



**SERVIZIO CIVILE NAZIONALE UNPLI
BANDO UNSC del 28-03-2015**

Avvio al servizio 05-10-2015 – Fine servizio 04-10-2016

Riscoperta e valorizzazione del cibo tipico, strumento di promozione locale. Il territorio e le sue peculiarità.
Due tra le principali manifestazioni gastronomiche pizzighettesi legate alle tradizioni.

Progetto NAZNZ0192214102344NNAZ

Volontarie Servizio Civile Nazionale:
Laura BASSI – Cod. V2015028585
Eleonora DUSI – Cod. V2015028586

Operatore Locale di Progetto: Luciano Capretto





SERVIZIO CIVILE NAZIONALE UNPLI

BANDO UNSC del 28-03-2015

Avvio al servizio 05-10-2015 – Fine servizio 04-10-2016

Riscoperta e valorizzazione del cibo tipico, strumento di promozione locale. Il territorio e le sue peculiarità.

Due tra le principali manifestazioni gastronomiche pizzighettesi legate alle tradizioni

Progetto NAZNZ0192214102344NNAZ

Volontarie Servizio Civile Nazionale:

Laura BASSI – Cod. V2015028585

Eleonora DUSI – Cod. V2015028586

Operatore Locale di Progetto: Luciano Capretto

Copertina: Bacile (Inv. ST 144693), ultimo quarto XV - inizi XVI secolo.
Copyright MIBACT.

Su concessione del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo.
Vietata la riproduzione o duplicazione con qualsiasi mezzo.

Introduzione

Il progetto UNPLI per l'anno 2015-2016 è intitolato: *“Riscoperta e valorizzazione del cibo tipico, strumento di promozione locale. Il territorio e le sue peculiarità”*, e coinvolge le Pro Loco di: Casalmaggiore, Cazzago San Martino, Crema, Gallarate, Melzo, Soncino e Pizzighettone. Queste province condividono una ricca tradizione e un notevole patrimonio culturale, che l'UNPLI ha deciso di valorizzare.

La salvaguardia e la tutela dei beni culturali e ambientali sono oggetto di attenzione anche da parte della Costituzione italiana; in modo particolare, troviamo già nei *Principi fondamentali* un articolo che si occupa di questo importante tema:

*«La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica.¹
Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione».*

Successivamente, nella seconda parte della Costituzione, dedicata all'*Ordinamento della Repubblica*, troviamo un altro articolo che prende in considerazione la tutela dell'ambiente e dei beni culturali, in quanto oggetto di legislazione dello Stato:

*«La potestà legislativa è esercitata dallo Stato e dalle Regioni nel rispetto della Costituzione nonché dei vincoli derivanti dall'ordinamento comunitario e dagli obblighi internazionali. Lo Stato ha legislazione esclusiva nelle seguenti materie: (...) tutela dell'ambiente, dell'ecosistema e dei beni culturali».*²

La tutela e la salvaguardia dei beni culturali e ambientali sono oggetto di interesse anche delle Pro Loco, che da sempre hanno mostrato un'attenzione particolare nei confronti del territorio in cui operano. Le Pro Loco, infatti (dal latino, letteralmente: “a favore di un luogo”), sono associazioni senza scopo di lucro che hanno il compito di promuovere e favorire lo sviluppo di attività turistiche, culturali e sociali. Per realizzare tutto ciò, è fondamentale il lavoro di giovani volontari che prestano servizio e supporto all'associazione, lavorando ad un progetto il cui tema, seppur diverso ogni anno, ha sempre come scopo la tutela e la promozione dei beni culturali del proprio territorio.

Il tema del progetto di quest'anno è stato sicuramente influenzato dall'Esposizione universale che ha animato la città di Milano nel corso del 2015: Expo, il cui titolo era appunto *“Nutrire il pianeta, energia per la vita”*.

Anche Pizzighettone, in occasione di questo grande evento, ha promosso una serie di iniziative volte a valorizzare il proprio territorio. È stato indetto un Comitato formato dai principali enti e associazioni che, unendo le forze, hanno dato vita a un itinerario turistico con lo scopo di mostrare i più importanti luoghi di interesse culturale: la cerchia muraria, i vari musei e le chiese.

Visti i risultati, che hanno visto triplicare il numero di visitatori a Pizzighettone nel corso di tutto il 2015, nonostante la chiusura di Expo, si è deciso di proseguire la strada intrapresa anche per gli anni futuri, con la speranza che la collaborazione e l'impegno dimostrato continuino a portare buoni frutti.

Altre iniziative organizzate a Pizzighettone, per quanto riguarda più nello specifico il tema dell'alimentazione, sono le diverse manifestazioni legate alle eccellenze enogastronomiche della tradizione del nostro territorio. Partendo da gennaio, l'anno è ricco di eventi: dalla *Trippa di San*

¹ Vedi Art. 9 Costituzione della Repubblica italiana.

² Ivi, Art. 117.

Bassiano al BuonGusto d'inverno, da Delizia - Cioccolato e Dintorni di marzo all'Ambulìna Rustìda di settembre, dai Fasulìn de l'öc cùn le cùdeghe al BuonGusto & Birra di novembre.

In questa sede abbiamo scelto di approfondire due manifestazioni tra quelle appena citate: l'Ambulìna Rustìda e i Fasulìn de l'öc cùn le cùdeghe, accomunate dal fatto di portare in tavola i sapori della tradizione, al fine di valorizzare sia il cibo, che diventa testimonianza di una storia locale, sia il territorio in quanto risorsa culturale.

I capitoli seguenti approfondiranno le due manifestazioni, dalla loro nascita alla loro veste attuale, con riferimenti storici e cenni culinari.

Ambulìna Rustìda, alla scoperta degli antichi sapori
a cura di Laura Bassi

1. Un po' di storia

Alborella (*Alburnus alburnus alborella*, famiglia Ciprinidi, specie autoctona).

In Lombardia è anche conosciuta con le varianti dialettali del nome: alburella, ambulina e arboreta.³ Si tratta di un piccolo pesce dal corpo allungato, caratterizzato da una stretta fascia longitudinale verdastra o grigia con riflessi metallici, spesso molto vivi, sui fianchi, e con parti inferiori nettamente argentee. La sua conformazione corporea è piuttosto variabile: nelle acque ferme dei laghi, dove può raggiungere dimensioni superiori, il suo corpo è meno affusolato rispetto a quello di alborelle da fiume. Solitamente, nei fiumi non supera 17 centimetri di lunghezza e 40 grammi di peso, mentre nei laghi può avere dimensioni leggermente superiori.

Si trova presso le sponde di fiumi lenti e di laghi, in gruppi costituiti anche da varie migliaia di individui che sono soggetti a spostamenti rilevanti; nei fiumi cercano continuamente condizioni ottimali, nutrendosi di crostacei plantonici, larve di insetti, invertebrati acquatici, piccoli insetti catturati in superficie, detriti organici o frammenti di vegetazione acquatica. Talvolta raggiungono corpi idrici stagnanti o salmastri, ma evitano gli ambienti con torbidità e vegetazione eccessivamente sommersa.

L'alborella è comune nelle acque di pianura del Nord Italia e in quelle di collina (fino a circa 400 metri di quota), mentre si trova raramente nei freddi laghi alpini. È stata importata anche in numerose aree dell'Italia centrale, dove poi si è acclimatata.

La specie non sembra aver risentito troppo delle alterazioni ambientali, ma gli improvvisi abbassamenti di livello delle acque in prossimità delle zone in cui le femmine depongono le uova (circa 1800 tra i mesi di giugno e agosto), e gli eccessi di pesca sicuramente non giovano alla sua tutela. Ad ogni modo, la pesca di alborella con l'impiego di reti è vietata dal 15 maggio al 15 giugno, e attualmente non esistono altre misure di salvaguardia della specie.

Ferragni, già nel 1908, fornisce una descrizione molto interessante sull'alborella:⁴

« Specie abbondantissima in tutte le acque correnti e stagnanti. Viene consumata in gran quantità alla mensa del povero per il prezzo vile cui si vende stante il poco pregi delle sue carni ».

In effetti, l'alborella è ancora oggi apprezzata in fritture piuttosto che per la qualità della sua carne cucinata al forno o lessata. Inoltre, essendo facilmente catturabile, in passato ne veniva ricavata anche una sostanza utilizzata per la produzione di perle artificiali, conosciuta come “essenza d’Oriente”. Per ottenerne 100 grammi erano necessarie le squame di almeno 4000 esemplari, e anche per questo motivo la produzione di bigiotteria è oggi molto cambiata.

³ www.ittiofauna.org, sito ufficiale dell’Associazione ICHTHYOS ITALIA. Nata per colmare un vuoto nel panorama delle associazioni protezionistiche, si propone di svolgere attività di promozione culturale diretta alla consapevole e sostenibile gestione delle acque interne.

⁴ Cit. Odoardo Ferragni, *Elenco degli uccelli e pesci del Piacentino*, Cremona, Tipografia Cooperativa Operaia, 1908, pp. 39-43.



***Alburnus alburnus alborella*, famiglia Ciprinidi, specie autoctona.**

2. Manifestazione: tradizione e innovazione

Ambulina rustida: alla riscoperta degli antichi sapori

Ormai da molti anni la Pro Loco di Pizzighettone, con il patrocinio del Comune e la preziosa collaborazione di numerosi volontari, si impegna nella realizzazione di un evento gastronomico legato alla tradizione del paese stesso: la cosiddetta *ambulina rustida*, ovvero l'alborella di fiume fritta in padella e servita con polenta calda.

La modalità di preparazione è molto semplice, ma allo stesso tempo richiede impegno, attenzione e velocità: i pesciolini, prima di tutto, vengono lavati accuratamente sotto l'acqua corrente fredda e poi asciugati con una carta assorbente da cucina.

Secondariamente, sono cosparsi uniformemente di farina e immersi nell'olio bollente per la cottura, infine vengono salati e serviti con più fette di polenta abbrustolita



Preparazione del pesce durante la manifestazione.



Volontari della Pro Loco di Pizzighettone durante la manifestazione.

Questa manifestazione, che ha visto la luce nel 1971, ha acquisito una cadenza fissa e annuale durante il mese di settembre a partire dal 2000, e nel corso degli anni è stata ospitata sia in piazza Mercato a Gera (il borgo sulla riva destra del fiume), sia nelle casematte, quegli ambienti interni alla cortina muraria che per l'occasione vengono allestiti come una vecchia locanda. Pizzighettone, infatti, presenta l'unica cerchia di mura pressoché integra della provincia di Cremona, oltre che una delle più imponenti tra quelle sopravvissute in Lombardia. La caratteristica che rende uniche le casematte è proprio la conformazione, detta "a volta di botte", e il fatto che siano tutte collegate tra loro: una *location* unica ed esclusiva per assaporare i piatti della tradizione.



Una delle prime edizioni dell'*Ambulina Rustida*, 1971. Si riconoscono, in primo piano: Mario Barbieri a destra (già presidente della Pro Loco di Pizzighettone) e Amedeo Viciguerra, al centro, entrambi soci fondatori.



Geraioli.

A tal proposito, si può veramente parlare di una manifestazione che intende riscoprire “gli antichi sapori”, in quanto Pizzighettone, che sorge sull’Adda, ha sempre avuto un legame molto forte con questo fiume, importante via di comunicazione ma anche fonte di sostentamento per i suoi abitanti. Il pesciolino fritto accompagnato dalla polenta era uno tra i pasti più comuni consumato dai pizzighettonesi, che non sempre potevano permettersi di acquistare la carne. Il fiume Adda ha favorito lo sviluppo del commercio fluviale, tanto che a Pizzighettone, da tempo immemore, è documentata l’esistenza di un porto, a cui le navi di passaggio dovevano attraccare e pagare il dazio sulla mercanzia trasportata.

Già nel Medioevo, i traffici commerciali favoriti dalla presenza del fiume portarono la popolazione rivierasca ad occuparsi di navigazione e di pesca; i navaroli conducevano barconi mercantili e navi da guerra, mentre i pescatori si occupavano della pesca e delle attività legate al fiume, come la

raccolta della sabbia. Quest'ultima, insieme alla calce, era l'elemento base per legare i mattoni durante la costruzione del castello, delle mura e delle abitazioni di Pizzighettone e Gera.⁵

In seguito, durante la dominazione spagnola (1535-1714 circa), i traffici commerciali lungo il fiume andarono scemando: guerre, invasioni e pestilenze portarono alla rovina economica del sistema mercantilistico cremonese, basato sulla navigazione del Po e dei suoi affluenti.

Anche con l'avvento della Repubblica Cisalpina l'attività della navigazione legata al porto e ai suoi barcaioli subì un'ulteriore diminuzione: l'apertura di nuove strade, volute da Napoleone, rese le comunicazioni terrestri più veloci ed economiche rispetto a quelle fluviali. Ma questo non scoraggiò i pizzighettonesi, anzi: la richiesta di ghiaia e di ciottoli di fiume per la costruzione delle strade, spinse i barcaioli a cimentarsi in un nuovo mestiere, quello del cavatore di ghiaia (*el geraiöl*), la cui attività fu per anni una delle più onerose in termini di impegno, fatica e dedizione.

Questa categoria di lavoratori, chiamati "cavagera", era solita lavorare in squadre composte da due a quattro/cinque persone, a seconda della grandezza dell'imbarcazione. I grossi barconi erano dotati di un albero che serviva per trainarli a monte e risalire la corrente, ma non potendosi permettere un bue o un asino, talvolta erano gli stessi barcaioli a tirare una fune legata alla cima dell'albero, mentre quelli rimasti sul barcone, aiutandosi con lunghi remi, facevano in modo di non urtare la riva. Arrivati sul posto, sondavano il fondale acquatico per assicurarsi che fosse granuloso e senza buche improvvise, poi procedevano con l'estrazione della ghiaia. Solo quando il barcone era carico facevano ritorno al paese dove, badilata su badilata, scaricavano la sabbia e la ghiaia a riva. Si lavorava duramente tutto l'anno perché, per mantenere le famiglie, erano necessari almeno tre carichi di ghiaia al giorno.



Geraiolì: Albertoni e Donetti.

⁵ L'attività dei geraiolì è qui soltanto accennata. Per uno studio più approfondito si veda: Gianfranco Gambarelli, *I cavatori di ghiaia – "i geraiöl"* – *Gente dell'Adda*, in "La nostra gente", Anno 7, Numero 3, Dicembre 2010, pp. 13-15.

La richiesta di ghiaia e di sabbia crebbe ulteriormente durante il ventennio fascista, con la costruzione dei primi insediamenti industriali, e prima dello scoppio della Seconda Guerra Mondiale erano in attività almeno una trentina di cavatori, tutti residenti nel quartiere di Gera. L'attività venne interrotta negli anni della guerra, a causa della chiamata alle armi di molti tra questi uomini, fu ripresa nel dopoguerra fino agli anni Cinquanta, ma poi abbandonata definitivamente quando il lavoro di escavazione della ghiaia cominciò a meccanizzarsi.

Altra grande attività legata al fiume, forse la più importante, è la pesca. Essa fu per secoli il fulcro della vita del nostro territorio, e anche da alcuni toponimi locali troviamo testimonianza dello stretto legame con il fiume Adda. ⁶ Ne è un esempio “Tincara” (Tencara), antica corte imperiale a valle di Pizzighettone, donata nel 996 al Vescovo di Cremona. Il nome ricorda un luogo dove abbondano le tinche, da cui molto probabilmente gli abitanti della corte traevano sostentamento.

Anche con le successive coltivazioni di cereali e con l'allevamento di suini e bovini, la pesca restò molto praticata a Pizzighettone.

Notizie relative al passato della pesca nell'Italia settentrionale si possono trovare in due opere del milanese Paolo Morigia, edite rispettivamente nel 1603 e nel 1651: *Historia della nobiltà e della qualità del Lago Maggiore*, e *Historia della antichità di Milano*. In uno di questi testi l'autore, parlando delle acque lombarde, ne elogia le varie specie ittiche con le seguenti parole:

« *Carpio, temolo, agone, persichi e [...] trutte di così smisurata grandezza che danno ammirazione à riguardanti; perché se ne vedono di longhe quasi che un 'huomo* ».

In effetti, il lento corso dei fiumi che attraversano Pizzighettone (sia l'Adda che il Serio Morto), e le ampie zone umide tipiche del territorio, hanno favorito la riproduzione della fauna ittica che, come verrà spiegato meglio successivamente, è estremamente varia. Di conseguenza, anche le tecniche di pesca si dovevano adattare ai diversi tipi di pesci, e gli uomini si ingegnarono per escogitare sistemi ed attrezzi sempre più efficaci.

Per gli abitanti di Pizzighettone, fra i primi anni del Novecento e la metà degli anni Sessanta, si può parlare sostanzialmente di tre categorie di strumenti e attrezzi, ovvero: quelli per la pesca sportiva, quelli per la pesca professionale, e infine quelli per la pesca di frodo.

Oggi, nei nostri fiumi, si può praticare esclusivamente la pesca sportiva, ma le tecniche che l'uomo ha sperimentato nel corso dei secoli sono moltissime. Uno dei sistemi più diffusi per catturare pesci come alborella, scardola, cavedano, pigo e savetta è la cosiddetta “pesca a galla” o “alla passata”, che prevede l'impiego di una canna piuttosto lunga, con o senza mulinello, lenza munita di galleggiante zavorrato con piccoli piombi cilindrici, ed esca solitamente di origine animale (larva di mosca, lombrico, crisalide del baco da seta...).

Per la cattura di grossi esemplari, invece, si predilige la “pesca di fondo”, dove l'esca è trattenuta sul fondo nella posizione prescelta dal pescatore, mentre per i predatori (come il luccio) si utilizza la “pesca con esche artificiali”, detta anche *spinning*.

Altre tecniche sono, ad esempio, la pesca con l'utilizzo di reti e bastoni, la pesca con la fiocina e, addirittura, nelle zone paludose in cui il pesce ha poca possibilità di movimento, la pesca a mani nude.

⁶ Per le notizie che seguono sulla pesca a Pizzighettone si veda: Gianfranco Gambarelli, *Storia della pesca a Pizzighettone e della sua gente*, in “La nostra gente”, Anno 7, Numero 2, Settembre 2010, pp. 10-12.



Pescatori lungo le sponde del fiume Adda.

Locandine e notizie sulla manifestazione nel corso degli anni



volontari e alcuni commensali alla festa dell'ambulina di Gera

Pizzighettone e l'ambulina Folla e successo a Gera

PIZZIGHETTONE — Il ballo, la musica e lo squisito pesciolino fritto del fiume Adda, sono stati i protagonisti del grande successo della decima edizione della 'Ambulina rustida - alla scoperta degli antichi sapori'.

La festa promossa come ogni anno dalla Pro loco di Pizzighettone durante il primo finesettimana di settembre, quest'anno ha registrato per entrambe le giornate un copioso afflusso di gente. Il bel tempo ha aiutato l'organizzazione, e così tanti residenti e molta gente da fuori hanno invaso sia lo stand gastronomico che la pista ballo allestita nella piazza Mercato di Gera. Protagonista delle due serate all'insegna del gusto e del folklore è stata la gastronomia tipica legata alla riscoperta degli antichi sapori dell'Adda, il cui piatto principe è stato 'l'ambulina', richiestissima e servita assieme alla polenta ab-

brustolata. Inoltre il menù ha riservato ai tanti buongustai convenuti a Gera golosità per ogni palato, tra cui gnocchi, gorgonzola con la polenta, gli immancabili salumi nostrani, patatine fritte e dolci tra cui le squisite torte fatte in casa; il tutto accompagnato da svariati vini, facendo così riscoprire ai commensali ed appassionati del fiume e dei suoi prodotti, venuti anche dalle zone limitrofe, i tradizionali piatti della borgata rivierasca. Novità di quest'anno l'allestimento di una pista da ballo che ha fatto divertire, per entrambe le serate, grazie alle musiche proposte dal duo cremonese di Renzo Donzelli e Adriano Fiora, numerose coppie di ballerini. Grande la soddisfazione del presidente Beltrando Ghidoni e dello staff Pro loco, che ha supportato la manifestazione, per il riscontro di presenze all'evento. (s.m.)



PRO LOCO ·
PIZZIGHETTONE
festa dei sapori 1991

AMBULINA RUSTIDA

ALLA SCOPERTA DEGLI ANTICHI SAPORI

il primo fine settimana di settembre
a Pizzighettone (Cr)



LA PRO LOCO DI PIZZIGHETTONE, INOLTRE, VI INVITA A VISITARE LA

Mostra mercato Hobby Creativi (ultimo fine settimana di settembre)

Pro loco di Pizzighettone, via Boneschi 1, 26026, Pizzighettone (Cr) - tel. 0372.743900 - www.prolocopizzighettone.it



Diego Velazquez, *Cristo in casa di Marta* (1618 circa), Londra, National Gallery.

3. Le ricette: un breve excursus storico

Il fiume Adda, oltre ad essere un'importante via di comunicazione e di scambio, una fonte di sostentamento e di attività lavorative, ha anche riportato alla luce una serie di resti inerenti la vita degli uomini e degli animali che, nel corso dei secoli, hanno abitato le sue sponde. Proprio grazie a questi ritrovamenti, il Museo civico di Pizzighettone custodisce reperti archeologici di grande valore, che testimoniano le varie fasi del paese rivierasco. Fondato nel 1907, il Museo si presenta oggi suddiviso in sezioni che procedono per ordine cronologico e tematico; troviamo quindi: la sezione paleontologica, quella preistorica e preromana, romana, delle armi, delle terrecotte e degli oggetti artistici, delle ceramiche rinascimentali, e dell'arte contemporanea. La storia delle ceramiche inizia in realtà nel 2002, a seguito di un importante scavo archeologico effettuato proprio a Pizzighettone, dove furono rinvenute stoviglie e vettovaglie del primo periodo rinascimentale, conservate pressoché integre in una cisterna fognaria delle mura, oltre che 1186 reperti ossei.⁷ Gli esami effettuati presso il laboratorio di Archeobiologia di Como, hanno reso possibile risalire a quali specie di animali, uccelli e pesci appartenessero i resti: tra i pesci ossei furono individuati il luccio, la tinca, il pigo e la savetta, esemplari ancora oggi considerati tipici delle acque dell'Adda.

Proprio riguardo a uno di questi pesci, la tinca, possiamo citare tre ricette tipiche del periodo rinascimentale.⁸

⁷ Lo scavo è stato eseguito da Massimiliano D'Ambra e Massimo De Piero, con il supporto del Gruppo Volontari Mura, e la direzione scientifica della Sorpintendenza ai Beni Archeologici della Lombardia. Per maggiori informazioni circa i lavori e gli studi effettuati sui reperti, vedi: *Hic est bonum comedere, Stoviglie e vettovaglie rinascimentali di una guarnigione di Pizzighettone*, a cura di Lynn Passi Pitcher, Pizzighettone, Comune di Pizzighettone, 2005.

⁸ *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà dal XVI al XIX secolo*, a cura di Emilio Faccioli, Torino, Einaudi, 1987, p. 203.

« *Quando ella [la tinca] è grossa, (...) gli farai sopra un brodetto con agresto, spetie, et potrosillo [prezzemolo] tagliato menuto; et con un pocho del brodo medesimo de la tenca.»*

La ricetta appena riportata è quella più semplice, e prevede che il pesce venga inumidito con un brodo molto saporito. L'agresto era, già prima del Rinascimento, un succo di uva acerba, lavorato e conservato, che serviva a insaporire le vivande. Aveva lo stesso ruolo che oggi ha per noi il limone, che però era spesso difficile e troppo costoso da reperire.

« *La poi fare [si parla sempre della tinca] reversciata [rovesciata, per farcirla]; essendo grossa la raschiarai et nettirai molto bene, fendendola dal capo a la coda pel filo de la schina ne cavarai fora tutte le interiora et romperali ben le coste da tutti doi li lati. Poi prendirai le sue ova, el grasso, el ficato, et non havendo la tencha seranno bone quelle di altri pesci. Et habi del petrosillo et altre bone herbe odorifere, le battirai molto bene insieme con questi ficati et ova et grasso del pesce, giognendogli un pocho d'aglio tagliato menuto, cioè in pezoli piccoli, un poco di pepe, del zafrano et del sale, un pochetto d'oglio; item del prune damascene [susine] secche o del viscioli o cerase o dell'uva passa o gigibo [zibibbo] con alquanti pignoli mondi; item un roscio d'ova o doi fresche, secundo il tempo; incorporando molto bene tutte queste cose le mettirai sopra a questa tenca riversa, cioè sopra la pelle, che la pelle venga dallo lato dentro, et falla coscire [cucire] con l'aco [ago] et col filo, overo la ligarai molto bene intorno con uno spaco in modo che ritenga questo pieno, et mettila sopra la graticola daendoli il focho ad ascio, che vole tempo assai ad essere ben cotta, et rostendola li farai una salamora con aceto, oglio, sale, zafrano, pepe, et un poca di sapa. Et como la volti, che più fiate se vole voltare, la bagnarai molto bene con questa tal salamora. »*

La seconda ricetta, più elaborata, prevede di farcire il pesce con molti ingredienti, tra cui le uova, il grasso e il fegato dello stesso pesce, uniti a prezzemolo, aglio, pepe, zafferano, sale, olio, ma anche a piccoli frutti. Una volta farcito, il pesce viene cotto molto bene, rigirato più volte e infine bagnato con una soluzione acquosa (salamora) a base di aceto, olio, sale, zafferano, pepe e sapa (condimento ricavato dal mosto appena pronto, di uva bianca o rossa).

« *Il terzo et ultimo modo, quando la tenca è piccola, netta che l'habi molto bene, tagliala o aprila simelmente per lo filo de la schina, et di sopra gli butta un poco di sale et infarinala dentro et fora frigendola in bono oglio. Et per sapore gli mettirai sopra del suco de naranci o dell'agresto. »*

L'ultima ricetta prevede di infarinare e friggere la tinca, per poi condirla con succo di agrumi.

Non a caso la cucina scritta si è occupata soprattutto di pesci d'acqua dolce, piuttosto che di quelli di mare; la pesca in mare aperto era considerata rischiosa, in quanto più legata alle condizioni climatiche e allo stato di agitazione delle acque. Il pescatore che si spingeva troppo al largo in mare aperto rischiava la vita per procurarsi il cibo, e la cattura di pesci era sempre casuale.⁹ Non ci si poteva permettere di restare a digiuno, e la grande fortuna dei pizzighettonesi, in questo senso, è sempre stata quella di vivere nei pressi del fiume Adda.

Durante l'*Ancien Régime*, in Italia ebbe molta fortuna l'allevamento della tinca, dell'anguilla, della carpa, dello storione e delle lamprede (tutti, ancora oggi, considerati pesci tipici del Parco Adda Sud), in quanto si potevano conservare vivi per lungo tempo, nelle gore dei mulini, nelle peschiere o nelle risaie.¹⁰ Nei ricettari di questo periodo troviamo anche il luccio di lago, la cui cattura non

⁹ Giovanni Rebora, *La civiltà della forchetta. Storie di cibi e di cucina*, Bari, Laterza, 1998, pp. 63 e sgg.

¹⁰ *Ivi*, pp. 72 e sgg.

era rischiosa quanto quella dei pesci di mare. Molto usata a Mantova era la pratica di insaporire la polenta con le uova di storione, versate a poco a poco nel paiolo prima della cottura, continuando a mescolare fino a quando non si fossero distribuite in modo uniforme.

Il pesce, in generale, è un alimento energetico, povero di grassi, il cui valore nutrizionale è simile a quello della carne ma con una serie di vitamine, minerali e acidi polinsaturi di primaria importanza per l'alimentazione umana, che difficilmente si trovano in altri cibi.¹¹ A differenza della carne, inoltre, poteva essere consumato sia al venerdì, sia durante la Quaresima, sia nei giorni di digiuno, e per questo era di fondamentale importanza poterselo permettere. Bisogna sempre ricordare che non esistevano ancora tutti i sistemi moderni di conservazione (congelato, essiccato, sotto sale, sottolio, affumicato, marinato o inscatolato), quindi l'alimento si deteriorava in fretta, e solo i più benestanti godevano del privilegio di poterlo acquistare fresco, direttamente dal pescatore.

L'introduzione del pesce nella dieta settimanale si deve anche al condizionamento della Chiesa Cattolica che, già nel IV secolo, aveva predisposto un calendario liturgico in cui distingueva i giorni “di grasso” da quelli “di magro”, cioè quelli in cui si poteva consumare qualsiasi alimento da quelli in cui era proibita la carne. I numerosi giorni di digiuno imposti dalla religione, tuttavia, non accennavano al consumo di pesce, e questo consentì ai fedeli di mangiarlo liberamente e senza proibizioni, anche perché era –giustamente- percepito come leggero ma ugualmente nutriente.¹²

Opera importante nel panorama cremonese sette-ottocentesco è *La cuoca cremonese*, comparsa nell'*Almanacco per l'anno 1794*, e riguardante alcune ricette del tempo, desunte dalla grande cucina francese che ormai si era imposta sopra tutte le altre in Europa. In realtà, la superiorità della gastronomia italiana era indiscussa già a partire dal Rinascimento. La situazione iniziò a cambiare quando, nel 1533, Caterina de' Medici sposò Enrico II di Francia, e portò con sé a corte abili cuochi e pasticceri. Da allora, la cucina francese fu inevitabilmente influenzata, e andò sempre più perfezionandosi.¹³

L'opera cita una notevole varietà di ricette di pesce, cucinato in bianco, alla griglia, allo spiedo o in casseruola con olio, pepe e sale. Tra i pesci d'acqua dolce troviamo: tinca, storione, cheppia, luccio, anguilla, trota e persico, ancora oggi considerati tipici delle acque del Parco Adda Sud. L'aspetto importante di quest'opera, che si troverà anche nei ricettari ottocenteschi, è che le varie ricette sono accompagnate da aneddoti riguardanti la natura dell'alimento, le sue proprietà e alcune norme sull'arte di convitare.

¹¹ Vanna Tridi, *Cucinare il pesce del lago*, Bussolengo, Demetra, 1995, p. 5 e s.

¹² Monica Balestrero, *La dieta nel Medioevo italico. Aspetti agronomici, economici e cultural-tradizionali*, Roma, Aracne, 2006, pp. 66-67.

¹³ *La cuoca cremonese che insegna a cucinare con facilità qualunque sorta di vivande*, a cura di Carla Bertinelli Spotti, Cremona, Cremonabooks, 1999, Introduzione, pp. IX-XIX.



Vincenzo Campi, Pescivendola (1580 circa), Milano, Pinacoteca di Brera.

4. Testimonianze locali

Il rapporto tra i pizzighettonesi e il fiume Adda, come spiegato in precedenza, è sempre stato molto forte, e il riflesso di questo legame si può trovare nelle opere degli artisti locali, che diventano testimonianza diretta della quotidianità di un borgo fluviale.

Di seguito verranno riportate tre poesie del poeta pizzighettonese Piero Bonardi, riguardanti rispettivamente: la pesca dell'alborella in Adda, la bellezza del fiume alla luce del primo mattino e l'attività dei barcaioli di Gera.¹⁴



Il poeta dialettale Piero Bonardi, classe 1937.

¹⁴Tali poesie si trovano, rispettivamente, alle pagine 126, 116, 154 del volume: Piero Bonardi, *Stòria e sturiéli de iün de campàgna*, Pizzighettone, Pro Loco di Pizzighettone, 2016.

Piero Bonardi, En pescadùr

Che bèla ròba al mènt en pescadùr,
che gh'à a dispuzisòn tüti j atrès:
se 'l jà dupéra bén, sarà dulùr
per tüta la cumbricula de i pès!

E mi, quànt vò a pescà, fò de 'l me mèi
per riès a tirà sü 'n quàl pesulèt:
se na quàl vòlta na ciàpi de bèi,
cùri a cà de vulàda, per fài vèt.

La dùna la divènta mìa tànt màta
se a 'l pès büzügna dà na netadìna
- L'è bùna se te nèti l'insalàta... -

Se però gh'ò ciapàt de l'ambulìna,
la mèt sü 'l padelòt e la pügnàta
per fàa: pesìn rustìt e pulentìna!

Un pescatore

*Che bella cosa al mondo un pescatore,
che è dotato di tutti gli attrezzi:
se li adopera bene, son dolori
per tutta la combriccola dei pesci!*

*Io, quando pesco, faccio del mio meglio
per poter catturare qualche pesce:
se qualche volta ne prendo di belli,
vado a casa di corsa, per mostrarli.*

*La moglie non diventa mica matta
se c'è bisogno di pulire il pesce:
- È tanto se pulisco l'insalata... -*

*Se però ho pescato l' "ambulina"
lei mette al fuoco padella e pentola
per fare: pesce fritto e polentina!*

Piero Bonardi, Àlba 'n sü 'l Àda

En sü l'àqua càlma de 'l Àda,
quàzi tà'me 'n vél de bumbàs,
brüs'cia la fümàna legéra
e celestìna de la nòt.

Pò 'l sùul el mèt föra la tèsta,
se 'nfilsa tra sàles e piòpi,
e pàr che galégi stelìni
che li risplènt d'òr e d'argènt.

Cumìncia a pasà 'n quàl nadròt,
se mèt a cantà 'n üzelìn,
véen zù per pescà 'n pescadùr:
'n àlter dì 'l è bèle nasìt.

Alba sull'Adda

*Sull'acqua calma dell'Adda,
quasi come un velo di bambagia,
scivola la nebbia leggera
e azzurrina della notte.*

*Poi il sole sporge la testa,
si insinua tra salici e pioppi,
e sembrano galleggiare stelline
risplendenti d'oro e d'argento.*

*Comincia a passare qualche anatra,
si mette a cantare un uccellino,
scende per pescare un pescatore:
un altro giorno è già nato.*



Uno scorcio del fiume Adda, a Pizzighettone.

Piero Bonardi, I barcaröi de Gèra (i Geröi)

A l'àlba ògni matìna i se truvàva
a la piàrda, pò dòpu se imbarcàva
sü i barcòn, lärch e piàt, e via a remà
fin dùa gh'éra la gèra de cavà.

I se fermàva 'n mìra a i fundài bàs,
lì se ancuràva e pò a fòrsa de bràs
de stà 'n de l'aqua, cu'l so "cuciaròn"
i cargàva la gèra 'n sü 'l barcòn.

I riturnàva, 'l barcòn pièn pienènt,
remàva cun 'l ajüt de la curènt
fin a la piàrda, lì pò se fermàva
atàch a la spùnda, e i sicürava

el barcòn a la rìva: i ghe metìva
en puntezél de lègn, che se muvìva
e che 'l balàva 'n pò quànt i pasàva
cun li "baréli" pièni, che i vudàv

en sü la piàrda, a fàne en müc bèl gròs:
en laurà che ghe spacàva j òs,
ma sènsa mài fermàse, tüti in fila,
cargà e vudà, sultànt cun la badila.

Cu' i carèt e cavài, pò i caretér
purtàva gèra e sàbia sü i cantièr:
laurà dür de i barcaröi de Gèra,
che gh'è düràt fin dòpu la guèra

e pò, piàn piàn, s'è tüt mecanizàt
e 'l laurà per tanti 'l gh'è pù stàt;
quaidün, pièn de rumàtich e dulùr
i s'èra mìs adrè a fàa 'l pescadùr,

chéi pusè giùen, j èra püsè cuntènt
de laurà 'nde 'n quàl stabilimènt.
Ròbi pasàdi urmài, ricòrt sbiadìt
de tanti barcaröi che gh'è vivìt

sü e zù per l'Àda cun el so batèl
en mumènt de la stòria mìa tènt bèl.
Per la famìlia e i fiöi gh'è tribùlât:
in Gèra i sarà sèmper ricurdàt.

I barcaioli di Gera

*All'alba ogni mattina si trovavano
alla piarda, poi dopo s'imbarcavano
sui barconi, larghi e piatti, e via a remare
fin dove c'era la ghiaia da cavare.*

*Si fermavano presso i fondali bassi,
lì si ancoravano e poi, a forza di braccia,
stando nell'acqua, col loro "cucchiaione"
caricavano ghiaia, o sabbia, sul barcone.*

*Ritornavano il barcone pieno completamente,
remavano con l'aiuto della corrente
fino alla piarda, lì poi si fermavano
contro la sponda, dopo assicuravano*

*il barcone alla riva: mettevano
un ponticello di legno, che si muoveva
e che ballava un po' quando passavano
con le portantine piene, che vuotavano*

*sulla piarda, a farne un mucchio grosso:
un lavoro che rompeva le ossa,
fatto senza mai fermarsi, tutti in fila,
caricare e vuotare, soltanto con la pala.*

*Con carretto e cavallo poi i carrettieri
portavano ghiaia e sabbia sui cantieri:
mestiere duro dei barcaioli di Gera
che è durato fin dopo la guerra*

*poi piano piano si è tutto meccanizzato
e quel lavoro per tanti non c'è più stato.
Qualcuno, pieno di reumatismi e dolori
si era adattato a fare il pescatore,*

*intanto i giovani erano più contenti
di lavorare in qualche stabilimento.
Cose passate ormai, ricordi sbiaditi
di tanti barcaioli che hanno vissuto,*

*su e giù per l'Adda coi loro battelli,
un momento della storia poco bello.
Per la famiglia e i figli han tribolato:
in Gera saran sempre ricordati.*

Enrico Della Torre, La tinca

Anche le arti figurative mostrano il legame profondo degli abitanti di Pizzighettone con il fiume Adda e con tutte le attività ad esso correlate. Il pittore pizzighettone Enrico Della Torre, ad esempio, nonostante abbia vissuto a lungo lontano dal paese natale, si dimostra molto affezionato all'ambiente pizzighettone, in modo particolare al fiume Adda, e raffigura una tinca, uno dei pesci più comuni delle acque del Parco Adda Sud.

La produzione giovanile di questo autore, oggi conosciuto ed apprezzato a livello europeo, è caratterizzata da elementi naturalistici, in modo particolare emerge la predilezione per la flora e la fauna di fiume, mentre con il passare degli anni prevalgono raffigurazioni sempre più astratte.



Enrico Della Torre, La tinca (1955), Museo civico di Pizzighettone.

Bibliografia

L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà dal XVI al XIX secolo, a cura di Emilio Faccioli, Torino, Einaudi, 1987.

Riccardo Groppali, *Pesci, anfibi e rettili del Parco Adda Sud*, in *I libri del Parco Adda Sud*, [Italia: sn], stampa 1994, vol. 4.

Vanna Tridi, *Cucinare il pesce del lago*, Bussolengo, Demetra, 1995.

Giovanni Rebora, *La civiltà della forchetta. Storie di cibi e di cucina*, Bari, Laterza, 1998.

La cuoca cremonese che insegna a cucinare con facilità qualunque sorta di vivande, a cura di Carla Bertinelli Spotti, Cremona, Cremonabooks, 1999.

Hic est bonum comedere, Stoviglie e vettovaglie rinascimentali di una guarnigione di Pizzighettone, a cura di Lynn Passi Pitcher, Comune di Pizzighettone, 2005.

Monica Balestrero, *La dieta nel Medioevo italico. Aspetti agronomici, economici e cultural-tradizionali*, Roma, Aracne, 2006.

Gianfranco Gambarelli, *Storia della pesca a Pizzighettone e della sua gente*, in “La nostra gente”, Anno 7, Numero 2, Settembre 2010, pp. 10-12.

Gianfranco Gambarelli, *I cavatori di ghiaia – “i geraiöi” – Gente dell’Adda*, in “La nostra gente”, Anno 7, Numero 3, Dicembre 2010, pp. 13-15.

Piero Bonardi, *Stòria e sturiéli de iün de campàgna*, Pizzighettone, Pro Loco di Pizzighettone, 2016.

Sitografia

www.parcoaddasud.it

www.ittiofauna.org

Immagini

Le foto utilizzate sono state concesse per l'utilizzo del progetto, e in larga parte sono di proprietà della Pro Loco di Pizzighettone, del Gruppo Volontari Mura e del Museo Civico di Pizzighettone.

Altre immagini provengono da giornali locali come “La nostra gente” (già citato in bibliografia), oppure dal mensile “Orobie” (nello specifico: numero 228, settembre 2009).

Una minoranza delle fotografie è stata invece scattata da me, ai fini della realizzazione del progetto medesimo.

Fasulin de l'öc cun le cudeghe

a cura di Leonora Dusi

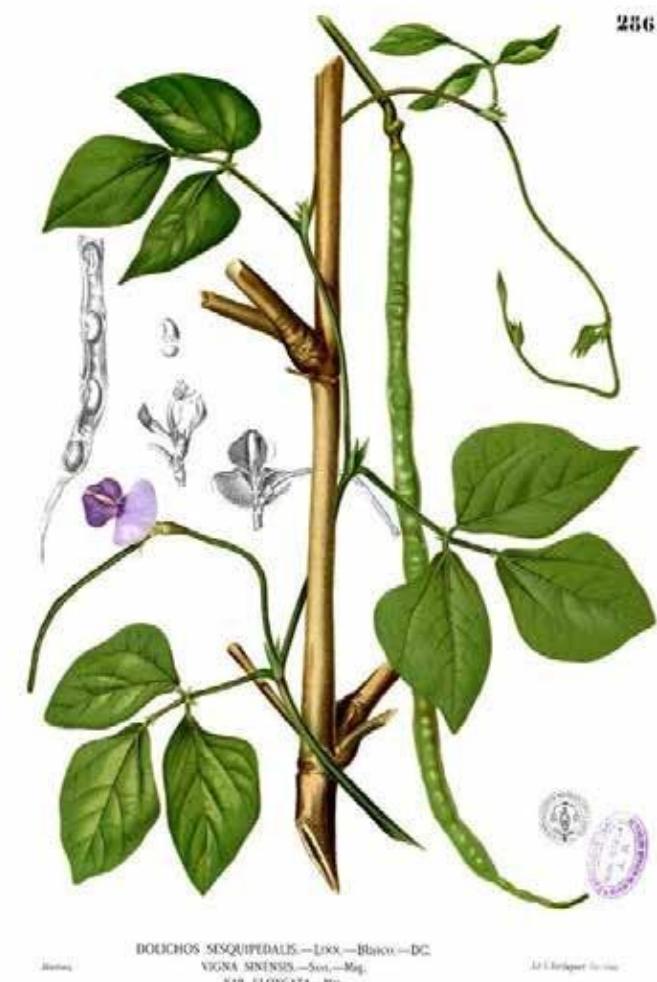
1. Un po' di storia

I fagioli giunti dall'America in seguito alla scoperta del Nuovo Mondo si sono imposti molto rapidamente e facilmente sulle tavole europee, prendendo il posto dei fagioli antichi e medievali di cui oggi resta una varietà africana simile, il dolico, che si presenta bianco con un occhio nero.

Non solo la specie di provenienza americana ha sostituito quella precedente nel regime alimentare europeo, ma in molti Paesi ne ha assunto la denominazione popolare (fasoulia in greco; fasulé in albanese; fagiolo in italiano; fasola in polacco; flayot e flageolet in francese...) e ovunque quella scientifica, *phaseolus*.

In Francia il nuovo legume è stato a volte chiamato féverolles, quindi haricot, parola che oggi si pensa derivi da quell'ayacotl che lo indicava nell'antico Messico. Il termine messicano, importato dagli Spagnoli, sarebbe stato mal compreso dai Francesi che ne fecero haricot, confondendolo con l'haricot di pecora, un vecchio stufato medievale. Va

precisato che nel XX secolo questo piatto non è mai stato preparato con i fagioli ma con i navoni (una specie di rapa).¹⁵



Francisco Manuel Blanco(O.S.A.) - Flora de Filipinas [...] Gran edición [...] [Atlas II] [1].

Come sono arrivati a noi i fagioli dall'occhio

I fagioli arrivano in Italia dopo la scoperta dell'America, nello specifico proprio dal Messico. Furono importati dagli Spagnoli, che diffusero le specie per noi più familiari anche oggi: i cannellini, i borlotti, ecc... Il fagiolo dall'occhio tecnicamente non è un fagiolo ed è chiamato *Dolichos melanophthalmus*.¹⁶ Dolico è il termine con cui gli antichi chiamavano questi prodotti: in greco vuol dire lungo proprio perché tali legumi hanno il baccello più lungo di quello delle fave o di altre leguminose. Il dolico più noto è il *Dolico lablab* o *Lablab purpureus*, attestato anche nell'antichità, cui si accosta il fagiolo dall'occhio, che in realtà oggi nelle classificazioni botaniche è

¹⁵ *Storia dell'alimentazione*, a cura di Jean Louis Flandrin e Massimo Montanari, II v., Roma - Bari, Laterza, 2003.

¹⁶ Le notizie storiche e le considerazioni inserite in questo paragrafo sono state presentate dal Dott. Filippo Maria Gambari, soprintendente archeologo della Lombardia, nella conferenza: "Dai phaseoli ai fagioli. Storia ed archeologia del fagiolo dell'occhio nella formazione della dieta alimentare della Cisalpina", tenuta a Pizzighettone il 21/1/2016.

chiamato per lo più Vigna unguiculata, in onore del botanico Domenico Vigna, vissuto a Pisa nel XVII secolo. Si può dire che tra il dolico e la vigna c'è una stretta parentela e li si può inserire in una grande famiglia che si potrebbe chiamare “I fagioli del Vecchio Mondo”.

Quando i botanici li classificarono, diedero ai fagioli di origine americana il genere *Phaseolus* che è il nome con cui latini e greci chiamavano i fagioli del Vecchio Mondo prima della scoperta dell'America.



Annibale Carracci, *Il mangiafagioli* (1583 - 1584 circa), Roma, Galleria Colonna. [Da *Storia dell'arte. Dal Quattrocento al Settecento*, G. Dorfles, S. Buganza, J. Stoppa, Bergamo, Atlas, 2008].

In Italia peninsulare la Vigna unguiculata è documentata in resti carbonizzati fin dalla media età del Bronzo, intorno al 1500 a.C. In Italia settentrionale, per motivi climatici, questo legume non arriva prima dell'età del Ferro e viene diffuso dagli Etruschi. Sono stati trovati fagioli dall'occhio carbonizzati in Lunigiana, in contesti del VII secolo a.C., in Emilia Romagna, in contesti del VI-V secolo a.C., quindi si sa che in ambito bolognese, modenese, in Lunigiana gli Etruschi disponevano del fagiolo dall'occhio, che poi diventerà relativamente comune in età romana ma solo nella fascia centro-padana, probabilmente tra Emilia e bassa Lombardia.

Esiste un quadro famoso che è molto importante perché, se si vuole che il fagiolo dall'occhio diventi qualcosa di storicamente legato al Cremonese anche nella definizione di D.o.p. e diventi a tutti gli effetti un bene culturale tradizionale, si dovrà dimostrare che c'è un profondo legame con

questo territorio. La risposta viene proprio da questo quadro. Si tratta del Mangiatore di fagioli, opera realizzata da Annibale Carracci a Bologna fra il 1583 e il 1584, quando il pittore ha circa ventiquattro anni. Annibale lavora a Bologna e poi si sposterà a Roma dove otterrà grande fama, ma la cosa che a volte viene trascurata, anche se nota, è che il padre di Annibale, Antonio Carracci, è di origine cremonese: non si conosce esattamente il luogo di provenienza, ma sappiamo che si sposta proprio verso il 1540-50 dal territorio cremonese a Bologna, dove intorno al 1560 nasce suo figlio Annibale.

Quando dipinge *Il mangiafagioli* Annibale non vuole raffigurare né un pranzo in una locanda, né un pasto in una guarnigione. I soldati venivano per lo più nutriti molto bene e tendenzialmente mangiavano un po' più carne della media della gente comune perché dovevano combattere.

Se si osserva il dipinto, si può notare che il contadino ha davanti a sé un piatto con dell'erbazzone (una focaccia ripiena di erbe), del pane e dei cipollotti, del vino bianco ramato: si tratta quindi di un pranzo a base di carboidrati, verosimilmente con un po' di condimento, probabilmente olio, nel quale il maggior apporto proteico, a parte il condimento, viene proprio dai fagioli che il contadino sta mangiando: questi non sono inseriti in una minestra, ma sono contenuti in una ciotola senza altri alimenti.

La quantità di fagioli che si vede in quella ciotola sarebbe l'equivalente di circa mezzo chilo di fagioli secchi. Nella nostra tradizione contadina i fagioli sono un ingrediente aggiunto a minestre o altri alimenti ed è raro che vengano mangiati da soli. Coi fagioli dall'occhio questo è possibile, soprattutto con quelli nella loro versione originale. È interessante il fatto che Annibale Carracci voglia mostrare un piatto a lui noto, probabilmente legato a una tradizione familiare, non un piatto tipico della cucina bolognese, come si può desumere dai dati dell'archivio di Bologna dell'epoca. Si può davvero pensare che sia una ricetta, un piatto tradizionale dell'area centro-padana, forse cremonese, la zona di provenienza di Antonio Carracci, che a Bologna viene registrato come proveniente dal territorio cremonese, mentre il figlio Annibale nasce a Bologna. Il padre si sposta con la moglie, quindi la sua cucina di casa doveva essere di tipo cremonese. Ciò che è interessante è il fatto che nel dipinto non è presente alcun alimento tipico della cucina bolognese di quel tempo, ad esempio qualche scarto di carne di maiale. Apparentemente su quella tavola, dal punto di vista proteico, ci sono soltanto i fagioli.

L'analisi di questo quadro così famoso sotto l'aspetto della storia dell'alimentazione potrebbe fornire elementi utili a corroborare la tesi che i fagioli dall'occhio siano un piatto presente da secoli nella tradizione culinaria cremonese.

2. I fasulin de l' öc cun le cudeghe a Pizzighettone: le tappe di una manifestazione importante¹⁷

La manifestazione



Turisti in coda per i *fasulin de l'öc*.

Il Gruppo Volontari Mura, fondato ufficialmente nel 1993, un anno e mezzo prima era costituito semplicemente da un gruppo di amici, curiosi di vedere il vero aspetto delle mura di Pizzighettone, fino a quel momento completamente coperte di rovi e piante: perciò si era iniziato gradualmente a disboscarle e ripulirle. All'inizio i volontari non disponevano nemmeno dell'attrezzatura necessaria a svolgere i lavori, tanto che dovevano chiedere il materiale in prestito agli agricoltori della zona, poi, grazie al sostegno del locale Club Ferrari, riuscirono ad acquisire la propria strumentazione.

Serviva però un'idea per riutilizzare dopo la prima pulizia l'interno delle mura, già aperte per la "Tre Giorni in Piazza", ma occorreva anche qualcosa che potesse portare risorse da reinvestire totalmente per la pulizia, la manutenzione e per qualche opera di consolidamento della cinta muraria.

Nel frattempo si stava perdendo l'abitudine a un piatto che i giovani non conoscevano quasi più, perciò alcuni volontari proposero di recuperare i *fasulin de l'öc cun le cudeghe*. Nella prima edizione furono coinvolte poche persone: in una sola casamatta, con una grossa pentola si preparò da mangiare per un centinaio di commensali. Si trattò più che altro di un momento conviviale tra

¹⁷ Le informazioni che riguardano il Gruppo Volontari Mura, la manifestazione e la ricetta dei *fasulin* si trovano sul sito stesso del Gruppo Volontari Mura di Pizzighettone: www.gvmpizzighettone.it

amici, ma da subito l'iniziativa riscosse successo, anche per il fatto di poter disporre di una cornice suggestiva come l'interno delle mura.

Di anno in anno il pubblico è aumentato, quindi sono cresciute le dosi di fagiolini da preparare e gli spazi da mettere a disposizione degli avventori. Per un certo tempo si utilizzò la cucina dell'oratorio, poi venne realizzata un'apposita cucina in Piazza d'Armi, attrezzata come quella di un ristorante: lì, nell'edizione del 2015, sono stati cucinati 63 quintali di fagiolini, pari a oltre 16000 porzioni. Nel corso degli anni il Gruppo Volontari Mura ha sempre cercato di privilegiare prodotti di filiera corta, quindi si è deciso di sperimentare la coltivazione del fagiolino dall'occhio a Pizzighettone. Questo legume arriva prevalentemente dal Perù, ma in Italia esistono due zone di produzione di nicchia, il Veneto e il Piemonte, dove si faceva rifornimento in funzione della manifestazione. Tramite una ricerca storica, si è potuto appurare che fino agli anni Sessanta del secolo scorso il fagiolino veniva coltivato proprio nell'area cremonese, pur trattandosi di una coltivazione prevalentemente ad uso familiare, a causa della resa molto scarsa. Si è quindi ottenuta la riscoperta di una coltivazione locale che qualcuno adesso comincia a produrre anche nei propri orti.



Gadgets esposti durante la manifestazione.

I fagiolini, le verdure e le carni arrivano tutti da aziende agricole e cascine locali, quasi a "metro zero"; il fagiolino, infatti, viene coltivato proprio a pochi metri dal luogo in cui si svolge la manifestazione.

L'arrivo di oltre 25000 turisti in pochissimi giorni porta beneficio non solo alla manifestazione ma anche ai ristoranti, ai bar e a tutto l'indotto economico di Pizzighettone. Per quanto riguarda il Gruppo Volontari Mura, il ricavato della manifestazione viene per la maggior parte reinvestito nella manutenzione della cerchia muraria, mentre una quota viene destinata all'ufficio turistico per l'accoglienza e l'accompagnamento dei visitatori, per la pubblicazione di materiale informativo e per la promozione turistica.



Volontari durante la pulitura delle cotenne.

Questa festa è diventata un'organizzazione in cui lavorano circa 280 volontari pizzighettesi di tutte le età, dai bambini agli anziani, un'occasione in cui tutti in modo diverso danno il proprio contributo occupandosi delle varie fasi dell'iniziativa.

Pizzighettone, essendo già “Città Murata di Lombardia”, si è un po’ autodefinita capitale dei fasulin. Nel tempo, quando la manifestazione ha incominciato a prendere piede, qualche altro paese della provincia ha cercato di copiare l’idea: allora sono stati depositati in Camera di Commercio a Cremona marchio, logo e ricetta, per far sì che l’unica festa che può essere denominata fasulin de l’öc cun le cudeghe sia quella pizzighettese, in quanto legata al prodotto autoctono e alle mura.

Per il fagiolino dall’occhio coltivato si sta attendendo la De.C.O., la denominazione comunale d’origine, un marchio di garanzia delle attività agroalimentari tradizionali, ma l’ambizione sarebbe quella di riuscire ad ottenere il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta). I numeri e l’indotto turistico per ottenerlo non mancano e il possibile marchio sarà “fagiolino dall’occhio di

Pizzighettone da agricoltura locale". Per raggiungere il riconoscimento si dovrà predisporre un protocollo e seguire un'istruttoria.

Slow Food, una delle più importanti associazioni nazionali del settore enogastronomico, per un paio d'anni ha seguito la manifestazione in tutte le sue fasi, dall'arrivo delle cotenne alla preparazione vera e propria del piatto.

La cotenna arriva intera, così come viene tolta dal maiale, quindi viene rasata, lessata, tagliata con un processo ancora quasi tutto manuale. La preparazione delle cotenne si svolge a settembre, perché poi vengono surgelate in dosi che corrispondono alla misura di un pentolone (ogni pentolone contiene 180 razioni di fagiolini).

Da Slow Food si attende il riconoscimento di "comunità del cibo", perché attorno a questa festa ruota una buona parte della comunità pizzighettonese grazie al cospicuo numero di volontari impegnati.



Uno dei parcheggi riservati ai camperisti durante la manifestazione.

Anche grazie ai fagiolini, è stata messa in atto la procedura per ottenere dal Touring Club Italiano la bandiera arancione che viene data ai comuni che rispettano un certo numero di parametri: vivibilità del paese, bellezza e storicità del borgo, segnaletica e comunicazione curate, siti con traduzione in inglese, pulizia e accoglienza. A maggio 2016 Pizzighettone ha ottenuto l'importante riconoscimento, diventando l'undicesimo centro in Lombardia – e il primo in provincia di Cremona – che si può fregiare del titolo. Attorno ai fagiolini ruota quindi una buona dose di promozione

turistica: il Gruppo Volontari Mura viene invitato almeno sei volte l'anno a partecipare a manifestazioni e rassegne in Lombardia, Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna dove è possibile far degustare quello che è diventato il piatto principe di Pizzighettone, ma dove viene portata anche tutta la documentazione che riguarda il borgo murato.

In ventiquattro anni è stata fatta davvero tanta strada, anche per quanto riguarda il ritorno d'immagine di Pizzighettone. Una volta, se si nominavano i "fagiolini dall'occhio con le cotonne", nessuno li conosceva o quasi, ma adesso i *fasulin* e Pizzighettone sono strettamente collegati e l'affluenza di turisti è aumentata in modo esponenziale.

La promozione turistica



Pentola di fasulin de l'oc.

Nel tempo si è cercato di fare promozione turistica anche creando una sorta di fidelizzazione: dai questionari di gradimento che vengono consegnati ogni anno, si è capito che il primo veicolo di pubblicità è il passaparola di gente che è stata a Pizzighettone, a cui sono piaciuti il paese, il cibo, l'atmosfera nelle mura coi camini accesi, il piatto della tradizione, l'accoglienza e tutte le iniziative che vi ruotano attorno. A questo proposito va rilevato che nel 2015, in occasione di Expo, si è formato un comitato per la valorizzazione di Pizzighettone che ha lavorato con impegno per incentivare la conoscenza non solo delle mura, ma di tutto il centro storico, attraverso un percorso di visite guidate che include anche il Museo Civico e le chiese. A questo si sono aggiunte la navigazione dell'Adda, attiva ormai da vari anni, ma anche la promozione delle eccellenze

ambientali, enogastronomiche e produttive del territorio locale. Si è poi cercato di offrire un ulteriore servizio turistico con la manifestazione “Buon Gusto nelle mura”, inserita per cercare non solo di vendere prodotti gastronomici ma anche per far sì che i turisti si fermino una giornata intera e portino beneficio ad altre associazioni e a tutta la struttura ricettiva che vi ruota attorno. Dall’ottava edizione dei Fasulin ha iniziato a crescere anche un’altra realtà: i camperisti. Si è riusciti ad attirarli grazie a canali di comunicazione specializzati e i risultati si sono visti: dai primi cinquanta camper della prima edizione si è giunti ai quasi cinquecento provenienti da tutta Italia della ventitreesima edizione. Più di un camper club organizza a Pizzighettone il raduno nazionale e questa è un’ulteriore vetrina per far conoscere il borgo, una campagna pubblicitaria indotta che costa pochissimo.

Riuscire a intercettare e ad avere risposte da questi settori di nicchia aiuta a incrementare i flussi turistici che fanno poi da vanto a tutto il resto.



Turisti che cenano all'interno delle casematte.

3. I fagiolini dall'occhio

La coltivazione

La prima fase del processo che porta alla manifestazione più importante per Pizzighettone è la semina del fagiolino dall'occhio. Tutte le materie prime per la preparazione del piatto sono di origine del territorio, con la garanzia di un prodotto eccellente e di grande qualità. L'obiettivo è recuperare un'antica coltura locale che si era persa nel tempo (il fagiolino dall'occhio è stato



Campi in cui i volontari coltivano il fagiolino dall'occhio.

coltivato nelle nostre zone fino agli anni Sessanta del Novecento) e al tempo stesso ottenere il prodotto che, assieme a cotechine, carni, brodo e verdure verrà utilizzato nei giorni della festa.

Il processo inizia con la semina in primavera, solitamente a maggio.

La prerogativa della coltivazione è quella del metodo naturale, ossia senza l'utilizzo di prodotti chimici e con la sola irrigazione delle piogge. Gli unici interventi effettuati nelle settimane che precedono il raccolto sono la sarchiatura meccanica del terreno e l'estirpazione manuale di alcuni infestanti, operazioni necessarie per permettere alle piantine di crescere e svilupparsi ancora meglio.

Il raccolto avviene nel mese di agosto in modo quasi completamente manuale per non rovinare il piccolo baccello.

Quindi il fagiolino dall'occhio viene fatto essiccare all'aperto, sull'aia di una cascina come si faceva un tempo, grazie all'azione del sole e dell'aria.

Una parte della produzione viene utilizzata per la manifestazione, il resto viene fornito ai ristoratori locali che nelle stesse giornate dei Morti e fino a oltre Natale, inseriscono il piatto tipico nei rispettivi menù, dando vita ad un vero e proprio circuito.



GRUPPO VOLONTARI MURA O.N.L.U.S.

IL FAGIOLINO DALL'OCCHIO DI PIZZIGHETTONE PRODOTTO BIOLOGICO DA AGRICOLTURA LOCALE

[Vigna unguiculata (L.) Walp. (f. melanophthalmus (D.C.) Fiori)]

LA COLTIVAZIONE IN LOCO

■ SCHEDA CULTURALE



- Luogo di coltivazione: Az. Agricola "Le Gerre" di Rimoldi F.III (gentilmente concessa).
- Superficie investita: circa 5000 m² (6 pertiche cremonesi).
- Data seme: 31 maggio 2011 (investimento: 60 seme/m² per avere 35-40 piante/m²; semina con seminatrice pneumatica da sola con file distanti 45 cm); ditta Galotti - contadrista Crotta d'Adda.
- Emergenza completa: 4 giugno.
- Semifrutta: 15 giugno; ditta Galotti - contadrista Crotta d'Adda.
- Nessuna concernzione chimica e nessun intervento irriguo.
- Raccolto: 10 settembre manuale per una prima campionatura, azienda agricola "Gerre".
5 ottobre con mietitrebbia, ditta Moggi Francesco - contadrista Pizzighettone.
- Sanzialatura, Piantatura ed Emergenza: naturale e manuale sull'ala della cascina Belvedere di Pizzighettone (gentilmente concessa).



■ FASI FENOLOGICHE



- 18 giugno: studio 3-4 foglie vere con qualche abbozzo di fiocchi florali;
- 2 luglio: inizio ramificazioni; ottimo rigoglio nonostante assenza di progeg;
- 10 luglio: fiore in pieno sviluppo; apparato radicale ben sviluppato con grossi tubercoli in piena attività azotofissante; ottimo rigoglio vegetativo nonostante il perdurare del periodo siccioso;
- 14 luglio: primi fiocchi formati con semi a maturazione corretta; inizio ingiallimento e perdita foglie;
- 22 agosto: granella dei primi legumi verso la maturazione fisiologica. Il perdurare della siccità consiglierebbe un intervento irriguo col rischio però di aumentare la sclerotina di maturazione creando difficoltà per la raccolta (semi già secchi e semi ancora immaturi). Si è optato per una migliore qualità a scapito della produttività.
- Metà settembre: vegetazione quasi completamente spoglia e granella sostanzialmente pronta per la raccolta.



■ TECNICA COLTURALE

La coltivazione è stata realizzata senza alcun apporto irriguo e senza concimazioni chimiche.

- La scelta di non irrigare (nonostante un periodo estivo particolarmente siccioso) è stata detta anche dalla problematica sempre più attuale e sempre più urgente del risparmio idrico: cercare cioè di limitare o addirittura eliminare, ove possibile, gli apporti idrici anche con la pista di una parte della produzione. La coltivazione comunque ha rispettato abbastanza bene a questa importante limitazione.
- La coltivazione poi è stata realizzata senza alcun apporto di concimi chimici; l'apporto necessario alla pianta è stato in larga parte prodotto dal tutto naturale (Panzica, leguminosae, leguminosarum) che sono in grado di fissare l'idrogeno atmosferico e trasformarlo in una forma assimilabile dalla pianta.



■ CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

Come prima esperienza ci si può considerare abbastanza soddisfatto. Ovviamente sono le cose da affinare e perfezionare:

- la preparazione del terreno con un livellamento il più uniforme possibile per facilitare l'operazione di raccolta meccanica;
- l'eventuale introduzione di un intervento irriguo per poter valutare l'efficacia (la produzione di quest'anno è stata di circa un quintale/pertica cremonese).

Nella tabella sono le caratteristiche qualitative del prodotto acquistato a confronto con la nostra produzione.

Prodotto	Salinità (‰)	Piante emergenza (m ²)	Piante 1000 semi (g)	Prodotto (kg)
Acquistato	12,3	75,6	219	21,8
Produzione propria	11,2	76,6	199	24,0

Da notare l'umidità simile al prodotto acquistato, dopo tre giorni di assiccamento naturale, lo stesso diconi per il peso specifico. Molto più piccoli invece i semi di nostra produzione, a seguito della mancanza di apporti idrici; interessante notare la qualità in fatto di contenuto proteico decisamente più elevato del prodotto acquistato.

Insomma pochi ma buoni.

p.z. Pianello Belvedere, comune Fossano in Agro, università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, corrispondente a Francesco

Pannello che mostra le fasi della coltivazione.

La ricetta

La ricetta dei *fasulin*, come quella della torta rustica dei Morti, era stata elaborata dalla nonna di una volontaria, la signora Pina Canesso; entrambe non vengono divulgate. La ricetta della torta rustica dei Morti è stata consegnata solo a una responsabile delle cuoche per necessità.

Per quanto riguarda i fagiolini, la ricetta di base è composta da verdure coltivate in orti locali che vengono poi surgelate (porro, carote e sedano) e costituiscono la base del soffritto con olio extravergine d'oliva e sale. Dopodiché si mettono a soffriggere le cipolle precedentemente sbollentate e tagliate a dadini e si aggiungono i fagiolini dall'occhio, già lasciati una notte in ammollo, e la salsa di pomodoro, si copre il tutto col brodo e si lascia cuocere per un paio d'ore. A parte si fanno lessare le carni di vitello, manzo e maiale. Il brodo ottenuto si usa per coprire i fagiolini e farli cuocere, le carni cotte si disossano, si tagliano e verso metà cottura si aggiungono al resto lasciando insaporire il tutto fino a fine cottura. Sono presenti anche due ingredienti segreti che non sono mai stati rivelati. Come da tradizione, i fagiolini vengono serviti in ciotole di terracotta.



Volontaria che esegue la ricetta.

4. Testimonianze locali

Nel 2002, a seguito di uno scavo archeologico effettuato in una cisterna all'interno delle mura di Pizzighettone, furono recuperate alcune stoviglie di epoca rinascimentale. L'ambiente era stato utilizzato, tra la seconda metà del XV secolo e i primi decenni del XVI, come discarica della guarnigione che abitava nel castello. Le ceramiche furono esposte nel 2005 in occasione della mostra: *Hic est bonum comedere. Stoviglie e vettovaglie rinascimentali di una guarnigione di Pizzighettone*,¹⁸ proprio per valorizzare ciò che fino a quel momento era stato ritrovato e questo, nel corso degli anni, ha sicuramente contribuito alla promozione turistica e culturale del nostro comune. Dopo essere stato portato a Milano presso la Soprintendenza Archeologica, dove è rimasto per dieci anni, nel 2015 il nucleo di stoviglie è stato restituito a Pizzighettone: oggi è esposto in una apposita sezione del Museo Civico insieme a parte dei resti alimentari recuperati nella discarica.



Ciotola (Inv. ST 144710), ultimo quarto XV – inizi XVI secolo. Copyright MIBACT. Su concessione del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo. Vietata la duplicazione o riproduzione con qualsiasi mezzo.

Il materiale, di notevole fattura in quanto destinato alla mensa degli ufficiali, è databile tra la fine del XV e i primi decenni del XVI secolo e realizzato prevalentemente con la tecnica della ceramica graffita padana, molto diffusa in questa zona in epoca prerinascimentale e rinascimentale, e fornisce indicazioni molto importanti per conoscere i gusti estetici e alimentari degli ufficiali in quel periodo.

¹⁸ Più precisamente: *Hic est bonum comedere. Stoviglie e vettovaglie rinascimentali di una guarnigione di Pizzighettone*, a cura di Lynn Passi Pitcher, Pizzighettone, Comune di Pizzighettone, 2005.

Oltre alle stoviglie, infatti, vennero recuperati resti organici, animali e vegetali, che hanno fornito importanti informazioni riguardo al tipo di alimentazione di quell'epoca. Tra i resti ossei rinvenuti, in particolare, spiccano i suini. Dalle analisi è emerso che proprio il maialino da latte era una delle portate predilette dagli ufficiali. Visto che non si sono trovate tracce di macellazione, si può ipotizzare che fosse cotto intero e probabilmente allo spiedo. La preferenza per carni giovani e tenere era sicuramente indice di notevoli possibilità finanziarie da parte dei commensali.



Scodella (Inv. ST 144673), ultimo quarto XV – inizi XVI secolo. Copyright MIBACT. Su concessione del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo. Vietata la duplicazione o riproduzione con qualsiasi mezzo.

Purtroppo, fra i resti botanici non è stata rinvenuta la presenza di fagiolini dall'occhio, ma l'abbondante utilizzo del maiale, ingrediente fondamentale dei fasulin, ci ha indotto a citare comunque questo importante ritrovamento.

Altre significative testimonianze locali sono di sicuro le poesie dialettali, che fanno parte del nostro patrimonio immateriale. A questo proposito non si può non citarne una di Piero Bonardi, poeta dialettale pizzighettonese, che racconta l'antica tradizione dei fasulin de l'oc per il giorno dei Morti e quella della cremonese Franca Piazzi Zelioli, terza classificata al concorso nazionale di poesia Poesia tra le mura, incentrata più in generale sull'autunno e sui profumi che richiamano alla mente questa stagione: tra le pietanze citate non possono mancare i fasulin.

Piero Bonardi, I fazulìn de Pisighitòn ¹⁹

Al dì de i mòrt se üzàva, tèmp indréé
Endà a 'l ufisi de matin bunùra,
cun el biròc, in biciclèta o a pée
inturciàt cu' i tabàr, dàto che alùra

gh'éra béle a che fàa cu' n frèt birbòn.
Se 'ndàva in céza, cun racuglimènt,
se stàva per n'urèta tüti bòn
in ricòrt de j amis e de i parènt;

e apèna föra, tüti a l'usteria
a sgandufià cùdeghi e fazulìn
e dàto pò che i se pagàva mìa,
se ghe beviva adrée 'n bèl pò de vìn.

I ustér i ghe metìva i so ingrediènt
Fàt cös per ùri e ùri, bèn condìt,
servìt cun li scüdèli, càlt pelènt,
che a la fin se ciüciàvum ànca i dìt.

Pürtròp urmài sérum desmentegàt
de 'l valùr de li nòstri tradisiòn,
per fùrtuna che 'n bèl dì gh'à pensàt
"j amis de i mür" chéi de Pisighitòn.

En de 'n ambiènt che 'l è meraviliùs
i gh'à 'mpiantàt zù tàuli e banchèt,
cuzì che apasiunàt e pò gulùs
i gh'ès de rivà chì...a mangià 'n dialèt!

Gh'è tut de bòn, se màngia de rezòn;
se pò dòpu ve farà 'n cèrt efét,
metùm che sia 'n caprìsi de stagìon
se sarà 'n gìr en quàl..."tempuralèt"!

I fagiolini di Pizzighettone

*Al dì dei morti si usava, tempo addietro
andare all' "ufficio" di mattina presto,
con il biroccio, in bicicletta o a piedi
avvolti nei tabarri, perché allora*

*si aveva già a che fare con un gran freddo.
Si andava in chiesa, con raccoglimento,
stando per un'oretta tutti buoni
in ricordo degli amici e dei parenti;*

*e appena fuori, tutti all'osteria
a mangiare cotiche e fagiolini
e siccome non si pagavano,
ci si beveva insieme molto vino.*

*Gli osti mettevan tutti gli ingredienti
fatti cuocere ore e ore, ben conditi,
dentro le scodelle, caldi bollenti,
che alla fine ci succhiavamo le dita.*

*Purtroppo ormai ci eravamo dimenticati
del valore delle nostre tradizioni,
per fortuna un bel giorno ci han pensato
gli "amici delle mura" di Pizzighettone.*

*In un ambiente che è meraviglioso hanno
impiantato tavole e banchetti, così che
appassionati un po' golosi arrivassero
qui... a mangiare in dialetto!*

*È tutto buono e si mangia parecchio;
se poi dopo vi faranno un certo effetto,
mettiamo sia un capriccio di stagione
se sarà in giro qualche..."temporalèt"!*

¹⁹ Piero Bonardi, *Stòria e sturiéli de ün de campàgna*, Pizzighettone, Pro Loco di Pizzighettone, 2016.

Franca Piazza Zelioli, Udùur d'aütön²⁰

Udùur de tèra bagnàada
da n'aquetìna che brìis'cia zó
da nìigoi e té;

de fòons che vèen sö, sö le sòche
guarnàade in de l'èerba
smurtìida da'l frèt.

Udùur de fòje che cróoda
in de 'n bàl grìis
de fùmàana;

de fòm che sbròfa fóora
da i caméen e 'l va sö
a fàa catigulìin a'l céel.

Udùur de bròch rasegàat
per fàa fóoch sóta 'l paróol
e preparàa la sèena...

de üa schisàada
e mùst
che bói in de la cantìna

Udùur de pùm, cudùgn,
che dà prüföm
a l'öolíma bügàada
e caldaròst
che se fa d'òor
in de la padéla néegra.

Udùur de pulèenta, lentéce e cudeghìin,
de sbrizulùza, véerze màte
e fazulìin.

Udùur de malincunìa,
ma àanca udùur bòn de càaza
pièna de bèen e de armunìia:
udùur de càaza mìa!

²⁰ Da *Concorso Nazionale di poesia. Poesia tra le mura anni 2000 – 2004. Antologia*, a cura di Danila Compiani, Pizzighettone, Pizzighettone Fiere dell'Adda, 2004.

Bibliografia

Storia dell'alimentazione, a cura di Jean Louis Flandrin e Massimo Montanari, II v., Roma-Bari, Laterza, 2003.

Hic est bonum comedere. Stoviglie e vettovaglie rinascimentali di una guarnigione di Pizzighettone, a cura di Lynn Passi Pitcher, Pizzighettone, Comune di Pizzighettone, 2005.

Opuscolo del ventennale della manifestazione Fasulin de l'öc cun le cudeghe, Pizzighettone, Gruppo Volontari Mura, 2012.

Piero Bonardi, *Stòria e sturiéli de iün de campàgna*, Pizzighettone, Pro Loco di Pizzighettone, 2016.

Concorso Nazionale di poesia. Poesia tra le mura anni 2000-2004. Antologia, a cura di Danila Compiani, Pizzighettone, Pizzighettone Fiere dell'Adda, 2004.

G. Dorfles, S. Buganza, J. Stoppa, *Storia dell'arte. Dal Quattrocento al Settecento*, Ed. Atlas, 2008.

Sitografia

<http://www.fasulin.com/>

www.gvmpizzighettone.it

Immagini

Le fotografie dei paragrafi 2 e 3 sono state scattate e cortesemente concesse da Cristina Viciguerra.

Conclusione

Il progetto del Servizio Civile per l'anno 2015 della Pro Loco di Pizzighettone ha voluto valorizzare due tra le manifestazioni più significative legate al cibo e al territorio, sia a seguito dell'Esposizione universale, sia per promuovere le eccellenze gastronomiche della zona ancorate alle tradizioni.

Negli ultimi anni, infatti, le Pro Loco hanno mostrato un interesse sempre più vivo nei confronti del patrimonio immateriale del proprio borgo. Per fare un esempio, basterà citare il progetto dello scorso anno, che ha avuto come protagonista il dialetto pizzighettone, del quale tuttora ci stiamo occupando. Fin dall'inizio del nostro mandato abbiamo lavorato per portare a termine la pubblicazione del volume: *Stòria e sturiéli de ün de campàgna* di Piero Bonardi, interamente in dialetto pizzighettone con rispettivo testo a fronte in italiano. Inoltre, è in corso un ampliamento del *Piccolo Dizionario del Pizzighettone*, iniziato dalla volontaria Jessica Bettinelli nell'anno 2014.

Altri progetti significativi che si sono occupati delle tradizioni locali sono stati: *Dedicatione delle parrocchie nel territorio di Pizzighettone. Origini e tradizioni popolari*, a cura di Luca Soresinetti e Sara Losi, nell'anno 2013; *Gera, la borgata dimenticata*, a cura di Samantha Pizzi, nell'anno 2011; *Pizzighettone, turismo ed arte nei luoghi sacri minori*, a cura di Melissa Borsa, nell'anno 2008; *Guida illustrata di Pizzighettone... Per ragazzi curiosi e intraprendenti* a cura di Margherita Allegri, Elena Moroni e Francesca Gavardi, nell'anno 2003.

Con la speranza che le Pro Loco siano sempre attente a preservare e valorizzare il patrimonio locale legato alla tradizione, ci sentiamo in dovere di ringraziare di cuore tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questo nostro lavoro: Luciano Capretto, OLP e punto di riferimento, Beltrando Ghidoni, presidente della Pro Loco, la dott.ssa Damiana Tentoni, responsabile della Biblioteca e del Museo Civici, la dott.ssa Margherita Allegri, responsabile dell'Informagiovani di Pizzighettone, Piero Bonardi, socio e cultore del dialetto pizzighettone, Gianfranco Gambarelli, Cristina Viciguerra e tutti i soci della Pro Loco e dell'associazione Pizzighettone Fiere dell'Adda per il sostegno e la disponibilità che ci hanno dimostrato.



La volontaria di Servizio Civile Laura Bassi.



La volontaria di Servizio Civile Eleonora Dusi.

Indice

Introduzione	p. 3
Ambulìna Rustìda	p. 5
Un po' di storia	p. 7
Manifestazione: tradizione e innovazione	p. 9
Locandine e notizie sulla manifestazione nel corso degli anni	p. 15
Le ricette: un breve excursus storico	p. 17
Testimonianze locali	p. 21
Bibliografia	p. 27
Fasulin de l'öc cun le cudeghe	p. 29
Un po' di storia	p. 31
I fasulin de l'öc a Pizzighettone: le tappe di una manifestazione importante	p. 35
I fagiolini dall'occhio	p. 41
Testimonianze locali	p.45
Bibliografia	p. 49
Conclusione	p. 51

