c'è il *pan de vin* e anche il *cariego*.

A: sa un po' di finocchio?

B: sì, tanti lo mettevano anche, i semi, nel pane. Queste sono le piante più selvatiche. Poi ci sono quelle che vengono nell'orto come il radicchio, l'insalata.

E qualche altra erba?

C: la *bistorta*. E' un'erba che si trova su per Celado.

Signor L, la bistorta?

L: non l'ho mai sentita.

E lei signora B?

B: Non l'ho mai sentita.

Ma è da mettere nel misto delle erbe?

C: sì.

Questi si chiamano *bustanguli*?

B: anche le punte dei *bustanguli* si mettevano nelle erbe. Ma solo le punte, perché dopo sono ruvidi.

F: I *panesei*.

B: sì, fanno un fioretto rosa.

D: si mettono insieme con le erbe.





E non sono *le rece de levre*, sono simili.

B: sì, sono simili.

D: hanno i petali quasi come vellutati.

B: è della stessa famiglia delle *rece de levre*. Ha una foglia morbida. Fa un fiore rosa. Ma si raccoglie prima che faccia il fiore perché se no dopo sono dure.

D: la *gambetta*.

B: quella si raccoglie su in montagna. Da noi ne veniva pochissima.

Ma si trova spontanea o si può seminare?

B: si può seminare. Se no nei campi non se ne trova, io andavano sempre in montagna a raccoglierla.

A: vicino alle malghe, vero?

B: nelle malghe vicino al Brocon o nelle Marande, perché si vede che cresceva dove c'erano le bestie e sporcavano. Zone grasse. Si andava a raccoglierla apposta.

E gli asparagi selvatici?

R: Sì, sì. Si possono mettere nel misto.

A: anche cotti così sono buoni, basta che siano freschi. Con le uova.

Quand'è che si cominciavano a trovare le prime erbe, in che periodo?

L: verso aprile, gli asparagi.

La signora B diceva che le prime erbe che escono sono le *sièrle*.

B: ad aprile. Per trovare ortiche, e tutte le altre erbe.

D: i *crichi*. Uguali alle *sierle*, ma si chiamano *crichi*.

B: sono un po' più duri delle *sierle* e fanno i fiori celesti. Le *sierle* fanno un fiore basso, invece i *crichi* fanno un fiore alto se non si raccolgono subito.

Signor L, sa dirmi qualcosa dei *crichi*?

L: i *crichi* sono come le *sierle*. Simili, più o meno. Per far le erbe sono più buoni. Vanno cotti. Sono più duri. Non in insalata.





E: anche il *pan de vin* è buono.

R: come l'acetosella, l'acetosella è piccola. Il *pan de vin* è alto.

Una settimana fa sono stato al circolo anziani di Cinte Tesino. Abbiamo fatto una bella chiacchierata sulle erbe e una signora e' andata a prendere una pianta di cui si mangiano le radici, che sono dolci e tolgono la sete. Sono radici abbastanza grossette, *dulcamara*.

A: si trova dove ci sono i faggi, dove c'è un po' di muschio. Glielo dico perchè noi quando andavamo a scuola andavamo sempre su di là a mangiarla.

Sembra una felce però è più stretta. Come forma richiama la felce. Allora l'abbiamo assaggiata ed è stata un'esperienza bellissima, una cosa che non si fa più.

B: se no anche il *pan de vin* lo mangiavamo. Le foglie si cuocevano con le erbe. Il *pan de vin*, quando era un po' alto, allora diventava duro, come legno. Se no noi lo mangiavamo.

D: e le castagnole, le mangiavamo da bambini, fuori per i prati. È un'erba che si raccoglie proprio nel prato.

Si mangiavano crude?

D: crude.

E altri fiori e foglie che si potevano mangiare crudi?

A: una pianta con un fiore rosso in cima che si chiama la *pianta dei poverini*. Noi le si prendeva per mangiarle, per masticarle.

E quale parte di questa pianta si mangiava? Il fiore?

A: il fiore no. Noi si masticava tutto il gambo. Se era tenero si mangiava, e se no si sputava. Ce n'è tanta nei prati. Ce n'era. Mi sembra ancora di vederla. Fa un fiore rosso. Poi è dolce. Le foglie si possono usare per fare una mistura con altre erbe.

D: e quelle che si mangiavano che sono come i carciofi...

B: le *pianette*.

D: sono come i carciofi.





Ma così buone?

D: certo! Si raccoglievano e dopo si mangiava il fondo. Gli si cavano via tutte le spine e resta come il carciofo. Come il fondo del carciofo. Si chiamano *pianette*. Sono basse. Si trovano proprio nel prato.

Ricordo che quand'ero piccolo raccoglievamo i cardi, che forse sono la stessa cosa, con molte spine.

D: può darsi che voi le chiamate cardi, ma qui le chiamavano *pianette*.

L: le pianette, buone quelle. Bisogna pelarle. Pungono. Segnano anche il tempo.

Come segnano il tempo?

L: quando si era nel bosco, per sapere il tempo che fa: se fa bello si apre come un girasole, se è brutto si chiude. La appendevamo fuori dalla baracca. Se viene bello la pianetta si apre, con queste spine bianche, e se piove si chiude.

B: fa un fiore bianco.

L: è l'umidità.

D: le castagnole e le pianette si mangiavano crude quando eravamo bambini. Si andava in giro e si mangiavano crude. Non c'erano mica tante robe come adesso.

B: quando si falciava il fieno, allora si raccoglievano i cardi, perché avevano le spine, non era tanto bello raccoglierli.

D: medicinale era la *brentonega*, e la *piantaggine*. Mi hanno detto che anche le foglie dei gerani, messe per il rovescio, tirano via l'infiammazione e quelle robe là. La melissa, che dicono che serve per tirare su il morale, c'è anche qua. C'è anche il liquore di melissa.

Che piatto prelibato, sarebbe interessante trovare oggi nel menu di un ristorante il risotto con gli *sciopèti*.

D: veramente buono.

B: non sono voluminosi, e allora bisogna raccoglierne tanti. Ma non è che andava tutta la famiglia a raccoglierli. Uno della famiglia o due al massimo. Si andava e si raccoglieva questo cesto di *sciopèti*.





Una volta c'era qualche proverbio che raccomandava di mangiare queste erbe? Ve lo chiedo per un motivo. Perché sono alimenti ricchi di sali minerali, vitamine, dal punto di vista nutritivo sono alimenti di grande valore. Quindi forse una volta gli anziani raccomandavano ai bambini di mangiare queste erbe.

L: ma una volta era una necessità. Era il companatico. Adesso è un capriccio, ma una volta era una necessità. Adesso fare la polenta è un capriccio.

B: le racconto un aneddoto. Una volta c'era una signora e suo marito non le voleva tanto bene. Allora alla sera la lasciava sempre là sola. E lui andava all'osteria, o dove andava. Allora quando tornava, la trovava che lo aspettava. Stava là sul focolare, su al maso, e lo aspettava. E allora lei diceva tra sè e sè, perché raccoglieva le erbe, tra le quali il *bulièlo*, allora diceva: "*Bulièlo, bulièlo*, che bella pelle mi fai. Ma che triste vita mi dai." (*Bulièlo, bulièlo, bela pele ti me fè, ma triste vita ti me dè.*) Appunto perché questo marito non le voleva tanto bene.

D: l'hanno sempre raccontata questa qua.

E: perchè fa una bella pelle.

Interessante, magari un domani, grazie alle nostre ricerche, una casa farmaceutica inventerà una crema della pelle con il *bulièlo* del Tesino. Molti prodotti farmaceutici di questo tipo hanno una base vegetale. Avete altri ricordi o aneddoti?

B: come una signora che quando va al maso, adesso no, ma alla giusta stagione, verso maggio, raccoglie sempre il timo, il fiore del timo. E dopo all'inverno, siccome ha sempre tanta tosse, tutte le sere si fa il timo. Lo raccoglie, lo pulisce, lo mette a seccare, e dopo tutte le sere si fa il timo e beve quest'acqua di timo.

B: una signora era cascata, e aveva una botta qua; ha detto che ha raccolto una pianta, la radice, e dopo l'ha fritta nell'olio, e dopo con questo unguento messo sul male è guarita.

E: la *coda de mussa*. Erba cavallina perché è fatta come la coda del cavallo. È una radice che cammina. Fa dei butti, tutto spini, si raccoglie e si mangia con un po' di formaggio, cotta, fritta. E' anche medicinale. Aiuta la diuresi. E si trova anche in farmacia.





B: fa una radice fonda.

Dunque il periodo per raccogliere le erbe era da aprile giugno. Non ci sono erbe che si trovano invece nella tarda estate e nell'autunno?

B: se si va in montagna.

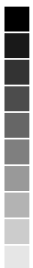






DALLA MEMORIA ALLA PRODUZIONE

INTERVISTE PRESSO I CIRCOLI ANZIANI







8 febbraio 2007

Circolo anziani pensionati di Castello Tesino

Argomenti principali contenuti nell'intervista:

- utilizzo di piante medicinali per curarsi

C'è una signora che fa le pomate a basa di *largà*...

I: io la conosco! Lei ha una bella memoria.

P: quella che gliel'ha insegnata le ha fatto giurare che non la insegna a nessuno.

R: a me la pomata me la porta però la ricetta non me la dà.

Qualcuno probabilmente ci mette qualche ingrediente personale, segreto... Ma io cerco notizie come per esempio il fatto che si usassero questi rimedi, come si usavano, se possibile anche la ricetta, e anche l'importanza di questi rimedi nella vita quotidiana.

R: sulle foglie della *verdarizza*, della verza, le foglie verdi, tirargli via quelle foglie là, e io è due mesi e mezzo che ho male giù per il braccio, prendere questa foglia verde, e batterla un poco con il batticarne e dopo metterla su, dove fa male, e legarla su, io le ho provate fino all'altroieri, stamattina mi sono dimenticata di metterla su, per i dolori, per i nervi.

Prima l'ha chiamata *verdarizza*? È il nome dialettale della verza?

R: sì.

Rimanendo su questo discorso, sapete di altre foglie di piante che venivano usate per curarsi?

I: la piantaggine.

G: la piantaggine, se hai male che hai una piaga, basta metterla su e dopo cambiarla e poi se ne mette un'altra, ed è *oro* la piantaggine.

E bisogna sempre batterla un po'? Per far uscire un po' di...

G: di piantaggine c'è il piantaggine lungo, quello grande, e c'è il piantaggine corto, quello è buono, perché quello lungo invece è per la tosse.





Allora c'è corto e lungo, corto va bene per i reumatismi, e lungo per la tosse, però per la tosse sotto che forma?

G: come sciroppo, ma bisogna aggiungerci però punte di pino, salvia, prendevano un calderone, facevano...

Come lo facevano?

G: allora, per esempio, io avevo mia mamma che aveva l'asma bronchiale, d'inverno quando aveva il coso... Allora andavo giù sotto il maso, prendevo la piantaggine lunga, prendevo le punte di pino, il pino, quello che ha gli aghi lunghi proprio, e dopo prendevo salvia, che io non ne avevo ma andavo in cerca in giro per il paese, bollivo tutto, e gli mettevo dentro un tot di zucchero, finchè lo facevo venire ristretto, e dopo ci mettevo lo zucchero, e veniva uno sciroppo, e lei si beveva un cucchiaino magari tre volte al giorno e allora le maturava la bronchite.

Quel pino che dice potrebbe essere il mugo...

G: la piantaggine corta, tonda, era per le piaghe, danno anche la semenza agli uccellini.

P: e i fiori di arnica nella grappa, quelli che vengono, i primi, su alle Marande, quelli gialli, messi nello spirito, nell'alcol puro, per il mal di schiena.

Ma questo rimedio con l'arnica sotto spirito si utilizzava 'sti ani?

P: per i dolori, in ogni casa c'era una bottiglia di arnica.

A: con dentro fiori, solo, fisso, fisso, che viene concentrato, schiacciati.

P: i fiori bianchi di S. Antonio, i gigli di S. Antonio, li mettono nell'alcol, che sia fisso, in un vaso da chilo gli mettono mezzo litro di spirito, che sia ben coperto e fa il *bòio* e resta là 40 giorni e dopo ci si bagna e ci si lava.

Quindi non è denso come un olio?

P: è spirito...

A: questa ce l'hanno tutti...

I: e quando calava si rabboccava, sopra i fiori doveva essere lo spirito.

Ma come quantità di fiori quanti bisognava metterne?





A: quelli che ci stanno nella bottiglia, schiacciarli dentro.

Allora, questo si faceva con l'arnica, poi con il giglio di S. Antonio...

R: il giglio di S. Antonio per le scottature, l'arnica per i dolori.

A: per le scottature? Allora non è più alcol, è olio.

P: l'arnica è gialla, il giglio di S. Antonio è bianco.

C'è anche l'erba pezzaratta o iperico, che però è diverso dall'arnica e dai fiori di S. Antonio.

Tutte: certo!

G2: i fiori dei radicchi, radicchi da prato, le *sièrle*, il tarassaco, io per esempio metto 150 fiori, le bollo in un litro di acqua, dopo le metto in un canovaccio che venga fuori il massimo, che quello è importante, dopo lo rimetto e ci metto dentro un chilo di zucchero, e viene il miele, una bontà infinita, e per la tosse, il catarro... si prende un canovaccio a si passa così che il massimo deve uscire dal fiore, e dopo si rimette a bollitura e si mette lo zucchero, e diventa miele.

E il giglio di S. Antonio...

G: viene su a Celado.

Si faceva con l'olio o con l'alcool?

P: lo mettono nel vaso e dopo lo coprono bene con lo spirito, però lo mettono anche nell'olio per le scottature, perché non si può mettere lo spirito sulle scottature.

Adesso mi aiuto con un libro che si intitola "Il bosco in cucina"... il castagno qui non c'è mai stato vero? E i ciliegi selvatici? Gli alberi da frutto selvatici?

P: ce n'è dappertutto su per il bosco, quando a primavera si vede quel bianco, i primi fiori, che si vede quel bianco in giro sono tutti ciliegi matti, *zaresare matte*.

Ma 'sti ani queste ciliegie venivano raccolte o lasciate...

Tutte: raccolte...

A: un pezzo di polenta e su in cima al ciliegio, fuori del maso di mia *santola*, su in Val Calgère, aveva un ciliegio, versava la polenta, e tutti andavano su in





cima al ciliegio, si prendevano la polenta e mangiavano polenta e ciliegie, e io non ero capace ad arrampicare, allora a me le tiravano giù e io sotto con la mano a tirare giù le ciliegie, solo polenta e ciliegie, ed erano quelle dolci, rosse e belle, non le marinelle, quelle che diventano dolci.

Un proverbio diceva “d’agosto si trova la merenda nel bosco” ...

T: le *cornole* erano buone, le corniole, si faceva anche la grappa.

A: e le *brombe*, chiedi a..... che ti insegna a mettere le *brombe* nella grappa... Allora c'erano gli *stropaculi*, *merdagatta*.

P: gli *stropaculi*, facevano la marmellata...

Gli *stropaculi* sono la Rosa Canina?

A: *merdagatta*, non so il nome in Italiano, fa una ciocca con tutti puntini rossi stupendi, buonissimi.

Si mangiano?

A: sì, sì.

G2: la si mangiava quando si andava in giro al pascolo con le capre, adesso non ce n'è quasi più, è sparita, non so, la si mangiava.

A: e che buona, buonissima.

Ma è il sambuco?

G2: no, è rossa e diventa nera, viene una pianta così, bassa... E gli *stropaculi* per fare il tè, roba per la tosse.

Le *brombe* invece cosa sarebbero? Il biancospino?

A: deve essere gelato, deve avere la *bròsa*, se no non è buono, non so.

Ma è un arbusto con i fiori bianchi?

I: vengono su anche adesso... Per andare a Celado, sono la secche di quest'autunno, bacche blu.

Bacche blu...

I: dopo la chiesa di Colle, via per di là, si mettono anche nella grappa, viene la grappa nera, le *brombe*.





M: le *brombe* le mettono nella grappa, non d'autunno.

A: la prima gelata, devono avere un velo bianco, sono blu, ma alla prima gelata quando viene quella mattina, dopo la prima gelata sono giuste, perché non sono ghiacciate ma hanno preso freddo...

Ma non si possono mangiare?

Tutte: sì... no...

G: sono digestive proprio, uuuuh! Mucidiali!

T: tutto questo, riassumendo, è per stabilire quello che il bosco offriva, una volta, che adesso non si sfrutta più.

E il ginepro?

Tutte: per la cacciagione, la grappa, per il capriolo e camoscio, dicevano il *denèvre*... lamponi e more, sì, ma non se ne trovano più, una volta ci abitavano nel bosco, allora era pulito, adesso invece...

E le noci?

M: si fa il nocino, la notte di san Giovanni bisogna raccogliere le noci, il 23 giugno, dal 23 al 24 di giugno, la noce è appena nata.

Allora 'sti ani si faceva il nocino?

T: io ne mettevo 11 per litro.

Tutte: è una cosa moderna, io non me lo ricordo il nocino.

I: non avevano tempo, avevano altri pensieri...





27 febbraio 2007

Circolo anziani di Cinte Tesino

Argomenti principali contenuti nell'intervista:

- l'onto santo
- una cera per mobili con la trementina
- l'onto santo e la cura degli animali
- attività di estrazione del largà sul Farinelo
- la dulcamara o zucamara: la sua radice toglie la sete

Ieri mi hanno parlato dell'estrazione della trementina e della raccolta del largà a Pieve. Potremmo iniziare da qui.

P: mi ricordo di una signora che faceva questa pomata. La bolliva con l'olio, metteva olio e questa resina che veniva giù dai pini, e la faceva bollire tanto, finché si scioglieva. E dopo la metteva nei vasetti e si metteva sulle piaghe. E si era sicuri che si stava meglio.

Non so se il racconto di ieri era riferito solo a Pieve o se la resina si raccogliesse invece anche a Cinte.

P: lo faceva al maso la signora di cui mi ricordo. Quando veniva fuori dalla montagna, allora stava lì al maso. Tirava giù dagli alberi la resina. Ecco qua, il taglio. Mi sono fatta un taglio qui e mi ha messo questa resina e sono stata meglio subito. Veniva fuori nera, scura insomma.

G: noi abbiamo un maso a monte, e quando ero piccolina mi ricordo che vicino a noi nel bosco c'era un grosso larice e vedevamo sempre una persona che veniva, mi ricordo che andavo vedere cosa andava a fare, e c'era questo buco, non capivo cosa faceva, e non l'ho capito neanche dopo cosa faceva. E non l'ho capito neanche dopo, solo col tempo insomma. E andava lì a raccoglieva, ed era la trementina, perché veniva dal larice, non dal pino. E quindi questo veniva ogni tanto, che lo vedevamo, e questo larice aveva un gran buco. Ad esempio io avrei una ricetta con la trementina anche, che serve per i mobili, da cera per i mobili. Io quando la faccio, compero la trementina.

E quindi ha usato questo prodotto? Funziona bene sui mobili?





G: è una cera molto solida, molto compatta, quindi non è che tu la possa usare sempre, però nel momento in cui uno recupera un mobile, la prima volta che dà la cera, dà questo tipo di cera.

Un prodotto per i mobili sarebbe interessante per questo progetto. Nella ricetta della pomata c'è dentro...

G: c'è dentro anche il limone? Io nella mia crema metto anche il limone.

T: erano due sorelle di Pieve che la facevano, e si chiamavano Parigine.

Signora, mi ricordo un suo racconto molto divertente, di una signora che si era bucato un dito con un ago.

T: una signora si è bucata questo dito con la macchina dei bottoni, e le si è spaccato l'ago. A volte si guarisce subito, a volte no. Allora l'hanno portata al pronto soccorso, gliel'hanno levato, passa un giorno, passan due giorni. Avrà fatto un mese a casa, sempre con quel dito gonfio, anche stanotte non ho dormito. E sempre male. La fanno la medicazione, però aveva male. Allora le ho detto, io avrei una medicina, te la darei, però... Sai che oggi non si fa bene a... Si ha anche paura a darla, e se per caso le fa male? Allora, io te la do, le ho detto, però devi provare, è una roba esterna, in fondo non mandi mica giù. Allora te la metti su, domani vai fuori, ti lavi, ti pulisci bene, perché come fai a andare fuori col dito che attacca. E allora questa medicina se l'è messa su. Madonna, se me la davi prima! Mi ha detto. Stanotte ho dormito tutta la notte come un ghiro. Ma guarda che l'abbiamo messa altre volte sulle piaghe, e il pus cola giù dal cerotto e viene fuori. Allora va fuori al pronto soccorso, si è lavata, si è pulita bene. Oh, meno male, che stavolta abbiamo trovato la medicina buona ha detto, continui così, ha detto, che va bene. Allora è venuta, se l'è messa su ancora, la medicina della farmacia l'ha lasciata in disparte, e s'è curata, ed è guarita. Guarda che se c'è dentro acciaio non lo tira fuori, ma se c'è dentro legno te lo tira fuori. Mi sono piantata anch'io un ago, a lavare, con la testa, sono andata giù, e veniva fuori appena appena. Pensa era un ago di quelli con la testina. Ma a lavare, che gli ho dato il colpo, ha perso la capocchia. Ha provato un'amica a cavarmelo con la pinzetta delle ciglia, ma non è stata capace a cavarmelo, eh. Mi ha portato fuori Pio al pronto soccorso, guarda che sono stata sotto ore sotto quella telecamera, sembrava un chiodo grande così, e nel frattempo quando sono andata fuori è entrato tutto.

G: allora la medicina è fatta così. Prendi cera vergine delle api, resina dei pini,





la *largà*, olio d'oliva o di semi, zucchero. Cinque cose. Lo zucchero va bene perché ha un potere coagulante... metti un pezzetto di cera vergine, dopo un bel blocco di resina, un bicchiere e mezzo di olio, tre cucchiari di zucchero e un bicchiere di *largà*.

T: Una volta quando ero bambina mi ricordo che ogni larice su per il Farinelo aveva dentro un pendolo, un legno, gli cavavi quello, e veniva fuori. Ma ne veniva fuori tanta.

T: Io nel mio quartiere gliel'ho data a tutte. La bolli in una vecchia pentola, io una volta l'ho fatta in una latta del pomodoro. Il barattolo del caffè è piccolo. Fai bollire tutto insieme... falla bollire un po', non da bruciarla, quando è colata e bolle un tutto insieme... falla bollire un po', non da bruciarla, quando è colata e bolle un pochettino (non troppo, se no viene caramellata), quando è bella densa e ha cotto bene prendi dei vasettini, prendi una garza, magari doppia, e la coli come l'olio. Lo sporco resta sopra e dopo si rassoda e viene bella. Sa un profumo di resina...

C: chi te l'ha insegnata?

T: la faceva mia mamma. Portavano le vacche in montagna. Si pungevano, o gli veniva male sotto i piedi. Dovevano portarle fuori dalla montagna, quelle che si ammalavano. Si ammalavano e morivano perché non potevano andare a mangiare. Allora so che facevano questa roba qua. Gliela mettevano su con una pezza, e il giorno dopo già andavano a mangiare, potevano camminare.

C: sopra lo zoccolo alle volte si ingrossava, e gli facevano un'incisione apposta. Avevano un coltello apposta. Facevano un taglio e veniva fuori quel sangue marcio.

T: e dopo quella roba là gli cavava l'infezione che avevano. E potevano camminare anche nello sporco, si vede che questa cosa era impermeabile e non gli faceva entrare microbi.

Anche per il giradito il *largà* fa colare il "pus", alla notte viene fuori la materia.

C: il foro lo facevano sempre un po' pendente e allora mettevano anche una cannuccia per raccogliarlo. Siccome è liquida, un po' scura, sul cenerino, con la trivella...

Ma l'albero non muore?





C: no, no non muore l'albero. Subito dopo la prima guerra mondiale c'è un bosco che si chiama il Farinèlo, larici anche di trenta, quaranta metri. Erano quasi tutti bucati, per produrre la trementina che portavano in farmacia.

Quindi c'era proprio un'attività commerciale organizzata?

C: non i nostri paesani qua, venivano sempre da fuori. Dal Veneto, così. Mettevano il contenitore sotto. Riempivano e portavano nelle aziende farmaceutiche.

T: facevano anche medicinali per il respiro del catarro. Come il "Vicks".

Ma quante persone venivano e per che periodo?

C: ogni tanto venivano su, facevano i buchi, domandavano alla forestale. Non erano proprio tanti.

Dicevate che la resina di ciliegio non va bene. Ma la resina di altri alberi...

T: ne fa il ciliegio, ne fa il susino, e ne fa tanta eh, però non attacca, non viene utilizzata in preparati. È come la gelatina.

P: e non sa da niente, perché *'sti ani* l'ho sempre mangiata io. La masticavo, ed era proprio come la gomma americana.

E la mandava giù?

P: sì.

T: quella di pino era così buona, colava giù, era come l'argento.

Com'è questa cosa che gli si dava fuoco?

T: non si attaccava mica ai denti, al lavoro del dentista.

Tutti: si faceva un taglio nell'albero, e dopo di lì a poco si dava fuoco. La buttava giù piano piano e colava. E sotto si prendeva quella bruciata perché se no non era mica buona. E con le mani scottava. Si prendeva una scorza di albero lì per terra, si metteva sotto e... Perché con le mani non si poteva mica prendere. E poi si mangiava. Era il nostro dentifricio. La resina senza cuocerla è ottima per i foruncoli, per togliere gli spini.

B: per due santini ti davano tanta resina così. Si commerciava quella resina di cui parlavamo prima, perché non tutti erano capaci di accendere l'albero, di





raccoglierla, raffinarla, perché bisognava pulirla, poi, si filtrava, c'erano le persone più o meno capaci. Quelle capaci commerciavano fra di noi con delle immaginette sacre. C'era una signora qui a Cinte che adesso abita a Bolzano che ce ne aveva di pacchi così. Quindi immaginette in cambio di un pezzo di resina. E dopo ha preso il posto la gomma americana, e abbiamo masticato quella finché è arrivata la Brooklyn. Ma l'abbiamo inventata noi.

G: mi ricordo la prima Brooklyn che è arrivata, era rosa. Era negli anni Cinquanta.

B: l'acetosa, acetosella...

C: la *zucamara*?

B: no, la *zucamara* è un'altra cosa.

P: guarda che c'è ancora.

Parliamo ora di questa pianta, che si chiama...

C: ...*Zucamara*, *dulcamara*. Fa le foglie simili alla felce, ha le radici marrone scuro. E allora si andava lì, se ne metteva in tasca, e se ne mangiava. Perché cruda era amara, dopo invece era dolce.

Non veniva trasformata, allora?

B: no, no, al naturale quella, come si raccoglieva era pronta.

T: fa le bacche rosse.

G: si vede ancora in commercio... La vendono in pacchetti così, alti così...

B: aveva un sapore dolce, particolare.

Diceva, sulla cera?

G: col largà si fa una cera per i mobili. In seguito magari le do la ricetta, che ce l'ho a casa. L'ho preparata, l'ho data al marito di una mia collega che fa il restauratore, che l'ha adoperata e l'ha trovata ottima. Me l'aveva richiesta ancora e ho passato la ricetta.

Effettivamente la richiesta di un professionista del legno...

G: specialmente perché lui restaurava più che altro mobili poveri. Lui li sverniciava e gli dava questo tipo di cera.





Allora, *gambossina* sarebbe lo spinacio selvatico, e si trova in genere...

G: ...vicino alle malghe, dove c'è il letame.

Ed è buono.

Tutti: Sì, sì.

C: per i muscoli te lo metti sopra...

G: risotti.

B: nei miscugli delle erbe.

T: è una verdura molto raffinata.

Allora, facciamo un riassunto, ci sono gli asparagi selvatici, che si trovano qui in zona. Poi ci sono i *bruscandoli*, che è il luppolo selvatico. E l'altro era gli *sciopèti*, il risotto con gli *sciopèti*.

T: cosa sarà di nome in italiano *sciopèti*?

La dulcamara... La posso mangiare così?

Tutti: ma sì, ma sì!

T: ma l'abbiamo sempre mangiata!

È un po' amara...

T: è dulcamara, ah ah ah ah...

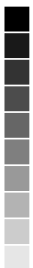






DALLA MEMORIA ALLA PRODUZIONE

INTERVISTE A SINGOLI TESTIMONI







15 novembre 2006

Pieve Tesino

Un apicoltore
e la moglie

Argomenti principali contenuti nell'intervista:

- l'unguento dei Parigini
- l'olio di iberico
- l'apicoltura e i suoi prodotti: miele, cera, polline, propoli
- la resina dell'abete bianco: el lagrimo
- una cera per mobili a base di resina di conifere
- utilizzo di alcune erbe spontanee: achillea, assenzio

Inizierei da questo "Unguento dei Parigini" che anche solo il nome è già interessante...

MT: in questi giorni, una famiglia mi ha chiesto che gli porti un po' di cera vergine, e questo unguento viene fatto con la cera vergine delle api, la cera d'opercolo, che è la più bella che ci sia insomma, è quella con cui le api chiudono le cellette, la cera bianca, la cera nuova, dell'anno...

Quindi c'è una tradizione a Pieve di produzione di questo tipo di unguenti?

MT: sì, inizialmente questo unguento serviva per le donne, per le schegge, per facilitare l'estrazione di una scheggia, schegge che erano quasi sempre di larice e le prendevano lavando i pavimenti.

A Castello Tesino mi hanno raccontato di pomate fatte con la resina di larice che servivano anche per i foruncoli... questo unguento non ha altri utilizzi?

Ma: scottature, per le scottature anche l'olio di iberico, l'erba di San Giovanni, un fiore giallo, che cresce in giugno, e si mette nell'olio d'oliva e diventa rosso l'olio, e fa molto bene per le scottature...

MT: per esempio la composizione di questo unguento: è fatto con la cera vergine, il *largà*, che sarebbe la resina del larice, la resina dell'abete rosso, e dopo io ci metto burro di malga, olio extravergine di oliva, la variante è per esempio che ci mette la calendula o l'iperico; poi si filtra, e viene bollito tutto





quanto insieme, prima gli metto dentro la cera, e dopo il resto tutto quanto insieme.

In una pentola?

MaT: in una pentola che deve essere sempre quella perché poi non si riesce a lavarla per via della resina...

MT: magari ne faccio anche 150 vasetti da 40 grammi, e dopo li regalo, c'è la gente che mi compra il miele e dopo... l'hanno usato anche come cicatrizzante, un diabetico, so che veniva qua e ne comprava cinque, sei vasetti, metti, e gli dicevo: ma guarda che non si mangia questo...

Ma perché chi ha il diabete ha problemi di cicatrizzazione?

Ma T: sì, sì...

Però mettendone magari troppo spesso...

MT: non è che magari faccia bene metterlo troppo spesso, bisogna vedere se veramente... ad esempio quest'estate è successo che ho dato del polline fresco che ho fatto io in giornata a un mio coinquilino qua, e ad esempio alla moglie non ha fatto niente, al marito gli ha fatto quasi uno choc anafilattico, nel senso che gli ha fatto una reazione che si è tutto gonfiato in viso, però c'era un precedente perché era anche allergico al miele, ai vari componenti...

Ma: questo è il polline fresco...

MT: questo viene essiccato...

Ma: sono le api che passano attraverso una grata, in pratica lasciano cadere quello che portano nelle zampette.

MT: questo qua ad esempio è polverizzato... allora viene assorbito direttamente dall'intestino, mentre invece l'essiccato nell'intestino non è buono, è come un sasso... ha un gusto particolare però viene assorbito direttamente dall'intestino...

(assaggia il polline) c'è una nota del miele...

Ma: del miele, del nettare dei fiori, senti il profumo dei fiori... e senti anche il profumo aromatico... è nutriente, si mangia a colazione e senti che...

MT: sono andato sul Garda e un signore mi ha portato una volta a Riva del





Garda, sopra in quelle vallate là c'è un signore che estraeva non dal mugo ma dalla lavanda, il lavandino, quelle cose là, e ha fatto proprio un'azienda con una specie di agritur, che viveva su quello...

Quindi estraeva dalle varie essenze...

MT: faceva le bottigliette proprio di oli essenziali, li estraeva, io sono andato a vederlo perché mi interessava quel discorso là, adesso no, perché ormai ha preso un'altra piega la nostra attività...

Tornando alla pomata, una delle possibili ricette che mi hanno raccontato a Castello Tesino, appunto: c'era il burro, poi masticavano la mollica del pane, e resina di larice, e facevano questa pomata; in quella ricetta la cera non c'era ma comunque c'era il burro che è sempre una sostanza simile, grassa, quindi penso che il principio sia lo stesso...

MT: le quantità variano, nel senso che per farla più liquida ci vuole più olio, noi consigliamo sempre di scaldarla a bagnomaria, di riscaldare un cucchiaino, e di darlo senza nessuna benda, proprio che lavori perché ha un odore che non è buono come odore, è un odore forte... ad esempio i benefici: in inverno io mi sono tagliato qua così (sulla guancia) che siamo andati con mio figlio, e d'inverno è difficile guarire, ma sono guarito, tre quattro giorni... ricostruisce proprio la pelle.

Ma: cicatrizzante, esiste in tutta l'area alpina questa tradizione, l'olio santo... gli indiani d'America, i pellerossa d'America...

MT: intorno però sento che usano anche il *lagrimo* dell'abete bianco...

Sì, me l'ha raccontato un signore che aveva un parente alla Casa di riposo di Castello Tesino ma non era di Castello...

MT: anche in Val di Fassa, in Val di Fiemme usano il *lagrimo*.

Che sarebbe?

MT: dell'abete bianco...

Ma: e questa invece sarebbe la resina dura dell'abete rosso, che si vede giù lungo il tronco...

MT: ad esempio questo, il *largà*, lo si trova nei larici che hanno delle ferite, allora esposti ai venti, e dopo bisogna prelevarlo, non tutto l'anno, ci vuole





proprio il momento giusto che va da maggio a agosto, adesso sarebbe già tardi...

Perché una volta lo prelevavano facendo dei fori, però oggi non è più consentito...

MT: a me ad esempio lo danno alle segherie, ho amici a Vigolo Vattaro, ho amici a Samone, che me lo mettono via, e dopo quando mi dicono che tagliano un larice, allora vado a vedere se ha proprio la ferita centrale...

E altri prodotti?

Ma: la cera per i mobili, se interessa, al di là delle cure...

MT: io, ad esempio uso l'assenzio, ho piante di assenzio, lo uso come tarmicida, e lo metto nei melari proprio perché per l'odore forte che ha riesce a respingere la tarma della cera, e integro questo con lo zolfo che si mette nelle botti...

Ma: ecco l'olio di iperico, te lo metto su un batuffolo, così...

E questo serviva per le scottature?

MT: per scottature...

Invece l'issopo?

MT: l'issopo è una pianta officinale, il miele che abbiamo fatto di issopo, pensa che era scurissimo, nero, e sapeva anche di letame, quasi, inizialmente, dopo ha cambiato odore...

Buono questo...

Ma: è olio di oliva e questo fiore giallo...

MT: ed è un miele ad esempio, quello di issopo, che lenisce il dolore gastrico...

Ma: e un'altra pianta molto diffusa qua e che si potrebbe usare è l'achillea, anche per fare pomate, con dentro il burro, e questa serve per le emorroidi... e non so se conosci questo libro di una signora austriaca della Stiria, molto bello questo... l'issopo assomiglia un po' a questa salvia selvatica ma non è la stessa cosa... probabilmente anche chi aveva mucche o così usava erbe, per le mammelle o per... di sicuro c'era qualcosa... per le vacche, per la mastite...





MT: ma questo lo usavano anche, l'unguento, io lo do anche per la mastite, per le ferite delle mammelle...

E voi avevate iniziato a coltivare l'issopo?

Ma: sì, eravamo seguiti anche da tecnici, avevamo fatto la pacciamatura con il tessuto non tessuto, forato, tagliato, e messe queste piantine; per due stagioni abbiamo raccolto, veniva tagliato e consegnato in cassette, poi loro lo essiccavano, e da lì era nata l'idea che poteva venir fatto sul posto...

E dopo qual è stato il problema?

MT: la commercializzazione...

E l'issopo veniva riprodotto per talea?

Ma: dal secondo anno ributtava...

MT: hanno provato a farci tisane... avevano fatto il "tè del buongustaio"... ma non c'era guadagno, e allora hanno accantonato l'idea... ad esempio io sono andato a Mazzia sopra Malles e compravano da questi agricoltori che facevano queste piante officinali, che Mazzia è in Val Venosta, sotto un ghiacciaio, e c'era un albergo, ancora nel '94 dove vendevano e regalavano queste confezioni di tè, di queste cose...

... il miele che io faccio in Sorgazza non è solo rododendro, è anche timo, perché finita la stagione del rododendro comincia il timo... prendi questo (libretto fotocopiato)... noi vendiamo 2-3 quintali di miele, e già in ottobre l'abbiamo quasi finito, abbiamo la nostra clientela....

... io sono anche cacciatore e molte volte che vai in giro, trovi ancora i buchi che facevano una volta (si riferisce ai buchi nei larici), ad esempio li facevano con il *foraòn*, lo chiamano, con una trivella, e dopo andavano via, non aspettavano che venisse fuori il liquido, mettevano un tappo, un tappo di larice, quasi sempre di larice, proprio dello stesso legno, e dopo andavano dentro con un raccoglitore che praticamente era a forma di *foraòn*, come una specie di cucchiaio lungo, andavano dentro così e prelevavano 30-40 centimetri di un "turacciolo", proprio tutto, con dentro questo *largà*, facevano proprio questo lavoro e lo mettevano in bidoni, in vasche...

E la pianta non è che necessariamente muore...

MT: no, la pianta non muore, perché glielo facevano proprio in fondo e al





centro, proprio centrale, ho scoperto che lo facevano dappertutto, non capivano ancora allora che era la pianta che ha ferite, la pianta esposta che produce resina, perché raramente sono tutte le piante che lo fanno, e ho visto anche tante piante magari messe male che non lo fanno quel discorso lì.

Cioè se la pianta è ferita produce...

MT: produce di più... però una volta solo te ne dà, io ho parlato delle piante con chi ha fatto questo lavoro, perché era un mestiere...

Ma: ce n'è uno in Val di Sole, ti ricordi? C'era scritto sul giornale, un signore della Val di Sole che lo faceva proprio di mestiere, di *cavare*...

MT: aveva il permesso della forestale, ci sono delle trivelle che sono come quelle trivelle con cui si guarda l'età delle piante, è una motosega con la trivella e...

Si faceva d'inverno?

MT: non d'inverno, di primavera penso... e giravano così e tiravano fuori proprio, facevano un foro, penso, sui due centimetri circa...

Ma: che pensandoci in Sudamerica fanno il lattice dall'albero del caucciù e incidono anche la corteccia, non so a che profondità, so che lo studiavamo alle elementari, e in Canada fanno lo sciroppo d'acero che credo che sgorgi dalla corteccia, è un parallelo, perché poi le culture si assomigliano a distanza di migliaia di chilometri, perché credo che anche in Tibet o così ci siano cose che assomigliano alla nostra cultura....





10 ottobre 2007

Trento

Un medico dentista

Argomenti principali contenuti nell'intervista:

- i larici e la tecnica dell'estrazione del largà
- il miele di tarassaco o mel de denti de cagn
- la "vecchina": un caffè di radici di "cicorie" tostate
- la raccolta del Colchico per la vendita
- erbe da mangiare

I larici, se forati per estrarne la resina muoiono?

R: non muoiono no, diciamo che l'albero è una fonte di linfa, di resina, è come una fontana, e là tu spini un po' di acqua, e dipende da come lo fai, la misura con cui lo fai, la grandezza del buco che fai, per avere maggiore o minore linfa, *largà*, maggiore resina, dipende dall'attesa che hai, si mettevano anche i tappi, dopo aver preso una certa quantità di *largà* si metteva il tappo, io mi ricordo, mio padre metteva il tappo, poi ritornava e c'era anche il rispetto, c'era il rispetto che ognuno che raccoglieva questo *largà* non andava a prendere il *largà* dell'altro che aveva fatto il buco su un altro larice... mio papà era in coppia con un suo amico, che era stradino sulla strada da Castello al Broccon, e andavano insieme alla domenica, quando non erano di servizio, quando avevano il tempo di andare in gita, e la gita loro era raccogliere il largà, raccogliere mirtili, ecco un'altra cosa, per l'uso di casa, mica... per andare in gita in sé e per sé, per andare nei boschi... me lo ricordo perché andavano con questo secchietto di rame e andavano, una volta o due sono andato con loro, tiravano via questo recipiente, c'era dentro qualche volta molto, poi lo versavano con calma, colava giù, come il miele, denso, e andava giù in questo secchiello, poi lo pulivano con degli stecchi, pulivano bene, poi rimettevano là, dopo, non so, loro sapevano dopo quanto, dopo un certo periodo loro tiravano via tutto, ci mettevano un tappo, come un tappo da botte... lì lo facevano col *faraòn* che era tondo, e allora ci mettevano il tappo, e quindi praticamente era una specie di sutura della ferita chirurgica, cioè c'era molto rispetto per la pianta, veniva rispettata perché la pianta era una cosa essenziale della loro vita, erano assi, era legna da ardere, tutto era ombra,





allora loro la pianta non la “stra-usavano mai”... quell’altro modo era quell’olio dell’abete bianco, anche quello, ma non ha avuto molto successo...

Ma una volta che avevano finito di estrarre il *largà*, mettevano il tappo e lo lasciavano lì...

R: sì, lo lasciavano lì, era come dire abbiamo prelevato un po’ di sangue, ci mettiamo il tappo, chiudiamo, con la fasciatura, poi la prossima volta ne prendiamo un altro po’...

E si potevano fare più buchi nello stesso albero?

R: no, qua non l’hanno mai fatto e poi sarebbe stato anche illogico, sfruttare un albero, sarebbe stato come ucciderlo... poi partendo sempre dal rispetto che avevano loro per la pianta, per l’erba, per i fiori..

Questa cosa del rispetto mi interessa perché credo che il rispetto dipenda dal rapporto che si ha con le cose, con gli altri esseri viventi... cioè nella società usa e getta di oggi vedo che il rapporto che si ha con le cose è un rapporto un po’ superficiale... una volta *no se butàva via niente*...

R: era diverso, oggi consumi cose molto più velocemente, in una casa di montagna una sedia dura una vita, un tavolo dura due generazioni, nessuno si immaginava di cambiare una cosa, per esempio, se non era sfatta, se non era finita, se non aveva finito il suo ciclo di vita, quando ormai era andato, non eravamo ancora il periodo del consumo, dell’età del consumismo, non era importante consumare perché il commercio avesse un frutto, un guadagno, loro facevano la tavola, veniva fatta magari da un falegname, se non era il falegname era l’uomo stesso che lo faceva, che la usava poi per l’uso necessario, ma non è che veniva fatto per vendere, quindi essendo una vita di sussistenza non c’era il consumo della “cosa”, della “roba”...

Comunque uno si sceglieva un albero e poi...

R: quelli che conoscevano, rompendo un ramo potevano vedere quanto era possibile che venisse fuori dalla linfa, quanto era grasso, poi c’è chi lo vede, se vai da un forestale di Castello vede subito a occhio se l’albero è molto florido, se non lo è, se è cresciuto nel secco, se le radici vanno sul magro, loro lo vedono a colpo d’occhio, e poi il contadino lo vedeva anche lui, vedeva l’albero più bello, e così lo vedeva anche nel bosco, vedeva l’abete più organico, più ben fatto, più grosso, e allora le radici di quell’albero pescavano nella zona più





nutriente, dove c'era più acqua, e magari quelle altre di quell'albero vicino andavano a cercare dove non ce n'era, perché il sottosuolo era pieno di radici, che si incrociavano l'una con l'altra, si vede quando si va a funghi...

Un signore di Pieve ha provato a coltivare alcune piante qui in zona per venderle, e mi ha parlato di issopo, rabarbaro, genziana... per esempio, il rabarbaro, non so se è una pianta che cresce in Tesino...

R: sì, il Rumex, Rabarbaro Alpino è uno delle piante più grosse, hanno una foglia un po' a cuore che finisce in punta... un rabarbaro c'è anche su quella salita che c'è, però quello lì non è selvatico, di fronte alla biblioteca c'è quella salita che va su per andare in piazza, a un certo momento trovi un cespuglio di foglie larghe, quello è il rabarbaro, col rabarbaro... si cuociono le foglie, non è un decotto, può essere una marmellata o un... di foglie di rabarbaro dolcificate, cotte, fare una marmellata, che è, diciamo, emolliente, lassativa, emolliente anche per l'intestino, toglie le infiammazioni, una cura fitoterapica, che non è malvagia, ed è spalmabile sul pane alla mattina, non è per niente malvagia... sai una cosa che dovresti fare? Mi è venuta in mente in questo momento, te ne do la ricetta, te la procuro esatta... in Val di Sole la chiamano *la mel de denti de cagn*, che poi in Italiano non è altro che un decotto, un estratto di fiori di tarassaco, e può diventare una buonissima marmellata, commercialmente potrebbe sfondare...

Me l'ha regalata una signora di Cinte e sua sorella...

R: ti dirò che io la ricetta l'ho avuta da un farmacista di Malè, In Val di Sole, non veramente Malè, Monclassico, che è lì vicino...per me il tarassaco è una delle piante che insieme al cardo, alla senape, alle verze, alle rape, tutte quelle piante "Crociate", sono dei regali di Dio, Dio ha regalato all'uomo, perché non crepi, ha regalato il Tarassaco, con tutte le crepis, le erbe da prato, il *trogòpo*, tutte quelle piante che hanno quella forma lì, le foglie frastagliate, la radice a fittone, amara, seccata e tritata diventa caffè, il caffè del tempo di guerra...

E come si chiama questa pianta?

R:...il *trogòpo* è una pianta simile a...

Ma quella con cui si fa il caffè?

R: tutte, sono tutte della famiglia, larga famiglia delle Cicorie, che sono quelle che fanno i fiori gialli, all'esterno sono ligulate, all'interno sono... Composite





sono praticamente, e hanno questa caratteristica... guarda che in tempo di guerra hanno riempito l'Italia, e tutti lo chiamavano caffè di orzo, non era caffè di orzo, era caffè di radici di radichchio, di crepis, di tarassaco, di queste cose, perché non avevano altro da fare, solo che quando erano tostate poi venivano polverizzate e vendute a sacchetti e si chiamava "la vecchina", e con quella facevano il caffè... poi il caffè, sai, non è altro che un decotto, una tisana, la tisana di caffè cos'è? Il caffè che viene dall'America che è un chicco, tostato... e vien fuori il caffè.

Questa potrebbe essere, studiata bene, una buona produzione.

Ci sono su da noi tante di quelle cose naturali, piante che sono disseminate nel nostro orto, nella nostra terra... ma mio papà s'era messo in mente, gli era venuta la scintilla e dice: "sai cosa facciamo? Piantiamo un campo di tarassaco." ... il suo entusiasmo era derivato da questa caratteristica del tarassaco che ha anche la crepis, tutte queste radici, queste composite, le quali hanno che quando tu tiri via l'erba, ricresce, fresca come prima, se tiri via l'erba quattro volte, quattro volte ricresce, ogni quindici giorni, ogni quindici giorni fa le foglie, se aspetti ogni venticinque fa un fiore, dopo il fiore cessa, diventa soffione il vento se lo porta via, lo dissemina, lei muore, e ha finito il suo turno, ma se la tagli lei continua a crescere fino in autunno, rifà, se la tagli si rifà, e si ingrossa il fittone, il fittone grosso, a un certo momento, dopo tre, quattro anni, può diventare benissimo un decotto, una brodaglia che ha le funzioni terapeutiche del Tarassaco, e non ha la cosa deleteria che ha il caffè, non sarà buono così, ma sai che il buono e il cattivo è questione di abitudine anche...

Un altro discorso che mi interessa è quello dei metodo di essiccazione, se c'erano degli essiccatoi per queste erbe...

R: la storia te la posso raccontare perché è l'unica storia che c'è in Tesino... che è quella di mio padre, che lui ha avuto da Trento un diploma ed era "erborista", questo gli dava il diritto di raccogliere le erbe medicinali, di fare dei piccoli decotti, eccetera, delle piccole ricette di erbe medicinali, essicarle e venderle, alle case farmaceutiche, i quali allora raccoglievano veramente le medicine, ricavavano le medicine dalle erbe, allora cercavano alcune erbe che mio padre essiccava, e allora tanto per introdurti, all'autunno per esempio andavano a falciare, e quelle borse, borsette, quelle capsule di colchico, *Cholchicum auptumnalis*, venivano buttate via nel fieno... quelle borsette





contengono dei piccoli semini neri, velenosissimi... cosa faceva mio papà: “chi mi porta queste cose qui, io gli pago tanto al sacco, quando ero attorno, casa mia era piena così di bambini coi sacchi, e dentro le borse di colchico... lui portava su i sacchi, li distendeva e li seccava, su dei teli, quando erano usciti tiravano via le foglie e rimanevano solo i fagiolini, le palline nere, e allora noi, ragazzi, e io anche studente universitario, a raccogliere per far dei mucchietti, coi cucchiari e metterli dentro nei sacchetti, pacchettini di carta, perché non c’era la plastica, che lui faceva con la colla, piegava un foglio di carta, e poi li spediva non so dove...

Ma questo colchico era velenoso?

R: era velenoso ed è attualmente velenoso...

E lo utilizzano le case farmaceutiche?

R: facevano il colchico, che era la principale medicina per le malattie reumatiche... anche adesso, io sono andato questo autunno, che non ci vedo... sono andato a passeggiare per andare a trovare un vecchio posto di fingerle, su verso Cavalea, dopo Vallarica, e sono andato in mezzo a questi prati che erano invasi da... mal segati, e lì vedevo queste borsette, queste foglie a punta, strette, e in mezzo ‘sta borsetta di colchico, che poi prima della borsetta c’è un fiore, che assomiglia all’Iris, primaverile, fiore piccolo...

E quindi come essiccatoio usava...

R: le soffitte della scuola e del municipio vecchio... ah ma ci sono i vecchi che si ricordano di sicuro ancora, se tu domandi a qualche vecchio, qualcuno che ha la mia età, o anche meno, perché dei contadini venivano proprio con le borse e anche qualche volta con gli asini, e il carretto, non per il carico, ma perché venivano a casa dal maso, e allora ci mettevano su anche questi sacchi, passavano da casa, me lo ricordo benissimo, e invece, per quel che riguarda la genziana, e...

L’assenzio?

R: guarda che l’assenzio è una cosa che ne abbiamo pieno il Tesino, ed è una cosa che in Svizzera è diventato il pericolo numero uno, alcolismo da Assenzio, era micidiale, uccideva il sistema nervoso...

... in cui c’era di pericoloso e velenosissimo, le radici e le foglie di fiori, non bisogna neanche toccarle, e mio papà le toccava, si lavava con l’erba, le





raccoglieva e le metteva nei sacchi, non ci lasciava farlo noi, e guanti non ce n'erano, si lavava con l'erba e poi andava a... allora spremeva l'erba fresca, gli portava via tutto, secondo lui, probabilmente era vero, e poi andava a lavarsi nell'acqua e mangiava un panino, era pane e formaggio, cosa credi che fosse stato...

Poi c'è... erba *brentonega*...

R: *erba betonega*, la chiamano *brentonega* i vecchi, le vecchiette soprattutto, la *brentonega*... è *betonica*, è il termine italiano, e mio papà la chiamava *betonega*, è un fiore di montagna, c'è anche sul mio libro...

... *spincervino*, che fa quelle *bagolotte* nere, che era un cespuglio spinoso, caratteristica, faceva all'autunno delle palline nere, coperte dalla pruina bianca, che diventavano solo nel tardo inverno quando erano assolutamente molli dolci, se no erano aspre, venivano usate o per metterle nella grappa o per mangiare dai bambini, oppure, e qua non mi ricordo l'uccello, come si chiama, che era un rapace che raccoglieva tutti gli insetti, un po' grossolani, grossi, quelli piccoli no, li raccoglieva e li portava sul *Pintervino*, li infilava sulla spina dello *spincervino*, ed era quella la sua riserva, poi quando era a corto veniva a mangiarselo...

lo faceva quando ce n'era in abbondanza, le cavallette, le vespe, quella roba là...

E le erbe spontanee che si possono trovare a Castello Tesino?

R: c'era la *scaletta*, ce n'è parecchie, sono le erbe che le nostre vecchie usavano, mescolandole tra loro, fare cotte, erbe cotte e mangiate come... come gli spinaci, solo che erano infinitamente più buone degli spinaci, ora queste erbe...





15 gennaio 2007
Castello Tesino
Un manovale
Un'impiegata

Argomenti principali contenuti nell'intervista:

- *utilizzo domestico di alcune erbe spontanee: uva orsina, mugo, mirtillo, tarassaco, genziana, iperico*
- *la resina del larice: el largà*
- *l'unguento dei Parigini*
- *osservazioni empiriche su larici e produzione di resina*

Partiamo dall' uva orsina...

D: capacità diuretiche, perché è un buonissimo tè da bere, per chi ha problemi renali, così, o per problemi di prostata...

Ma chi è che ti ha insegnato?

D: mia mamma.

E dove si può trovare?

D: in zone rocciose al sole, tipo Agaro, la strada che va su da sopra Pasùgola, zone esposte al sole, sulla roccia...

E è facile da trovare?

D: sì, sì...

E poi si fa essiccare?

D: si fa essiccare e poi si fanno le tisane, è come fare un tè, è buona... c'è la mia vicina quaggiù che la usava, gliela portavamo fuori apposta per lei...

E altre piante che raccogli, che conosci tu e che usi?

D: i germogli di mugo per fare lo sciroppo per la tosse, quando sono piccoli proprio, al primo periodo, tu vai su per esempio a Cima d'Asta, ci deve essere ancora la neve per terra, in certi posti, c'è proprio il germoglio nuovo, proprio il primo che c'è, che tu lo tocchi con le mani e resti tutto attaccato, lo metti





con lo zucchero e l'alcol e diventa un rimedio per la tosse, è una peste, una roba pestifera, fa veramente schifo come gusto, però per la tosse fa bene, estrai praticamente dal germoglio...

Quindi tu lo metti in un barattolo?

D: il barattolo lo lasci al sole, zucchero... non so adesso le percentuali, mia mamma le sa, ogni tanto lo fa, e per la tosse va benissimo, adesso è un po' che non lo facciamo più...

In teoria non si potrebbero prendere i germogli del mugo...

D: sì, non si può, ma non ne serve così tanto...

Questo è un altro argomento interessante, ci sono tante cose che non si possono fare ma che nella cultura popolare si fanno...e altre cose?

D: i mirtili, per gli occhi, fanno bene alla vista, purificano il fegato, e per la dissenteria, hanno una capacità astringente notevole... vitamina A, ti aiuta a vedere nel buio, se tu hai difficoltà a vedere nella penombra... noi lo usiamo per il bambino quando ha la dissenteria, nello yogurt o lo schiacci, gli fai il succo, astringe, davvero molto astringente...

E altre piante?

D: il sambuco per fare il succo, il *largà* per le spine, mio papà lo usa...

Prima mi dicevi che...

D: a Castello si usa il *largà*, invece a Pieve c'è questo *onto dei Parigini* però da noi a Castello non è mai esistita questa roba, da noi si usa proprio la resina, la metti su, fasci il dito... se la tiri su fresca è malleabile, lo puoi incidere tu, la puoi trovare secca, e allora è dura, oppure se la trovi fresca è morbida... so che mio papà ne ha un po' di dura e un po' di molla, dipende da quando la raccogli...

Incidi ed esce?

D: incidi ed esce, oppure trovi le ferite nelle piante, invece quella del larice non va bene, la resina del larice non va bene, però non so il perché, non so come, non so se è veritiero, so che mia mamma quella del larice non la usa... che ne troveresti tantissima, le venature interne di solito sono piene...





Perché invece nell' *onto dei Parigini* usano quella del larice che è liquida...

D: sì, se tu tagli la pianta e ha la venatura, viene fuori, ma proprio tanta... noi abbiamo tagliato una pianta, sono andato sotto col vaso e ho i vasi pieni di... gialla perfetta, senza un'impurità né niente... ne trovi finché ne vuoi, dipende dalle bolle che ha dentro, venature, magari incrinature del vento che si riempiono.

Facevano questi fori col *foraòr* e dopo colava giù, poi mettevano un tappo...

D: (mi porta un vasetto con il *largà*) senti che profumo sa questa roba, questa è resina del larice... tende a indurirsi col fresco, col caldo cola come l'acqua...

S: anche mia mamma ha l' *onto dei Parigini*, lo tiene nel frigo e dopo solidifica.

Perché tutto questo preparato lo si fa a bagnomaria, si amalgama il tutto, viene messo nel vasetto e poi solidifica...

D: comunque adesso ho tagliato dei larici, beh, così non l'avevo mai trovata, abbiamo tagliato la pianta, c'era dentro proprio una bolla, si vede che col vento aveva crepato all'interno, dentro si ripara così, si era riempito, quando l'abbiamo tagliato è venuta giù la pianta, e un po' è uscito subito, poi l'abbiamo portato a casa, e continuava a colare, pulitissimo, e dopo, quando abbiamo portato la pianta in segheria, gli è arrivata dentro la lama, è esplosa, c'era resina ovunque, sul macchinario, sulla lama, so che il tipo ha spento le macchine e ha iniziato a buttar su olio per lubrificare.

Interessante, perché qualcuno mi ha detto che il *largà* si raccoglie in delle "sacche"...

D: ci sono delle bolle interne, oppure gli anni, magari, ad esempio su quello che abbiamo tagliato, c'era proprio l'anno, vedevi, c'erano gli anni scollati, ma tanto così... si sono scollati, o il vento o una botta di qualcosa... per rimarginare le ferite si riempie di resina, una volta gli facevano il buco, poi si riempiva perché l'albero tende a riparare...

Per esempio sull'abete bianco, so che mia mamma mi ha spiegato, sull'abete bianco, in primavera specialmente, insomma, in qualche periodo dell'anno, si formano delle bolle nella corteccia... e però non so per cosa le usano le bolle, tu le schiacci e viene fuori proprio questo liquido resinoso...

Ho pensato a te anche perché hai esperienza pratica nel bosco, per esempio





questa storia è interessante, la storia del taglio di questo larice, perché mi fa capire meglio delle altre cose che avevo sentito.

Altro?

D: le radici del tarassaco, le radici fanno benissimo al fegato, bisognerebbe che ci fosse mia mamma... le ortiche per i reumatismi, teoricamente farebbero bene, aumentano l'apporto di sangue... ma il tarassaco comunque ha un sacco di utilizzi, so che una volta c'era un villeggiante che veniva su e lui andava a cercare queste piante per il fegato, per purificare il fegato e credo che fossero proprio le radici del tarassaco...

Vediamo, ti faccio una panoramica di alcuni argomenti... l'issopo... sai qualcosa sull'issopo?

D: isso... che? No...

Il rabarbaro?

D: so che mia mamma faceva la marmellata, non chiedermi come faceva... e con la radice so che combinano qualcosa, però bisogna domandare a mia mamma, le radici del rabarbaro, la marmellata l'ho mangiata anch'io... dov'è che abbiamo trovato il rabarbaro quella volta? So che una volta sono andato a cercare il rabarbaro per un villeggiante che voleva il rabarbaro... non mi ricordo più dove siamo andati a cercarlo... però non so se era il rabarbaro vero e proprio...

Comunque è il Rumex, bene... Genziana?

D: amarissima, buona la grappa...

Ma deve avere qualche utilizzo perché c'erano, credo, i raccoglitori di genziana, 'sti ani...

D: qualche roba sul fluidificare il sangue, fluidifica il sangue...

Dopo gli eventuali utilizzi sono interessanti ma sono più facili da trovare...

D: la genziana sai per cosa va bene? Per i bambini quando si succhiano il dito, è amarissima, gliela metti su, e non si succhiano più il dito...

Ma è una cosa che facevano?

D: no, devo provare col figlio, siccome me l'hanno raccontato...





Ma è velenosa?

D: no, solo che è amarissima, ha un gusto cattivo...

Ma allora lo facevano...

D: sì, ci è stato consigliato da un signore.

Con la foglia?

D: la radice, gliela metti sul dito, e dopo sente l'amaro e non si succhia più, e a questo punto andrebbe bene anche per chi si mangia le unghie... la radice di genziana spalmata sul dito...

Quell'erba di cui ti dicevo è il colchico...

D: l'ho sentito ancora, il colchico, che fa quel bel fiore, deve fare un fiore il colchico, dovrebbe fare un fiore...

Poi c'era l'assenzio...

D: lì bisogna conoscerlo...

Il ligustro? Sciroppo di volpino?

D: no, devi parlare con mia mamma...

Una cosa interessante che fa un signore, una cera per mobili con cera e *largà*, è un prodotto da dare sui mobili, per lucidarli, è verdina... *erba betònega*?

D: no...

Eufrasia?

D: no... l'ho sentita ancora ma non so...

Un'altra pianta importante era l'iperico, che veniva chiamato *erba pezzaratta*, facevano l'olio di iperico che diventa rossiccio, molto utilizzato una volta...

D: quello che abbiamo dentro noi per le scottature, che olio è?

Se è rosso è quello...

D: è quello che fa quei fiorellini gialli? Lo fa la nostra vicina di casa, e ce lo dà a noi ogni tanto... per le scottature...

Per esempio una signora... scottatura sul polpaccio da marmitta di motorino:





iperico!

D: lo fa la nostra vicina di casa, era venuta a raccogliarlo sul prato qui di fronte...





28 febbraio 2007

Castello Tesino

Un artigiano

Una casalinga

Argomenti principali contenuti nell'intervista:

- la resina del larice: *el largà*

- la raccolta di erbe per uso alimentare: *le sierle*

Visto che voi avete attenzione per le tradizioni, per la cultura del paese: sulle resine delle conifere e sulla loro estrazione sapete qualcosa?

F: no, non so, io ho delle pomate che mi hanno dato.

So che venivano da fuori, non era gente del Tesino, a fare dei fori con le trivelle.

F: sì, io so di quella del larice, si chiama *largà*. È medicinale, io ho provato a metterla sulla ferita, mi ero fatta male con la falciatrice e avevo male. Insomma la ferita si era un po' chiusa ma era gonfia; ho messo su il *largà* puro, con una pezza, e poi ci ho messo una borsa per andare a letto, per non sbatacchiarla dappertutto. Il *largà* ha aperto la ferita, ha tirato fuori, perché tira, si ha un senso proprio che ti *cava*. La mattina avevo il piede guarito. Queste sono cure naturali, me l'aveva insegnata un boscaiolo.

Un boscaiolo?

F: sì, lui si era fatto male, allora dal bosco ha dovuto andare subito al pronto soccorso.

Agisce rapidamente?

F: sì, dalla sera alla mattina, lui mi ha aperta la ferita, piccola, però si vede che mi aveva chiuso dentro delle cose. Dopo aver usato il *largà* avevo il piede pulito come l'altro.

Anche lei lo ha utilizzato?

S: una volta ho buttavo via un bastone, su alle Marande, si era spaccato. Buttandolo via una scheggia mi è rimasta dentro. Faceva male, non sapevo cosa





mettergli su. Tirarla fuori non ero capace, ho messo su il *largà*, ha tirato fuori tutto.

F: sentivo proprio come una forza che tirava fuori. Una sensazione fisica. Se vado dal dottore per prima cosa mi fa l'antitetanica, e dopo mi dà gli antibiotici. Queste sono le cure che ci hanno tramandato i nostri avi. Che funzionano. Oddio, se ho una grossa ferita devo andare al pronto soccorso, non escludiamo la medicina convenzionale.

Anche la medicina popolare, tradizionale, ha il suo valore. Anche perché non c'erano molte alternative, quindi o funzionava, o uno si teneva il male.

S: erbe sì. Ma bisogna conoscerle.

F: per esempio noi adesso viviamo un po' così, in simbiosi con la natura. Basta raccoglierle, le erbe. Queste sono *sièrle*. Queste qui sono ricche di ferro.

Ma queste le fa cotte?

F: sì, ma oggi le abbiamo mangiate crude, con la pancetta. Pancetta, e patate lesse.

Forse fra qualche anno la gente non andrà più a raccoglierle o non le saprà riconoscere.

S: anche adesso...

F: io vado giù a prendere le *sièrle*, i giovani non possono andare perché devono lavorare, non c'è niente da fare, ma di gente che è in pensione, a Castel Tesino ce n'è tanta, possibile che siamo solo in due che vanno a *sierle*? Cosa vanno, vanno a comperare le cose piene di anticrittogamici, di veleni, di pesticidi...

Adesso si vendono molto le insalate già lavate, già pronte.

F: sa cosa mi diceva uno proprio un giorno mentre andavo a *sièrle*? Che ha parlato con una che lavora nei grandi magazzini. Che quando arriva la verdura, non so, dai grossisti, per prima cosa la buttano in grosse vasche dove mettono dentro delle sostanze per lavarla, ma non solo, per conservarla. Un'altra signora giù parlando ha una figlia giù a Treviso, ha un'amica che coltiva radicchio, quello rosso. E gli ha detto, senti, vuoi il radicchio, quello rosso? Perché domani gli diamo su il rosso. Se vuoi ti do il radicchio, quello prima ancora di dargli il colore. Perché il giorno dopo lo raccoglievano, gli davano il





rosso. Queste cose le ho sentite... Lei capisce che allora si mi conviene andare a *sierle*, che non hanno nè rosso nè verde ne anticrittogamici.

Appena ho tempo devo andare anche io a *sierle*.

F: adesso è bello perché adesso sono fresche, non dopo quando germogliano.

Ma i periodi buoni per andare a *sierle* quali sono?

F: bisogna andare adesso. A fine febbraio, dovrebbe esserci la neve adesso, si dovrebbe andare subito appena andata via la neve. Ma quest'anno è così. Quest'anno è un po' particolare. E se no, come va via la neve, conviene andare, perché lì sotto la neve c'è una pianta che lei sa che non dorme neanche d'inverno. Il Tarassaco!





28 febbraio 2007
Castello Tesino
Un custode forestale

Argomenti principali contenuti nell'intervista:

- il larice e l'estrazione del largà
- la resina dell'abete bianco: el lagrimo
- l'asperula
- l'iperico o erba pezzaratta

Cosa sa della resina del larice e della sua estrazione nel passato in Tesino?

M: bisogna andare nei boschi di alta quota, perché il larice per essere sfruttato deve avere un certo diametro; i larici piccoli non buttano fuori tanto prodotto, e allora specialmente nei larici di alta quota tipo in Orena, tipo il larice in Agaro, ho visto che ci sono tanti di questi larici ancora forati da allora, probabilmente la cosa si è persa attorno agli anni Cinquanta-Sessanta e allora non è che io abbia una conoscenza particolare da sapere con precisione quando sfruttavano questi boschi, quanta gente faceva questo lavoro, chi era che ritirava il prodotto, questo bisogna domandarlo a gente più anziana.

Ma è possibile che ci sia in qualche documento ufficiale o in qualche archivio notizia di questo?

M: questo non lo so, sui documenti che ho consultato io non ho trovato notizie di questo tipo, ho trovato notizie storiche riguardo al legname, alle vendite, al modo in cui portavano il legname a valle in anni passati, ma di specifico su questo *largà* non ho trovato notizie.

I fori che ha trovato sui larici risalgono al passato o sono recenti?

M: penso che al massimo questi procedimenti qua siano stati fatti fino agli anni '60, perché è dal '73 che faccio questo servizio e praticamente da quando ho cominciato a lavorare qua non ho visto che usassero questa tecnica.

Le è mai capitato di vedere qualche buco recente?

M: no, mi è capitato qualche volta di vedere gente che va dove ci sono delle squadre di boscaioli che tagliano il legname, a raccogliere un po' di resina,





quando tagliano i tronchi, ma proprio gente che va a forare le piante non ne ho mai vista.

Mi hanno raccontato che i larici che producono più resina sono quelli che hanno subito traumi per il vento o per altre cause, le risulta?

M: dire i motivi del perchè un larice ha più resina dell'altro, questo non potrei dirlo, però ho notato che quando si tagliano i larici ogni tanto ce n'è qualcuno che ha molta più resina e ce n'è qualcuno invece che non ne ha per niente... Le motivazioni non le so con certezza.

Sull'abete rosso invece è diverso, sull'abete rosso, se ha avuto dei traumi, si vede affiorare la resina. Il larice, avendo la corteccia più grossa, e la resina generalmente è al centro del tronco, non è esterna come nell'abete rosso, non è che si veda che dalla botta viene fuori la resina, pertanto ce ne si accorge quando lo si taglia. Bisognerebbe parlare con gli esperti che andavano a forare, con che criterio sceglievano la pianta da forare, questo sarebbe interessante sapere, ma questo io non posso dirlo.

A livello di regolamenti è proibito fare un foro in un larice?

M: è proibito perché è un danneggiamento della pianta, e il danneggiamento è proibito.

Però la pianta non muore se gli viene fatto un foro...

M: no, non muore... Però una sofferenza ce l'ha.

Ha notizie che in altre zone del Trentino questa pratica per la raccolta della resina del larice sia ammessa?

M: no.

Sull'abete rosso ho raccolto meno informazioni, sulla resina dell'abete rosso, ha notizie del fatto che la gente in passato utilizzasse questa resina per qualche uso medicinale o per altro?

M: senz'altro, ancora oggi c'è gente qua a Castello che ogni tanto mi chiedono questa resina e c'è una signora che fa ancora questi prodotti con la resina, ha una ricetta che tiene segreta, che non dice a nessuno, ma io ogni tanto le porto questa resina e lei mi dà un vasetto di questa pomata che effettivamente va bene, dà risultati, e anche altra gente... Per esempio, se ci si pianta una spina o una scheggia, mettendo sopra la resina in ventiquattro ore la leva.





Insomma, non è che ci sia tanta gente che cerca resina perché ormai in farmacia trovano qualsiasi cosa, ma comunque ci sono ancora delle persone che utilizzano i metodi di una volta per certe situazioni.

E la resina dell'abete bianco?

M: quella non ho visto che la raccolgano, che la usino, so che certi boscaioli mettevano in bocca delle palline per la sete, ma bisogna stare attenti perché se se ne mangia un poca ti ubriaca come... So che certi boscaioli, adesso ultimamente no, ma i primi anni so che c'erano i boscaioli da Caoria che quando avevano sete facevano una pallina, come un pallino del doppio zero insomma, e la mettevano in bocca e così evitavano di soffrire la sete, questo è l'unico scopo con cui ho visto adoperare questa resina.

E quella dell'abete rosso si può masticare? Perché delle persone mi hanno raccontato che da bambini masticavano la resina come se fosse un chewing-gum...

M: questa non l'ho mai sentita, anche perché è abbastanza cattiva quella dell'abete rosso, io ho provato da bambino quando si andava a cercarla, ma è abbastanza cattiva, quella dell'abete bianco invece ha un altro sapore, è più liquida.

Altri prodotti o risorse del bosco simili a queste non ce ne sono?

M: non so se si può considerare una risorsa, l'asperula, che veniva usata abbastanza spesso, da mettere nella grappa, per fare la grappa di asperula, è una pianta di bosco insomma, viene specialmente nei versanti a Nord o nel *pisterno*, nei boschi di abete bianco generalmente. Dopo c'è l'iperico, ma qui già si esula un po' dal bosco, con l'iperico, assieme alla cera vergine, viene fatta una pomata che è miracolosa per le abrasioni, per le scottature, per quelle robe là, ma proprio una cosa che in ospedale si sono meravigliati dell'efficacia di questa pomata, hanno provato su certa gente con tutte le migliori pomate e non c'erano risultati, con quella pomata sono riusciti a guarire.

L'iperico qui veniva chiamato *erba pezzaratta*?

M: sì, *erba pezzaratta*.

L'asperula veniva usata solo per la grappa o anche per altro?

M: che sappia io solo per la grappa.





Poi c'erano i mirtilli, le fragole, le fragoline, che una volta venivano raccolti e venduti; c'erano dei giovani che andavano apposta, raccoglievano 5-6-10 chili di mirtilli e poi li vendevano alle pasticcerie, chi faceva i dolci glieli pagava, adesso la gioventù non ci va più, ma una volta anche io andavo su e c'era la *fratta* là su, sopra i nostri masi, quella *fratta* famosa, e si raccoglievano dei secchi pieni di fragole, e qualche bidone si vendeva anche a qualcuno del paese, che le adoperava, e si prendeva qualcosa insomma...

C'è qualche altra informazione che in base alla sua esperienza ritiene importante per questa ricerca?

M: quello che vedrei io è il possibile sfruttamento della biomassa per scopi di riscaldamento, una cosa che qua fanno poco ma che già in Alto Adige e in Austria fanno; qui siamo paesi in mezzo al bosco, la comunità del Tesino dove si tagliano più di 20.000 metri cubi all'anno, tutte le ramaglie, la roba che resta in bosco, che ormai è anche troppa... Una volta raccoglievano tutto e allora era importante se nel bosco marciva un tronco, adesso purtroppo non raccoglie più niente nessuno, perchè vogliono tutti legna secca di faggio e ormai nel bosco si accumula uno strato che è anche superiore a quello che può servire come humus e perciò potrebbe essere portato avanti questo discorso, visto anche i prezzi dei combustibili che ci sono adesso, per cercare di sfruttare questa risorsa che abbiamo in loco che costa molto meno che andare a comprare il gasolio e il metano; questo per me sarebbe un aspetto interessante da portare avanti.

Immaginiamo un operatore che lavorasse nel bosco, raccogliesse la legna, pulisse, raccogliesse i prodotti del bosco... sarebbe una cosa così fuori dalla realtà?

M: non è fuori dalla realtà però ci sono dei vincoli... Per esempio prendiamo i funghi, c'è una legge che dice che più di due chili di funghi non si possono raccogliere, e allora il discorso anche là è limitato, perché chi va a funghi per venderli dovrebbe poter dire ne raccolgo 10 chili, se ce ne sono 15 ne raccolgo 15, perché si sa che i funghi vengono quel colpo e poi non vengono più, oppure parlando di mirtilli o di fragole, insomma, ci sono anche là dei vincoli, ad esempio la raccolta deve essere fatta in determinati modi, non si possono spaccare le piante o rovinarle con i *resteri*, e allora il discorso andrebbe rivisto in maniera particolare... Però il fatto che nel bosco rimanga un sacco di roba





che potrebbe essere sfruttata è un fatto vero; al giorno d'oggi, per esempio il truciolato che fanno costa molto, sento addirittura quest'anno sono venuti dall'Austria, in Val di Non a prendere gli scarti di segheria, di truciolati, pertanto tutto questo sottoprodotto del bosco ha acquisito un certo valore; per me andrebbe un po' studiato e un po' rivisto il discorso, ad esempio con le nuove tecnologie, con i pescanti di tipo moderno, è possibile tirare sulla strada tutta la pianta, non *sramano* più nel bosco; ecco, anche i comuni facendo un certo discorso e selezionando bene il legname da opera, tagliando via i pezzi un po' guasti, le punte che valgono poco, e facendo un discorso di raccogliere tutta questa roba organizzandosi per fare questi depositi di materiale e fare una centralina e farla andare... Che secondo i dati che sento la Magnifica Comunità di Fiemme che ha fatto questo tipo di riscaldamento, calcola che si risparmia il 40%, che non è una cosa da poco e inoltre si inquina molto meno e dicono che il ciclo sia a inquinamento zero, perché le piccole cose, funghi, etc. mi pare roba più da pensionati, anche perché ci sono dei vincoli...

Con i pescanti si potrebbero sfruttare gli scarti?

M: esatto, perché si concentra tutto, e allora avere sul posto una macchina che macina e dei contenitori, riempi i contenitori e una volta pieni il camion attacca il contenitore e porta a destinazione, è che anche là bisogna organizzarsi, ci vogliono i piazzali che oggi da noi mancano bisognerebbe andare avanti con l'idea di fare questi lavori, perché se no ci troviamo sempre senza piazzali; adesso strade forestali ne abbiamo fatte un po' dappertutto, però ne abbiamo fatte con lo scopo di portare via i tronchi e pertanto come piazzali siamo rimasti molto indietro, dovremmo invece avere lo spazio per i tronchi e per il sottoprodotto, pertanto il comune, anche facendo contratti particolari con le ditte, andandogli incontro, in modo che gli resti tutto il sottoprodotto a strada... Si potrebbe, ad esempio nella parte bassa del paese che è nuova, fare una centralina... Poi un'altra cosa: nel paese stesso fra tagli di giardini, siepi, pulizie varie, viene fuori un sacco di roba che portano in discarica e che viene a gravare sulle spese di trasporto... Quella potrebbe essere riutilizzata e sarebbe un vantaggio sia per i censiti che per l'amministrazione perché sembra impossibile ma solo la gente che ha i giardini, gli orti, sai quanta roba viene fuori che portano in discarica, perché c'è l'albero, l'erba, la siepe, l'erba stessa che falci nel giardino di casa...





6 marzo 2007

Pieve Tesino

Un boscaiolo, contadino

Un boscaiolo, pastore, ambulante

Argomenti principali contenuti nell'intervista:

- la resina dell'abete bianco: il *lagrimo*

- la resina del larice: il *largà*

- erbe spontanee da mangiare

All'inizio dell'intervista le devo chiedere la professione che ha svolto?

U: contadino (ridendo)... contadino, boscaiolo...

Siccome questa ricerca in particolare è sul bosco, e sulle risorse del bosco, per esempio abbiamo parlato della resina del larice, del *largà*, che veniva usato per...

U: trementina, il *lagrimo*...

Ecco, sul *lagrimo* ho trovato un po' più difficile raccogliere informazioni.

U: è anche più difficile estrarlo. Ci vuole la bottiglietta col beccuccio di lamiera, si cerca la bollicina, e là dentro c'è la goccia, che è più o meno grande. Per quello si dice *lagrimo*, perché è una lacrima.

Quindi sulla corteccia si vede questa bolla, e si va lì con questo beccuccio...

U: ...in fondo. E si buca, e viene fuori il *lagrimo* che ... ma per raccogliere un bicchiere di *lagrimo* ci vuole...

A: ... ci vuole l'abete bianco. E che sia robusto e bello, morbido piuttosto, e che abbia una certa età.

U: ... di forma morbida, piuttosto.

Morbido?

U: sì, che abbia una certa età insomma.

Morbido che cosa significa?





U: il terreno è morbido... se il terreno è morbido, viene morbido anche lui...

Quindi, il *lagrimo*. La moglie di un signore mi raccontava che sua madre, per curare la tosse, le dava una pallina...

U: con lo zucchero, le dava una goccia di *lagrimo* con un po' di zucchero, perché se no il *lagrimo* non va mica giù, eh, si attacca, perché è una resina, effettivamente. Come quelle caramelle alla menta... E allora ce ne erano che andavano a trementina piuttosto, bucavano i larici, bisogna sapere come si fa perché la vena del *largà* va da una parte, bisogna conoscerla, ecco. Ma c'è Maurizio quel che va...

Infatti, io uso le sue pomate già da un po' di tempo...

U: se no una volta c'era un altro signore. Lui faceva i buchi, negli larici un po' ricurvi, ma bisogna sapere da che parte fargli il buco perché il larice è fatto così, e viene giù proprio forte.

Diceva, quelli ricurvi?

U: un po' ricurvi, sì. Perché non ce n'è quasi nessuno di dritto, di quelli che hanno dentro la trementina... Vanno fuori un poco, vanno fuori più o meno, e poi vanno dritti, ma bisogna sapere da che parte del larice farglielo, il buco, bisogna trovare la vena, e se prendi la vena, e la vena è così, e il buco è così non viene niente, sai.

U: certe volte ne veniva fuori anche 3-4 litri.

Ma poi a chi lo vendevano, a chi lo portavano?

U: Probabilmente lo vendevano a quelli che lavoravano quelle robe là. Perché so che sono piuttosto medicinali. Anche la *rasa* (resina) è medicinale, ha delle proprietà. La *rasa* dell'abete rosso.

A: gli ho fatto vedere l'*onto dei Parigini*.

Sì, sì ce l'ho anch'io.

U: quando ti s'impiantava una scheggia, che non ti veniva fuori, gli mettevano su un po' di *rasa*, ammorbidiva la pelle e allora veniva con più facilità.

Ah, anche la *rasa* veniva usata?





U: sì, la *rasa* aveva più potere che il *largà*, per tirare fuori la scheggia. Marciva, veniva fuori, e puliva anche l'infezione, disinfettava.

Altri alberi che facessero una resina utilizzata in qualche modo?

U: no, c'erano queste specialità qui.

A: e c'erano vari fiori che ... (potevano guarire)

U: c'era la genziana, l'arnica. Però l'arnica, quella che fa un fiore solo è buona, quella che fa tre-quattro fiori non è buona. Ma si somigliano tanto. Ne vedi alcuni che hanno un gambo con tre-quattro fiori, e invece altri che ne hanno uno. La vera arnica insomma. E si metteva nello spirito allora. Io non so cosa si preparava poi.

Conoscete altre erbe che venivano usate?

U: la radice di genziana, l'*erba reiera*, l'hai già sentita nominare? È velenosa, c'era uno qua che si era tagliato, lo hanno chiamato al militare, e lo volevano mandare in Grecia, ma lui in Grecia non andava, perché quando si metteva su questa erba, gli faceva venire infezione. E così in Grecia non andava, e in Russia neanche, perché aveva l'infezione nella gamba. Però è arrivato in fin di vita, perché è un'erba velenosa.

Ma lui si era tagliato apposta?

U: no, aveva un taglio, ma dopo sul taglio lui ci metteva su questa famosa erba, se la metteva dappertutto, quando andava a dormire, e allora si metteva questa erba e la lasciava là, non so quante ore. Poi andava, se la toglieva, si lavava bene, e gli faceva infezione, l'*erba reiera*.

E sulle erbe che si raccoglievano nei campi per mangiarle crude oppure cuocerle?

Tutti: le ortiche, *i radici*, la *gambetta*, la *coredèla*. Ma non ce n'è più in giro.

La *coredèla* non l'avevo ancora sentita. Ma è per fare il misto?

S: sì, per fare il misto. E le ortiche, anche.

A: puoi fare anche il risotto con le ortiche. Dicono che è buono.

U: sì, ... fresca no?





Quella fresca vuol dire le piante piccole, o le cime?

U: le cime, dopo la cima più vecchia si mangia anche quella.





6 marzo 2007

Pieve Tesino

Un pastore, ambulante, boscaiolo

Una casalinga

Argomenti principali contenuti nell'intervista:

- la resina del larice: *el largà*

- la resina dell'abete bianco: *el lagrimo*

Sulla trementina, il *largà*, o altri tipi di resina...

A: era quelli che lo coltivavano proprio. Allora il larice, si faceva con un trapano abbastanza grosso si andava dentro fino al midollo, a pochi centimetri sopra la terra, e dopo si metteva un tappo che chiudeva bene il buco, e quando che si sapeva che era pieno, si andava col recipiente e... E anche con la *rasa*, serve abete... Quello è il larice, no, il *largà*. E veniva fuori bello. Magari c'era un abete che era stato scortecciato. E allora veniva fuori la *rasa* e allora anche quella si puliva... Qua si faceva un miscuglio: cera vergine, *largà*, *rasa*, e veniva fuori un unguento che è miracoloso. Addirittura, se ti prendevi un chiodo, o qualcosa, in due giorni te lo tirava fuori. Adesso queste buche dei larici non si vedono più, perché non ci sono più quelli che se ne intendono. Mi è successo di vederne ancora qua, specialmente in quelle zone di larici...

E invece la resina dell'abete bianco?

A: ah, il *lagrimo*. Viene fuori una bollicina sul tronco, e mi ricordo che si andava con un cucchiaino e si premeva alla base e veniva fuori il *lagrimo*. E quello era medicinale.

M: quello me lo dava mia mamma, quando avevo la tosse. Me lo dava con un po' di zucchero e ne veniva fuori una pallina, e funzionava.

Allora, una pallina di lagrimo con un po' di zucchero?

A: sì, perché era amaro se no.

M: lo metteva con un po' di zucchero, e dopo si mangiava questo cosetto, e...

A: questo è il famoso unguento dei Parigini. Io ho un callo, nel piede sinistro, e





ci ho messo su un poco di questo, e in due giorni...

Questo lo fate voi?

A: sì, sì. L'ha fatto... Ne ha fatti diversi vasetti. Una parte è di cera vergine....





6 marzo 2007
Pieve Tesino
Un manovale

Argomenti principali contenuti nell'intervista:

- *la resina del larice: el largà*
- *un preparato a base di Arnica per i reumatismi*

R: ... preparavano 'sta pianta, 'sto larice, che aveva 'sta roba, e il foro lo facevano sempre così, che il largà resti giù. Perché se io vado dritto non resta. Allora c'era un giro, che partiva non so, sul confine di Bieno, e andava dentro per tutta la costa. Facevano fasce, e mi ricordo che quello che veniva a portare a Torre 'sta trementina, che portava via anche tanta arnica, e io andavo, e la seccava, la metteva via, ... e me le prendeva, e me la pagava. Arnica.

Quindi una delle altre fonti di reddito integrativo era la raccolta delle erbe e la vendita.

R:.... ecco, la cosa, per esempio, l'arnica.

A cosa serve questa?

R: me la do su per le gambe. Per reumatismi. Ed è spirito con arnica. Ha un buon profumo, sa.

E funziona?

R: eh! La scalda. Però bisogna stare attenti perché è velenosa. Una volta un mio zio si è fatto un decotto di arnica. Avevo un ascesso polmonare. Era un tumore, ha vissuto quattro anni. E si è fatto un decotto di arnica: è quasi morto.

Ecco, appunto un'altro argomento interessante era la raccolta delle erbe.

R: ecco, portavano quest'arnica proprio a quelli che venivano a raccogliere il *largà*.

E quello spirito con l'arnica, che tipo di spirito è?

R: alcool puro. Si riempie metà bottiglia, e dopo i fiori di arnica si imbevono di questo spirito, e dopo si fanno i massaggi sulle gambe. È venuto fuori che tutti





questi mali erano nelle anche. E mi passavano con l'arnica. Però...

E dopo quanto tempo è pronto?

R: ah, dopo un mese. Tempo che abbia assorbito l'alcool.





7 marzo 2007
Pieve Tesino
Un falegname

Argomenti principali contenuti nell'intervista:

- la raccolta di erbe medicinali per l'uso familiare
- un fiore per la cura di tosse e bronchite: il tossilago
- l'unguento dei Parigini
- l'essiccazione delle erbe

G: mia nonna, era una santa donna, veniva qua a trovarci. Mio papà, falegname, e di conseguenza ho fatto il falegname anch'io, però a questo punto torniamo a parlare di mia nonna... aveva un orto botanico, però ognuno andava giù a domandarle di queste erbe, perché, per tanti problemi... ecco, volevo dirti che avrei dovuto dare retta a mia nonna, non dovevo fare il falegname, dovevo fare il botanico, di tutto il sapere di mia nonna nessuno ha imparato niente, niente nessuno, è andato tutto perso, ha scritto libri, è venuta gente da Milano... ti faccio un esempio pratico...

Ma non è rimasto neanche uno scritto?

G: sì, ce l'ho io nella testa... allora, per esempio, adesso, appena andata via la neve, mi ricordo mia nonna che, appena andata via la neve nasce un fiorellino giallo, è il tossilago, non so se lo conosci, il tossilago, appena andata via la neve è l'unico fiore che viene appena andata via la neve e in natura, mi raccontava mia nonna, che questo fiore giallo, prima nasce il fiore e dopo la foglia, di solito prima nasce la foglia e dopo il fiore, e raccoglieva tutti questi fioretti gialli, e li metteva a seccare all'ombra, dopo d'inverno faceva un infuso, per la bronchite, il catarro... comunque ti ripeto, dovevo dare retta a mia nonna io... e allora con un pugno d'erbe oggi...

Uno dei motivi per cui sto cercando di raccogliere queste informazioni è proprio perché secondo me sono importanti...

G: il sambuco, il fiore quando diventa, adesso che fiorisce, diventa bianco no...

Per fare cosa? Perché so che si fa il succo...





G: faceva sempre un tè, perché col tossilago bisogna, non puoi bere solo il tossilago, lo mischi insieme con altre erbe, se no è tossico... raccoglieva... il tiglio, i fiori di tiglio, faceva tutto un *ambaradàn*, faceva un pentolone grande, bolliva tutto...

E quindi preparava questo tè e dopo lo metteva via in bottiglie?

G: no, no, no, lo faceva al momento, perché aveva le erbe in soffitta, dopo, raccoglieva anche le gemme di pino, so che dopo andava a radici giù per i campi, raccoglieva...

Ma dov'è che aveva imparato tutto questo...

G: una tradizione proprio che mi raccontava, di generazione in generazione...

E la gente del paese, per esempio se aveva un problema a chiederle...

G: sì, soldi non ne voleva mai però in cambio le portavano un chilo di zucchero, sette pacchetti di caffè, c'era sempre, anche perché poveretta, mi ricordo io che prendeva 5000 lire al mese di pensione...

Però lei non... perché questo signore di Castel Tesino, che era l'esperto di erbe del paese, che gli portavano sacchi di quel tal fiore, poi li pagava e li vendeva, lei invece...

G: dopo cosa c'era che raccoglieva... mi ricordo io, che dopo a un certo punto, avevo 15-16 anni, allora mia nonna faceva la grappa col ginepro, nella grappa metteva queste bacche, le schiacciava.

E sul discorso del *largà*?

G: dopo faceva l'*onto dei Parigini*

G: ha avuto la ricetta da mia nonna... anche, per dirti, quando mi piantavo una scheggia col legno qua, che sai che alle volte vanno dentro dritte, non le vedi, non riesci a toglierle, e allora mettevo su l'*onto dei Parigini*, mettevo una fascetta e dopo 3-4 giorni la toglievi e vedevi proprio la scheggia che era venuta fuori, ce ne ho due anche qui, piantate, che sono proprio giù dritte no... magari sotto un'unghia...

E questa cosa *cavava*... ho capito...

G: ce n'erano robe...





Ma anche tu ti ricordi un po'?

G: ma io sono stato con mia nonna da quando ero appena nato fino a 18 anni si può dire... te ne racconto un'altra, allora si giocava giù per... era inverno, c'era ghiaccio, uno mi correva dietro... scappavo, faccio per entrare dentro per la porta di mia nonna, sono scivolato in terra, mi sono rialzato... crack la caviglia... era rotto il piede, perché non ero più capace di appoggiarlo in terra, e cosa ha fatto mia nonna, non ce n'erano macchine a quel tempo da andare a Borgo, mi ha tenuto quattro mesi là con la gamba lunga dritta...

Impacchi faceva? Ma la gamba steccata?

G: no, no, fermo immobile, mi aveva messo qualcosa... però non mi ha mai dato fastidio, adesso a distanza di tempo comincio a sentire qualcosa...

Comunque era riuscita a curare questo...

Il fratello: mia nonna era potente...

G: poi ce n'è un'altra storia...

Il fratello: comunque aveva scritto dei libri, li ha prestati a uno, aveva su le ricette...

G: una volta avevo male agli occhi, cosa ha fatto... è andata nel *volto*, ha preso due patate, le ha grattate no, mi ricordo proprio che le ha messe grattate dentro in mezzo a un fazzoletto, e me lo ha impostato sugli occhi, allora il giorno dopo ero già sollevato capisci, con due patate grattate...

Sarebbero cose ancora oggi molto utili che purtroppo sono state dimenticate...

G: se mio papà avesse seguito mia nonna... aveva l'orto botanico, poi partiva e andava a raccogliere erbe, poi le seccava, nella "tèda", all'ombra, mi ricordo, ne faceva di robe che...

Ma aveva addirittura scritto dei libri?

G: sì, ma dopo è venuto qua mio cugino, siccome aveva un figlio in Argentina, è venuto qua e allora voleva avere qualcosa e glielo abbiamo dato... beveva anche il brodo delle verze...

Il fratello: o le arance, vedevo che le pelava fine fine, quella roba rossa, la pelle solo rossa, la metteva là a seccare e dopo, e anche il limone (probabilmente per





fare una tisana)... ma tante di quelle robe vedevi che faceva, come tagliare la mela, la tagliava fine fine...





7 marzo 2007

Pieve Tesino

Un falegname

Argomenti principali contenuti nell'intervista:

- la raccolta di erbe medicinali per l'uso familiare
- l'unguento dei Parigini
- l'essiccazione delle erbe

Iniziamo quest'intervista, che poi è una chiaccherata, e mi dovrebbe dire la sua professione?

G: falegname.

G: mia nonna era esperta di erbe. Ne raccoglieva tutte le primavere, raccoglieva dove sapeva, nel bosco, anche nei prati, nella stagione prescritta. Praticamente, se lei sapeva che quell'erba era matura a giugno, lei andava a raccoglierla a giugno. Andava a raccogliere le gemme di faggio, perché qua erano già passate. Una volta che eravamo andati su al Brocon... Perché le gemme di faggio bisogna raccoglierle quando buttano fuori quelle tre fogliette sulla gemma. Al Brocon...

Il tiglio bisogna raccoglierlo in luglio, quando sta sbocciando. I fiori di sambuco, è un medicinale anche quello. Le foglie di betulla, bisogna sempre raccoglierle quando sbocciano. Anche le ortiche si usano come medicinale, non mi ricordo per cosa.

Ma se io oggi vado a comprare un libro di erboristeria trovo i rimedi, eccetera. Però quello che cerco io sono cose che non posso trovare sui libri. Per esempio a me interessa la storia di sua mamma, per dire, dove aveva imparato tutte queste cose.

G: erano state tramandate da mia nonna. La mamma di mia mamma era un po' botanica. E mia mamma aveva veramente quella passione di seguire quello che le aveva insegnato sua mamma. Le andava a raccogliere, alla stagione giusta, il tempo giusto, le seccava sempre all'ombra, e poi faceva i suoi miscugli. Faceva un po' di questo, un po' di quello, un po' di un altro, e faceva i tè, delle specie di tisane. Però erano efficaci. Le dico questo, una volta avevo la cibilitite. M'è





toccato appoggiarmi contro un tavolo, mi pareva di diventare matto, e mia mamma ha detto, bevi 'sta roba, no, sono andato a Borgo in ospedale, dove mi hanno dato una bottiglia di... scemenze. Niente da fare. Dopo tre volte che la mamma insisteva, bevi 'sto tè bevi 'sto tè,... Sa com'è. Dopo tre volte che l'ho bevuto mi è passato tutto. E' stato che ha voluto passarmi... Comunque a Borgo mi avevano diagnosticato la cibilitite, che era una ciste sulla bile. Ce n'erano un'inifinità. La gente andava da mia mamma e diceva guardi che ho questo problema. E allora lei gli dava il suo sacchettino di erbe, per niente, naturalmente, e la ringraziavano.

E quindi la gente chiedeva qualche rimedio.

G: sì, ma un'inifinità... Non glielo dico io perché sono vecchio, ma ce ne sono anche di più vecchi, e anche giovani, che conoscevano mia mamma, e hanno chiesto il suo parere. Aveva quel bernoccolo della botanica. Una volta un signore aveva una piaga, non mi ricordo dove, e ha detto a mia mamma, non sono capace di guarire. Ed era un dottore! Ha chiesto se non aveva qualcosa di erbe, qualche miscuglio? Gliel'ha fatto. E mi ricordo che era andata nel bosco a prendere il largà, che viene dalla pianta del larice. Allora, cera vergine, il largà, miele, e altre cose... burro di malga... anche resina. E lei aveva fatto un miscuglio. Ma era tempo d'estate, che era venuto qua in ferie. E dopo le ferie è andato via. L'anno dopo quando è tornato, mia mamma l'ha tenuto, è andato da mia mamma, e le ha detto, "Grazie, ti ringrazio infinitamente perché sono guarito perfettamente. Non ero capace di rimarginare questa piaga," Sua moglie, lei lo sa. Questo me lo ricordo perfettamente perché mia mamma era via, e intanto che stava via, lei gliel'ha tenuto. Ma ho visto guarire tante persone. Mi ricordo, c'era dentro il largà, la resina, burro, non di quelli che si comprano, burro di malga...

Mi hanno detto che sono venute delle persone da Milano per conoscere sua mamma, per studiare.

G: d'estate quando ci sono i villeggianti, perché la conoscevano tutti i villeggianti che naturalmente andavano da mia mamma a sentire. E le domandavano se poteva dirgli come fa, dove va a raccoglierle, come fa a raccoglierle... Ma tanta gente. Anche una suora che era all'ospedale di Rovereto è venuta a domandare a mia mamma cosa può farle.

E non c'è stato nessun altro che ha imparato a conoscere le erbe come faceva





lei?

G: no, c'è stata mia figlia che raccoglie qualche erba... il tiglio. I fiori di sambuco... quei fiorellini gialli che si vedono adesso, son come delle margherite ma piccoline... Dopo le gemme della betulla... Per esempio questo è un miscuglio di tiglio e qualcos'altro, non mi ricordo. Ho comprato il tiglio e dopo ho fatto io il miscuglio...

Ecco, per esempio, quando vengono fuori i fiori di sambuco e le gemme della betulla vado a raccoglierle. Il tiglio me lo procura mia figlia, che c'è l'ha davanti a casa. I fiori gialli, bisogna prendere la macchina e andare in certi posti. Adesso li trovan su... guardi, il primo tornante, alla casa di sette camini, andando in su sulla destra, va su per la strada degli ... e fa la prima curva, la prima casa che trova a sinistra dopo la curva, vedi che c'è un prato ... però se guarda là ne trova un'infinità, di questi fiori: son medicinali. Per il catarro, specialmente. Li mettono anche nelle medicine per il catarro. Però con i fiori il catarro m'è passato completamente. E quando si raccolgono quelli, bisognerebbe come con tutte le erbe farli seccare all'ombra...

A proposito, dove le seccava sua mamma, nel volto?

G: no, in soffitta. Era paziente, mia mamma. Prendeva e andava a raccogliere le erbe. Dopo faceva dei mazzetti, li legava con lo spago, tirava su la soffitta... aveva tutto spaghi tirati. E li appendeva ai fili in modo che stessero su, per aria, e là si seccavano.

Lo sbaglio più grande che ho fatto è stato quello di non seguire mia mamma con l'erboristeria. Che poi se io la seguivo, ero giovane, potevo anche capire qualcosa. Ce ne sono, di erbe, una grande infinità.

Di questa mia mamma ne ha fatto un bottiglione. Dopo ne ho dato un po' a uno, un po' all'altro e m'è restata questa.

Questa l'ha fatta ancora sua mamma.

G: mia mamma l'ha fatta questa qua. E sa cos'è?

Arnica?

G: spirito e arnica. Me l'hanno domandata in cinquanta, ma questa non la do a nessuno. A me mi viene per esempio male al ginocchio, me ne metto un po' e mi passa.

Sono contento di aver visto un preparato fatto ancora da sua madre. Ma quali





oggetti sono rimasti appartenenti a sua mamma?

G: ho buttato via tutto. Aveva un torchietto così. Lei bolliva le erbe, e poi le buttava in questo torchietto, che aveva un canaletto che veniva fuori. Le ritorchiava, e sotto con la pignatta le raccoglieva. E dopo lei le metteva nelle bottiglie, a nei ... Ma ho buttato via tutto.

Comunque faceva per la maggior parte infusi e tisane da bere?

G: sì, sì, sempre da bere. Se no faceva anche degli unguenti. Dopo il ginepro è medicinale. Le gemme dell'abete sono medicinali. Ne abbiamo qua nella conca, di erbe medicinali, un'infinità. Anche dentro per le montagne, che quelle sono ancora più pure di quelle che ci sono qua. A Bassano c'è un'erboristeria e quello dell'erboristeria d'estate viene qui a prendere le erbe. Ha fatto tanti di quei soldi...

Ma sua mamma aveva imparata da sua nonna? Aveva anche studiato su qualche libro?

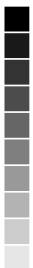
G: no, aveva la sua maniera. Aveva il bernoccolo delle erbe. Le ortiche, questo mi ricordo, sono buone per lavare i capelli, una tisana di ortiche. Gli *slavazi*, che hanno quelle foglie grandi così, quelle mi sembra che servano a guarire le piaghe. La foglia ha il dritto e il rovescio.





DALLA MEMORIA ALLA PRODUZIONE

*SINTESI DEI PRINCIPALI CONTENUTI EMERSI DALLE
INTERVISTE*







ANALISI DELLE INTERVISTE

L'analisi delle interviste mette in evidenza alcuni aspetti molto interessanti del rapporto tra uomo e bosco e più in generale del rapporto tra uomo e territorio. Nel sistema di vita contadino, basato su un'economia di sussistenza, il bosco rappresentava la fonte di numerose risorse per il sostentamento e i bisogni delle famiglie.

La gente si recava nel bosco spinta da ragioni e interessi sicuramente diversi da quelli odierni; un tempo la relazione dell'uomo con il bosco era basata prevalentemente su interessi diretti a differenza di quanto succede oggi dove prevalgono le funzioni indirette del bosco (idrogeologica, paesaggistica, etc.). Le comunità alpine frequentavano il bosco per procurarsi direttamente il cibo (frutti di bosco, erbe da mangiare, funghi, animali), per raccogliere prodotti per curarsi (resina di conifere, erbe), per crearsi una fonte di reddito (caccia e vendita di animali, raccolta e vendita di funghi, di frutti di bosco, di erbe medicinali), per procurarsi la legna da usare come combustibile per molteplici scopi (riscaldamento delle abitazioni, cottura dei cibi), per procurarsi il legname da costruzione (abitazioni, mobili, attrezzi da lavoro), per l'allevamento degli animali e le attività correlate (malghe, caseificazione). Dunque nel bosco si "viveva", ci si passava molto più tempo che non oggi. Il bosco dava possibilità di sopravvivenza e per questo il rapporto tra la gente e il proprio bosco era un rapporto vivo.

Per molte persone poi il bosco era fonte di reddito, le erbe medicinali, raccolte con l'aiuto dei bambini dopo la scuola, in cambio di una ricompensa in denaro, rappresentano un esempio interessante di economia di sussistenza.

Un aspetto da sottolineare è che il sistema di vita basato sulla sussistenza risulta essere ricco di soluzioni ancora oggi molto interessanti: analizzando quel tipo di economia e di processi produttivi si riconoscono alcune caratteristiche dei sistemi a ciclo chiuso: reimmissione degli scarti nel processo produttivo, bassa se non nulla produzione di rifiuti, elevata efficienza (es. gli scarti di cucina utilizzati nell'alimentazione degli animali che dunque tornano all'uomo sotto forma di prodotti quali carne, latte, etc.).

Altro argomento interessante sono le erbe spontanee da utilizzare nell'alimentazione umana. La conoscenza di queste erbe, il cui utilizzo è andato perdendosi col tempo, è in realtà pratica abbastanza agevole e semplice da recuperare, e i vantaggi sono potenzialmente davvero interessanti.





Il recupero della conoscenza relativa a queste specie è interessante per le comunità del Tesino e non solo, sia nell'ottica di ritrovare un rapporto più consapevole con il proprio territorio (per tutti ma soprattutto per le nuove generazioni questo recupero è connotato da un grande valore educativo), sia in un'ottica culturale ed economica: la quantità e la qualità di queste erbe rappresentano un patrimonio potenziale da sfruttare e valorizzare in un'ottica di gastronomia locale tipica.

Per ultimo il punto sul quale si è maggiormente concentrata la ricerca e in base al quale è possibile prospettare l'avvio di una seconda fase, operativa, del progetto: la presenza di prodotti della tradizione potenzialmente interessanti nell'ottica di una produzione locale, di qualità, non con il solo fine della vendita, ma anche per valorizzare l'immagine del territorio e dei contenuti di cultura e tradizione che esso può esprimere.





RACCOLTA E UTILIZZO DI ERBE MEDICINALI

Uno degli aspetti più interessanti emersi dalla ricerca è quello dell'utilizzo quotidiano e comune di "erbe" e cioè di piante erbacee spontanee di diverse specie per molteplici usi.

Dalla ricerca si evince che fino agli anni 50' e cioè fino al momento di passaggio da un'economia basata sulla sussistenza all'attuale sistema economico e di produzione di beni e servizi, era uso comune quello di raccogliere erbe a scopo medicinale, per l'alimentazione umana, per l'alimentazione animale.

La raccolta delle erbe avveniva in diverse occasioni.

Le erbe per esempio si andavano a raccogliere di proposito quando ce n'era necessità, per preparare un rimedio di cui si aveva bisogno.

Si raccoglievano quando si ci si recava nei campi o nel bosco per altri motivi, come per esempio quando si andava a falciare l'erba e i bambini raccoglievano le capsule di Colchico cadute a terra.

E ancora quando si presentava un problema immediato e imprevisto, come nel caso della Dulcamara che veniva utilizzata quando si aveva sete e ci si trovava in mancanza di acqua.

Qualcuno poi le coltivava nel proprio orto e alcuni di questi orti erano dei veri e propri orti botanici.

Tutti, compresi i bambini, sapevano riconoscere e raccoglievano alcune erbe spontanee per togliere la fame in momenti di scarsità di cibo.

Le erbe per uso medicinale venivano anche conservate; venivano essiccate, messe in una scatola e utilizzate al momento del bisogno; oppure venivano lavorate a formare preparati particolari (in ogni casa c'era una bottiglia di arnica...).

I preparati a base di erbe potevano essere di vario tipo, come unguenti, oli, erbe sotto spirito, sciroppi, tutti preparati che si conservavano a più o meno a lungo; oppure con le erbe essiccate si preparavano al momento tisane, infusi, decotti, da bere o perfino usati per bagni ai piedi (pediluvi).

Ovviamente le piante medicinali si utilizzavano anche fresche, appena raccolte, come risulta da molte testimonianze riguardanti l'usanza di battere una foglia sulle nervature per farne uscire il succo e applicarla sulla parte del corpo dolorante (foglie di verza, foglie di piantagine, etc.).

Per capire l'importanza che questi rimedi avevano un tempo è utile





considerare il fatto che una volta la farmacia non c'era e che comunque i soldi per acquistare rimedi già pronti erano pochi.

Altro aspetto che emerge chiaramente dalla ricerca è che la necessità di utilizzare queste erbe spontanee si traduceva per forza di cose in una approfondita conoscenza del proprio territorio e delle sue risorse e caratteristiche.

La gente, una volta, sapeva dove cercare le erbe, se si trovavano facilmente o meno

La conoscenza delle proprie erbe è anche conoscenza del proprio territorio. Interessante notare come in certi casi le proprietà di una pianta venivano tramandate e comunicate grazie a proverbi, come nel caso dell'iperico: "*erba pezzaratta ogni male la cata*".

Sempre riguardo alle erbe va segnalato un principio che si ritrova spesso nell'economia di sussistenza e che nell'attuale sistema economico è molto meno presente, e cioè la tendenza ad utilizzare uno stesso elemento per più finalità, in modo multifunzionale; se prendiamo una pianta come l'iperico osserviamo possiamo notare i suoi molteplici utilizzi, e lo stesso discorso vale per le resine delle conifere o per i germogli del pino mugo; questo equivale a dire che un tempo si cercava di sfruttare al meglio le risorse disponibili, aspetto che si traduceva in un'elevata efficienza dello sfruttamento delle risorse; il modo di dire "non si butta via niente", molto diffuso presso le vecchie generazioni e che viene ribadito spesso nelle interviste effettuate rafforza e integra questo concetto.

In diverse interviste si dà notizia del fatto che nell'economia di sussistenza diverse persone raccoglievano erbe per venderle, per ottenere un reddito integrativo. Le erbe medicinali erano oggetto di raccolta per essere vendute a ditte farmaceutiche; accadeva per esempio che quando i contadini falciavano l'erba facessero passare i bambini che raccoglievano le capsule di colchico, *Cholchicum Auptumnalis*, ne riempivano delle borse, e poi le portavano alla bottega dell'erborista del paese che le pesava e le pagava subito; successivamente l'erborista le essiccava e le vendeva alle case farmaceutiche. L'erborista metteva l'avviso sulla porta della propria bottega comunicando "da oggi si comincia a ritirare..."; i bambini andavano a casa a mangiare e dopo si recavano nei prati a raccogliere le erbe, le portavano alla bottega e venivano pagati al momento della consegna.





ERBE PER L'ALIMENTAZIONE UMANA E PER GLI ANIMALI

In molte delle interviste effettuate si è parlato delle erbe che venivano raccolte per l'alimentazione umana.

Questa pratica che oggi è in disuso o è limitata a occasioni speciali una volta era una necessità; la scarsità di cibo a disposizione faceva sì che questa risorsa naturale fosse conosciuta e utilizzata quotidianamente.

Non solo gli adulti ma anche i bambini sapevano riconoscere le erbe del loro territorio (cosa che oggi è andata in gran parte perduta) e le raccoglievano in diversi momenti durante la giornata quando ne avevano occasione perché si recavano nei prati o nei boschi.

Va segnalato che queste erbe sono alimenti ricchi di sali minerali, vitamine e dal punto di vista nutritivo sono alimenti di grande valore e che pertanto nella dieta di una volta avevano un ruolo non secondario.

Alcune di queste erbe potevano essere consumate anche crude, altre andavano cotte e solitamente venivano utilizzate non da sole ma a formare un "misto".

In alcuni casi, come per la Dulcamara, che veniva usata per togliere la sete quando non si aveva acqua a disposizione, le erbe venivano raccolte al momento del bisogno. Così la conoscenza del territorio e delle sue risorse permetteva di affrontare problemi di sopravvivenza quotidiana.

Alcune erbe venivano messe nella grappa.

E ancora alcune di queste erbe venivano trasformate; particolarmente interessanti in questo senso il miele di Tarassaco (che tecnicamente non è un miele, è una sorta di marmellata) e lo sciroppo di Sambuco.

È interessante notare come in diverse interviste compaia la notizia del fatto che anche gli animali fossero curati o alimentati con l'utilizzo di erbe medicinali o di sostanze naturali.

Tale pratica si comprende meglio se si pensa all'importanza che gli animali domestici avevano per la famiglia che li possedeva in un regime economico di sussistenza.

Si accenna per esempio all'utilizzo dell'Unguento dei Parigini per la cura della mastite nelle vacche.

Si fa cenno anche a decotti a base di erbe da far bere agli animali per la cura di alcune patologie. Si segnala anche una ricetta a base di ortiche per l'alimentazione delle galline al fine di ottenere uova di qualità migliore.





LA RESINA DELLE CONIFERE

Un discorso a parte meritano le resine delle conifere che venivano utilizzate in preparati con diversi scopi.

La resina del larice: il *Largà*

Il *largà* veniva estratto dai larici andando a forare la pianta fino al midollo con uno strumento chiamato *foraon*; dal midollo della pianta la resina fuoriusciva e veniva raccolta in barattoli di metallo; in seguito a una prima fuoriuscita di resina conseguente al momento della foratura il foro veniva chiuso con un tappo di legno di larice e si aspettava qualche tempo per ritornare e prelevare la resina nel frattempo prodotta dall'albero per rimarginare la ferita.

Il *largà* veniva estratto per ricavarne la trementina e dalle interviste risulta che in Tesino in passato si sia avuta una attività organizzata di estrazione di questa risorsa, gestita da gruppi provenienti da fuori territorio. Fori che testimoniano questa passata attività sono stati segnalati da alcuni intervistati sia sul territorio di Castello Tesino che di Cinte Tesino.

Il *largà* veniva utilizzato comunemente tal quale come rimedio contro tosse, raffreddore e bronchite, applicato sul petto con una carta oleata o un panno.

La resina di abete bianco: il *lagrimo*

Questa resina secondo gli intervistati possiede proprietà medicinali; per la tosse, si usava fare una pallina di *lagrimo* da prendere per via orale con un po' di zucchero; un sistema analogo veniva usato dai boscaioli per togliere la sete in mancanza di acqua. L'estrazione del *lagrimo* richiedeva molto più tempo rispetto all'estrazione del *largà*, pertanto il prodotto era considerato più prezioso e veniva venduto a un prezzo maggiore. Per quanto riguarda questa resina non si è trovata notizia di un vero e proprio commercio organizzato come per il *largà*, tuttavia sembra che alcune persone, per iniziativa privata lo raccogliessero per venderlo e ricavarne un reddito integrativo, oltre che per farne un uso personale.

La resina di abete rosso: la *rasa*

Anche la *rasa* ha proprietà medicinali, veniva usata per esempio quando ci si impiantava una scheggia, si metteva un po' di questa resina che ammorbidiva la pelle, disinfettava e *cavava* la scheggia.





LE RISORSE E I PRODOTTI PIÙ INTERESSANTI

L' *Onto Santo* o Unguento dei Parigini

Questo unguento conteneva resina di abete rosso e resina di larice con aggiunta di cera vergine e olio o burro di malga. Conosciuto più in generale come *Onto Santo*, a Pieve prende il nome da una famiglia, la famiglia dei Parigini.

Ancora oggi viene preparato e ve ne sono diverse ricette possibili, alcune delle quali coperte da segreti che vengono tramandati di generazione in generazione.

Veniva utilizzato per diverse patologie dell'uomo grazie alle sue proprietà disinfettanti, cicatrizzanti, antidolorifiche.

Era utilizzato anche per la cura di alcune patologie animali.

Olio di iperico

Un preparato che era molto utilizzato presso le famiglie del Tesino.

Veniva utilizzato come rimedio per scottature, ma anche per botte, foruncoli, tagli, si utilizzava per tutto insomma, tanto che a Castello Tesino esiste un proverbio che dice: "*erba pezzaratta ogni male la cata*" (l'iperico cura ogni male).

La preparazione dell'olio di iperico è abbastanza semplice. Gli ingredienti utilizzati sono: fiori di iperico, olio.

Per prepararlo si mette l'olio a scaldare; quando l'olio sta per bollire si aggiunge la cera, si mescola bene e poi si aggiungono i fiori di iperico; si continua finché l'olio non assume una colorazione che tende verso il rosa, rossiccio, finché i fiori cambiano colore e diventano rosa, rossicci; i fiori non devono diventare troppo rossi. A questo punto con il colino si filtra schiacciando i fiori con un cucchiaino perché venga fuori tutto il contenuto.

Questo preparato veniva fatto tutti gli anni e si conservava bene per tutto l'anno.

Miele di Denti di Cane

Un prodotto da spalmare sul pane o da mangiare tal quale, con tutti i benefici del fiore di Tarassaco, allevia la tosse e la bronchite.

Viene preparato facendo un decotto, un estratto di fiori di tarassaco. Si fanno bollire i fiori, 150 fiori per un litro di acqua, si aggiunge un chilo di zucchero e





si cuoce come si fa con le marmellate fino a raggiungere la consistenza desiderata.

La “Vecchina”

Preparato simile al caffè d’orzo, ottenuto dalla tostatura di piante erbacee come il Tarassaco e la Crepis.

La radice a fittone, amara, seccata e tritata diventa caffè, il caffè del tempo di guerra.

Una volta tostate le radici venivano polverizzate e vendute a sacchetti con il nome di “Vecchina”.

Sciropo di mugo

Sciropo curativo per tosse, raffreddore, bronchite.

Si prendono i germogli del pino mugo, si mettono in una scodella, uno strato di germogli e uno strato di zucchero, si mette il tutto all’ombra, per un mese e più, finchè viene fuori tutto. A questo punto si filtra e si ottiene lo sciropo che si può conservare in barattoli.

I germogli vanno raccolti nel periodo giusto, verso primavera, quando sono ancora piccoli, si raccolgono quando c’è ancora la neve per terra, quando c’è proprio il germoglio nuovo, il primo che c’è, che si tocca con le mani ed è appiccicoso.

Tisane di erbe di montagna

Numerose “erbe” comunemente utilizzate dalle vecchie generazioni potrebbero essere utilizzate per una linea di prodotti quali tè e tisane.

Cera per mobili

Un prodotto che contiene cera d’api e resina di conifere e che risulta essere apprezzato anche da restauratori di mobili in legno.











Finito di stampare da Centro Stampa Gaiardo in n. 1.800 copie
maggio 2009

