

INTEMEVION



INTERMEVION

cultura e territorio

n. 16 (2010)

INTEMELION

n. 16 (2010)

cultura e territorio

Quaderno annuale di Studi Storici
a cura dell'Accademia di Cultura Intemelina

Direttore: Giuseppe Palmero

Comitato di redazione

Fausto Amalberti
Alessandro Carassale
Alessandro Giacobbe
Beatrice Palmero


Comitato scientifico


Mario Ascheri (Università degli Studi di Roma 3 - Università degli Studi di Siena)
Laura Balletto (Università degli Studi di Genova)
Fulvio Cervini (Università degli Studi di Firenze)
Christiane Eluère (Direction des Musées de France, C2RMF, Paris)
Werner Forner (Università degli Studi di Siegen - Germania)
Sandro Littardi (pittore)
Luca Lo Basso (Università degli Studi di Genova)
Philippe Pergola (Laboratoire d'Archéologie Médiévale Méditerranéenne,
C.N.R.S., M.M.S.H, Aix-en-Provence)
Silvano Rodi (Ispettore onorario del Ministero per i Beni e le Attività Culturali)
Paolo Aldo Rossi (Università degli Studi di Genova)
Fiorenzo Toso (Università degli Studi di Sassari)
Rita Zanolla (Cumpagnia d'i Ventemigliusi)

Segreteria del Comitato scientifico: Beatrice Palmero

Editing: Fausto Amalberti

Recapito postale: Via Ville 30 – 18039 Ventimiglia (IM) – tel. 0184356294

 <http://www.intemelion.it>

 redazione@intemelion.it



Publicazione realizzata sotto il Patrocinio dell'Assessorato alla Cultura del Comune di Ventimiglia e della Civica Biblioteca Arosiana: con il contributo della "Cumpagnia d'i Ventemigliusi" e, per le illustrazioni a colori, del Comune di Pigna.

Luigino Maccario

Stucafisciu â brandacugliun.

Il maschio manicaretto, originario della Liguria Intemelia costiera

Certa letteratura che si è sviluppata, a partire dal secolo XIX, attorno allo *stucafisciu â brandacugliun*, com'è usuale per la descrizione di un mito, diffonde un avviamento marinaresco della ricetta, che non è sostenibile contestualmente, nel momento stesso che ingannevolmente, riesce ad indirizzare l'originalità della pietanza verso la cambusa delle navi, ossia alla volta di una Costa Ligure non ben definita; quando invece quel gustoso manicaretto non poteva che avere avuto i natali in terraferma, in mezzo ai diffusi uliveti di "taggiasca" che rendono verdeggianti il territorio della Val Nervia e della Bassa Val Roia, identificabile nella Zona Intemelia costiera.

La fiaba marinara, sull'originalità di quel piatto, può aver preso avvio in riferimento alla glossa *brandà*, verbo che in mare identifica il movimento incontrollato assunto da un natante, squassato dalla tempesta, al largo. Nessuna altra attinenza può assistere la vita di mare del "brandacugliun", rimuovendone altresì le origini in luoghi che fossero stati "porti di mare".

In una cambusa tardo ottocentesca era certamente presente il merluzzo conservato, come da non molto tempo principiavano a trovarvi posto anche le patate, gli stessi elementi che costituiscono gli ingredienti base del gustoso piatto; in quelle cambuse però si utilizzava con troppa parsimonia l'olio dell'orcio. Nella dispensa dei battelli era più consona la presenza del baccalà, salato, piuttosto che quella dello

* Sabato 28 novembre 2009, queste note sono state argomento di un affollato incontro pubblico, nell'ambito del XVI ciclo di conferenze: *Ventimiglia e il suo territorio dalle origini ai giorni nostri*, svoltosi nella "Sala polivalente Emilio Azaretti" del Civico Museo Archeologico "Girolamo Rossi", nella Ridotta dell'Annunziata, col titolo: *Lo "impertinente" brandacujun e altre leccornie ventimigliesi*.

stoccafisso, seccato, per il quale sorgevano maggiori difficoltà nel reidratarlo, con abbondanza di acqua salata e penuria di quella dolce, che nel caso della dissalazione del baccalà, era ottenuta dalla bollitura d'acqua di pelago, nel ricavare sale da cucina¹.

L'esemplare preparazione dello stoccafisso prevede l'ammollo in acqua dolce, appunto, per quanto possibile corrente, nel periodo di almeno quattro giorni, fino a fargli aumentare il volume di quattro o cinque volte; così come, nell'ambito conclusivo dell'elaborazione, è necessaria una abbondante quantità di olio d'oliva taggiasca, che trova finitezza nella qualità di *rugliu*, meglio se novello.

In quel secolo, queste condizioni si sarebbero trovate esclusivamente nell'ambito di un *defissiu*, uno di quei frantoi ad acqua che, nell'interno delle vallate, provvedevano alla frangitura delle olive, usando la forza idraulica dei nostri energici valloni. La fresca acqua corrente, presso la ruota a pale, era luogo molto indicato per l'ammollo; quanto, a conclusione della preparazione, il prelievo di una mezza *cassà* dalla *çégliu* del frangitore di turno, sarebbe stato un atto socialmente accettabile, nell'ora di mezzogiorno.

Quando i presenti non fossero stati molti, la quantità di olio prelevato sarebbe stata pari ad una *lecà*, che corrispondeva al contenuto della *léca*, il piattello raccogliitore dell'olio affiorante, col caratteristico manico rivoltato attraverso il diametro, in alto². Un'altra condizione

¹ La preferenza del baccalà nelle cambuse, dove può essere ben immagazzinato con criteri di spazio, è confermato dall'uso che i marinai ne facevano quale empirico meteorologo. Per anticipare le sensazioni sulla bassa pressione incipiente, bastava porre un pezzetto di baccalà a cielo aperto e notarne l'eventuale scioglimento del sale, al sopraggiungere di aria umida.

² Nei frantoi del secolo scorso, gli utensili ed i contenitori per la raccolta dell'olio, andavano dalle grandi capacità del *çegliun*, della *çégliu* e del *cuncùn*; alla praticità di prelevamento dell'olio galleggiante, sull'acqua di trattamento del pressato, costituita dai maneggevoli: *càssa*, *paiéla* e *leca*, che proviamo a descrivere, nel loro contesto: *trögliu* - vasca fissa per contenere l'olio lavato; *infèrnu* - vasca fissa per ricevere gli scarti di olio e acqua, provenienti dalla raccolta per affioramento; *i tinéli* - recipienti per la travasatura, in frantoio e in cantina; *a çégliu* - contenitore medio, in doghe di legno, raccogliitore del ricavato di pressa; *u çegliùm* - contenitore grande, in doghe di legno, raccogliitore del ricavato di pressa; *u cuncùn* - contenitore di rame da 500 litri, con fondo concavo, per la decantazione del ricavato di pressa; *a çégliu de bandun* - sostituto della *çégliu* di legno (il *bandun* è la banda stagnata); *i çegliàssi* - serie di recipienti adatti alla decantazione; *a càssa* - pentola in ferro stagnato, con manico, adatto a radunare i conte-

d'appoggio era rappresentata dalla presenza del fornello a legna che teneva in caldo l'acqua bollente per la esecuzione dell'olio lavato, luogo dove un posticino per la pentola dello stoccafisso si poteva sempre reperire.

L'unica incompatibilità avrebbe potuto dipendere dalla mancanza di tempo da dedicare all'amalgama di fine cottura, impegnati nelle fatiche della frangitura; ma proprio quella necessità avrebbe potuto rappresentare il movente per una rapida sbattitura, magari non troppo omogenea. Saranno le condizioni incontrate nelle osterie e nei ristoranti, delle città sulla costa ad allungare i tempi di brandatura, per la ricetta originale, come vedremo.

* * *

Considerando come, l'attuale corretta letteratura in argomento, assegni l'origine del "brandacujun" alla Riviera di Ponente, arrivando persino ad aggiungere: «... o meglio, nelle Valli dell'Estremo Ponente ...»; non ci sarebbe molto da aggiungere in materia. Ciò nonostante, per togliere ogni residuo dubbio, si possono valutare alcune curiosità lessicali sull'etimologia attorno alla glossa indicante la manovra per l'amalgama finale, non prima di aver svelata un po' di storia, sul nostrano commercio del merluzzo nordico, conservato.

Per puntualizzare quanto affermano ancora le odierne enciclopedie, sull'importazione dello stoccafisso in Italia, assegnandola al veneziano Pietro Querini, nel 1431, per le Venezie; per quanto riguarda Genova, la data sarebbe il 1561, quando si attivarono gli scambi di questa col Nord Europa, riformato.

In quei tempi di eterno conflitto, Genova e Venezia non si sarebbero scambiati favori nelle importazioni, infatti la Riviera ligure di Ponente ha cominciato ad apprezzare la praticità dello stoccafisso, attraverso i contatti coi Provenzali, che lo commerciavano già, fin dal XIV secolo, assieme al baccalà dei Baschi, servendosi degli equipaggi portoghesi.

nuti di *paiela* o *paielin*; *a paiéla* - utensile concavo, in ferro stagnato, con manico, adatto a raccogliere l'olio dal ricavato di pressa; *u paielin* - piccolo utensile concavo, in ferro stagnato, con manico, adatto alla finitura della raccolta sul ricavato di pressa. Serviva anche quale salvagocce negli spostamenti della *càssa*, per il travaso fra due contenitori non prossimi: *a léca* - utensile leggermente concavo, con manico superiore, adatto alla raccolta del ricavato affiorante sulle *çeglie*; *a fiòra* - la *léca* nel parlare delle vallate.

Fin da quel secolo, crudi o appena conditi, impanati e in frittella, baccalà e stoccafisso sono stati ben diffusi tra i marinai e gli abitanti della costa; con l'aggiunta che, lo stoccafisso si prestava molto meglio alla diffusione nell'entroterra; in ordine al pregio della secchezza³. Due stoccafissi legati per le code, disposti ad armacollo, non pretendono la necessità di un contenitore, per il loro trasporto⁴.

Nel tempo, dalla Provenza, giunse tra noi la “Brandade de morue”⁵, una pietanza di baccalà e panna, cotta al forno con erbe aromatiche e spezie, dopo averla amalgamata, attraverso la mescolatura eseguita con un cucchiaino di legno; operazione che in provenzale è detta “brandà”, antesignana del nostro *brandacugliun*.

* * *

Bisognerà attendere la diffusione della patata, nelle nostre vallate; per determinare il *bandacugliun* in toto; già che questa propagazione poté verificarsi non prima del 1813, considerando che l'uso popolare dell'insostituibile tubero venne importato tra noi dalle truppe napoleoniche, poi rinforzato dall'altruismo del cunéese Vincenzo Virginio, in ambito di Regno Sardo⁶.

³ Da oltre cinque secoli, la possibilità di porre in dispensa qualcosa che potesse sostituire le qualità alimentari del pesce fresco, ha fatto del merluzzo conservato, prodotto nel Nord Europa, una vettovaglia essenziale nelle scorte dei villaggi vallivi, siti a qualche chilometro dal mare. Nella Zona Intemelia, le *pescaviùire* bordigotte non si addentravano, nelle vallate, oltre Isolabona o Airole, per ragioni logistiche e di tempo; quindi, lo stoccafisso, come il suo affine baccalà, costituivano l'alimento pesce, per le comunità più montane, tolte le gustose trote o le polpose anguille, proprie dei villaggi in riva ai torrenti.

⁴ Anche la bisaccia del pastore, diretto all'alpeggio, mostrava le teste di alcuni stoccafissi, infilati alla rinfusa. Rappresentavano una bella riserva di proteine, da ammolare nei freschi rivi alpini, per essere poi consumata, magari in insalata con erbe raccoglitriche.

⁵ La *brandade de morue* è una pietanza a base di pesce, specialità della regione di Nîmes, in Francia. È confezionata a base de *cabillaud*, che in francese è il nome del merluzzo fresco, chiamato poi *morue*, quando è stato salato e in seguito dissalato, alla bisogna. Questo, viene mescolato ad una pasta fatta di latte o di panna, d'olio d'oliva, succo di limone e di diverse erbe e spezie (timo, alloro e aglio) poi gratinata al forno.

⁶ Mentre nel Nord-Est dell'Europa, già alla fine del Settecento, si incominciava a coltivare la patata e apprezzarne le qualità, in Piemonte e Liguria giunse soltanto nei primi del 1800 portata dall'esercito napoleonico. Un avvocato di Cuneo Giovanni Vincenzo Virginio (1752-1830), agronomo per passione, fondò a Torino “l'Associazione Agraria Torinese”, riconosciuta anche da Vittorio Amedeo III, con l'intento di promuov-

La fantasia e la necessità dei frantoiani, al momento di dover mettere qualcosa sotto i denti, nell'ora di pranzo, senza interrompere le operazioni di frangitura, hanno istituito la nostra prelibatezza⁷. Avendolo opportunamente disposto all'ammollo, nei giorni precedenti, bollivano il pesce e le patate, vi univano un po' di limone, pepe, aglio, prezzemolo, *sciaciùmi*; quindi aggiungevano olio in abbondanza. Afferrata la pentola di cottura, non molto intiepidita, ma col coperchio assicurato alle maniglie da un provvidenziale strofinaccio, intervenivano alla "manovra" caratteristica del "brandare", passandosela a turno fra tutti i commensali presenti, fino ad ottenere un miscuglio profumato e gustoso.

L'ormai consolidato *brandà*, dunque e non i genovesi *menà*, *scrolà* o *sbàte*, né il provenzale *remuà*, per la prima parte dell'etimo intemelio, col significato di dondolare e far oscillare. Per la seconda parte dell'etimo si è fatto strada il *cujùn* vallivo, rivolto all'attinente testicolo, se non alla persona poco perspicace; in luogo dei genovesi *barletu* o *bala*, oppure ai *cùglie* e *cùglia*, ventimigliesi della costa, significanti scroto e testicolo, nell'ordine.

È chiaro che questa seconda parte è riferita al luogo dove immancabilmente si va a parare, quando, mancano le forze alle braccia, a causa dell'intenso brandare, e la pentola tende ad armonizzare con le parti basse dell'addome. Dal temporaneo momento di perdita del vigore usuale, all'essere richiamati a riprendere foga, dagli interessati astanti, con l'allusione alla mancanza di perspicacia, il passo è breve.

vere la coltivazione del tubero anche in Piemonte. Trovò molta diffidenza tra la popolazione. Dopo tanta fatica i "pomi di terra", nell'autunno del 1803, furono immessi sui mercati di Torino e Cuneo e nel settembre del 1805 la nuova "Società di Agricoltura, Scienze, Arti e Commercio del Dipartimento dello Stura" divulgò ufficialmente i valori nutritivi e le modalità di semina e conservazione del prodotto. Da quel momento la patata entrava trionfalmente nelle case della gente. Giovanni Vincenzo Virginio, ad ogni fiera o festa patronale, con il suo carretto pieno di patate da seme, propagandava e regalava il prodotto agli increduli valligiani. Sacrificò il suo patrimonio personale e visse la sua vecchiaia in povertà, usufruendo di una misera pensione, assegnatagli nel 1813, con decreto di Napoleone, in seguito confermatagli da Vittorio Emanuele I°.

⁷ Nel nostro immediato entroterra, fin dal XVI secolo, negli ancora rari frantoi, si preparavano insalate, frittelle, arrostiti o stufati di stoccafisso, accompagnati da ogni tipo di verdura. Col diffondersi della patata, coltivata nell'orto adiacente al frantoio, è andata affermandosi una pietanza dal nome di "Stucafisciu â defizeira", che contiene la cipolla in luogo dell'aglio, ma è il primo passo, ancora non brandato, verso il "brandacugliun".

Per indicare l'attinente parte bassa dell'addome, avrebbero potuto citare l'inguine; ma in quei tempi, la scarsa diffusione della biancheria intima, specialmente nel ramo maschile, visualizzata durante la brandata, metteva in larga evidenza un certo ballonzolare cadenzato, frenato dall'arrivo della pentola.

* * *

Dalla seconda metà dell'Ottocento, l'ormai affermato "stucafisciu â brandacugliun" è andato diffondendosi lungo la costa ligure-provenzale, a partire da Ventimiglia e Bordighera, cittadine dove era di fatto entrato quale piatto forte nei numerosi raduni conviviali, "maschi", in auge nel periodo, assumendo risvolti rituali e sociali⁸.

Durante il cerimoniale con pentola e strofinaccio, la combriccola accompagnava gli sforzi del brandatore di turno, col l'esecuzione corale e ininterrotta dell'incitamento: *Branda, branda, branda, ciü ti brandi e ciü u ven bon*, non dimenticando di apostrofare, il momento di defaillance del soggetto, col significativo *cujùn*, che per Ventimiglia diventava *cugliasse*.

Al chiudersi di quel secolo, in loco, caratterizzato dalle simpatie, verso l'introdotta protestantesimo e verso l'emergente socialismo⁹, il tessuto di quelle comunità maschili indicava ampie adunate in convito, anche per mostrare platealmente i propri intendimenti sociali alla classe dirigente conservatrice, non del tutto caritatevole, in quel periodo¹⁰.

⁸ Nei primi anni del Novecento, nella Zona Intemelio, le osterie e le taverne che andavano assumendo i caratteri di "ristorante", ospitando quei convivii rigorosamente "maschili", potevano essere presenti soltanto in Ventimiglia e Bordighera, dove si stavano concretizzando le indicazioni "borghesi", suggerite dai numerosi turisti e, ancor più incalzate dalla numerosa comunità straniera residente. Vallecrosia, Camporosso ed i centri vallivi erano ben lontani da poter apparire le "Città", quali oggi si mostrano. Per contro, la borghesia maschile di San Remo si giudicava troppo raffinata per sifatte ritualità.

⁹ La presenza di un'organizzata Comunità Anglicana, in Bordighera, della Comunità Valdese, attiva essenzialmente in Vallecrosia e di molti Calvinisti, residenti tra Mentone e Bordighera, ispirarono al nascente socialismo intemelio l'imitazione dei raduni conviviali per soli maschi, dove l'insita ritualità prevedeva l'approntamento collettivo delle pietanze. Trasferita nei nascenti ristoranti o nelle osterie più rinomate, questa ritualità ha trovato sfogo ed aggregazione nel "brandare" lo nostra ricetta.

¹⁰ I maggiori sostenitori della diffusa opera di beneficenza e di edificazione ecclesiale, intrapresa da Padre Giacomo Viale, "u Fratin" (1830-1912), sono stati i compo-

In tali pranzi “predominava” la presenza del “brandacugliun”, il quale, mentre veniva ritualmente “brandato” da tutti i convitati, si poneva a tramite di una socievolezza senza eguali. Socialità che si è mantenuta inalterata fino al secondo dopoguerra, quando lentamente ma inderogabilmente si è dissolta, col dipartire delle classi d’età che avevano vissuto intensamente la comunicativa civile del nostro Primo Novecento.

* * *

Oggi, la pietanza “brandacujun” è vastamente apprezzata, anche in campo femminile, considerato che furono le cuciniere, delle osterie e dei ristoranti Otto-Novecenteschi, le migliori esecutrici della ricetta, fino al momento della “brandatura”, quando queste lasciavano il campo. Gli ultimi persistenti estimatori, nel corso di convivi privati, continuano il movimentato rito, più per consuetudine che a memoria della socialità trascorsa. Nei ristoranti, la ritualità è quasi del tutto scomparsa.

Con l’avvento dei robot da cucina, la brandatura viene eseguita nel profondo recipiente concavo, con l’inserimento di lame impastatrici tonde. Il risultato non è proprio il medesimo, ma è accettabile. Non sono invece accettabili le frullature, anche se sono eseguite per cambiare la appetitosa pietanza in antipasto da crostini.

La portata di “brandacugliun” deve risultare un “impasto”, dove la piccola scaglia di stoccafisso sarà ancora ben presente, assediata da ridotti brandelli di patata, punteggiati di prezzemolo, e inframmezzati a stille di noci e pinoli, con la netta separazione dei gusti, espressi da ogni ingrediente per proprio conto; prevedibilmente non soffocati da soverchiante succo di limone, ma valorizzati dal deciso “bouquet”, sprigionato da abbondante olio di “rugliu”, invariabilmente estratto da olive di qualità “taggisca”, maturate nella Zona Intemelìa costiera.

Infine, se le patate provenissero da coltivazioni di vallata, come si dice oggi “a chilometro zero”, com’era stato anche per il succo dei limoni, le noci ed i pinoli, in pieno Ottocento; la complementarietà dell’impertinente ricetta sarebbe totalmente ritrovata.

menti della consistente Comunità anglicana, residenti in Bordighera e dintorni. Dovrà giungere Giovanni Bosco, nel 1874, ai Piani di Vallecrosia, per cercare di interrompere gradualmente quella deriva.

INDICE

Studi

- FAUSTO AMALBERTI, *I più antichi notai di Ventimiglia. 1. Repertorio (secc. XV-XVI)* 5
- GRAZIANO MAMONE, *Orizzonti di un bersagliere ventimigliese alla guerra di Libia 1911-1912* 41
- PAOLO VEZIANO, «*Morir non si morirà*». *Diario della prigionia di Mario Cassini (1916-1918)* 57
- DANIELA CANESTRI, «*Un cinguettio che rompe il silenzio*». *La salvaguardia degli uccelli nel Ponente Ligure dalla sua pioniera, Eva Mameli Calvino, ad oggi* 79
- WERNER FORNER, *Brigasco Occitano?* 103

Archivio della memoria

- LUIGINO MACCARIO, *Stucafisciu â brandacugliun. Il maschio manicaretto, originario della Liguria Intemelina costiera* 149
- LUCIANO GABRIELLI, *La Cubàita di Isolabona: un dolce del ponente ligure che viene da lontano* 157

Cronache e strumenti

- FRANCESCO CORVESI, *Un articolo poco noto di William Scott* 175
- SANDRO ODDO, *Presenze cristiane in alta valle Argentina* 191
- CHRISTIANE ELUÈRE, *L'Ultima Cena con gamberi a Pigna e altre Ultime Cene nel Ponente ligure* 211



Alliance Française della Riviera dei Fiori

ASSOCIAZIONE INTERNAZIONALE DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

Rappresentante Ufficiale dell'Ambasciata di Francia a Roma

Via Martiri della Libertà, 1 - 18039 VENTIMIGLIA

Tel. 0184 / 35 12 64 - Fax. 0184 / 35 25 68

Sedi distaccate, collegate ad attività correnti a: Imperia, Sanremo, Città e Paesi della costa ed entroterra delle Province di Imperia e Savona.

L'Alliance Française della Riviera dei Fiori svolge corsi serali di lingua francese; organizza conferenze e mostre, in collaborazione con i Comuni, su storia e cultura francese; promuove gite culturali in Francia. L'Alliance svolge intensa opera di collaborazione per la diffusione della lingua di prossimità e il bilinguismo italo-francese. Opera a favore dell'integrazione scolastica delle Tre Province (Imperia - Cuneo - Nizza). In convenzione con il Provveditorato agli studi di Imperia, partecipa alla formazione in lingua francese dei Docenti delle Scuole elementari e organizza numerosi scambi di classi e progetti pedagogici comuni. Quest'azione aiuta a sviluppare il nuovo Distretto Europeo franco-italiano, nel contesto della integrazione europea e della cooperazione transfrontaliera.

L'Alliance Française della Riviera dei Fiori gestisce, insieme al Centro Dipartimentale di Documentazione Pedagogica delle Alpi Marittime (CDDF), il *Centro Italo-Francese di Documentazione Pedagogica*, allestito nella Sede di Ventimiglia, che consente agli insegnanti di francese della regione Liguria di usufruire di sussidi didattici multimediali e di un centro di videoconferenze, per le lezioni e dibattiti a distanza con il dipartimento francese delle Alpi Marittime.

L'Alliance Française «Riviera dei Fiori», Associazione senza scopi di lucro, si avvale di insegnanti di qualità, titolari di diplomi universitari e che hanno ricevuto una formazione specifica in francese lingua straniera, inoltre hanno l'esperienza dell'insegnamento agli adulti.

L'Alliance, nello svolgimento dei corsi in lingua francese utilizza tutte le risorse pedagogiche e tecniche dell'insegnamento moderno delle lingue viventi: comunicazione, documenti autentici (giornali, riviste, cassette audio e video), apertura sulla cultura francese classica e moderna.

*finito di stampare
nel 2010*

*brigati glauco
via isocorte, 15
tel. 010714535*

16164 genova-pontedecimo