



San Martino di Castrozza 1779

Regnava in Primiero l'antichissima consuetudine delle così dette sagre di San Martino in Castrozza, dove per tre volte l'anno l'amministratore di quel Priorato dar doveva due pasti a quanti fossero intervenuti, trattandoli a norma del loro grado e della loro condizione sieno terrieri o fosse-
ro esteri.

Si facevano ordinariamente tre tavole: una cioè per li poveri e tutti gli altri della plebe, una per gli artigiani e contadini qualificati e la terza per li signori, tra i quali concorrevano alcuni membri della famiglia dinastiale Welspergg, tra i quali per lo più v'interveniva anche il signor ar-

ciprete de Carneri per vedere come dall'amministratori veniva trattato quell'affare.

In una delle sagre di luglio la canonica doveva portarsi colà procisionalmente e v'interveniva molti abitanti delle Comuni che, dopo di aver ascoltato la Santa Messa in canto e di aver ben pranzato, ritornavano processionalmente alla Parrocchia. Tali sagre e tal funzione furono dimesse nell'anno 1780 e si convertì in parte la spesa delle medesime a beneficio delle introdotte scuole normali sotto l'Impero 77 della Augusta e Pia Maria Teresa di sempre grata e gloriosa memoria...

lo colsi adunque quest'occasione per appagare il mio genio di vedere anche San Martino e quindi, avendome lo concesso li miei genitori ed affidatami da mio padre la sua buona cavalla, andai la sera antecedente a San Martino in compagnia di mio germano padre Giuseppe, che pur

venne cavalcando una delle nostre mulle.

Collassù erano pur giunti li signori conti, l'arciprete ed altri signori di Fiera coi quali abbiamo cenato, avendo prima veduto a cenare tutta l'altra moltitudine che poi sbandò tra quei boschi a procurarsi un qualche riposo, ed era più tardo un bel spettacolo a vedere per tutti quei dintorni a lumeggiare dei fuochi che sembravano seminati per tutt'attorno quelle vaste località.

La mattina susseguente, dopo di essere statto su di quel campanille a suonar campanò, andai incontro alla processione che veniva e con essa giunto alla chiesa ascoltai la Santa Messa, durante la quale si preparavano sul prato le mastelle piene di minestra di fave per le truppe ed ogni mastella servir doveva per sette persone, alle quali si davano inoltre polenta e formaggio a sazieta, e la sera antecedente davansi le pappe di latte, una pagnotta di segalla ed

una tagliatura di formaggio. Finita dunque la Messa ed uscito il popolo di chiesa, vi era uno dei serventi che ad alta voce gridava "Chi mangia mangi" ed allora tutti si precipitavano sulle mastelle, che ad ogni sette venivano assegnate dai direttori, e le divoravano come tanti lupi affamati, ma mai tutte le mastelle restavano affatto vuotte, ma per non lasciarvi degli avanzi, li più poveri, cavandosi dalle braccia le maniche della camicia e legata l'estremità, rovesciando il liquido che rimaneva nella mastella, collocavano le fave asciute nelle maniche della camicia e le portavano a casa. Dopo di questo succedeva la tavola degli artigiani e contadini distinti ed indi la tavola dei signori, e dopo qualche riposo la processione partiva per ritornare alla Parrocchia, e la sagra era finita.

Angelo Michele Negrelli
Memorie, Agorà editrice, pp. 76-77.

La storia

L'abitato di San Martino di Castrozza ha preso origine da un antico ospizio fondato, a cavallo tra XII e XIII secolo, su iniziativa del Vescovo di Feltre, lungo la strada tra Primiero e la Val di Fiemme.

L'hospitale raccolse una comunità religiosa fino al 1418, dopo di che, passato in mano ai giurisdicenti locali della famiglia Welsperg, fu trasformato in priorato secolare retto da un laico.

Risale al 1585 la più antica testimonianza del fatto che si celebrassero tre solennità, la seconda e terza do-



menica di giugno e la festa di San Martino (11 novembre), con l'obbligo di distribuire a qualsiasi povero vi partecipi un'elemosina di fave cotte, pane e latte. Sono quelle che popolarmente sono chiamate le sagre di San Martino che, con alterne vicende, si celebreranno, come testimonia Angelo Michele Negrelli, fino al 1780.

L'impiego di fave come cibo dei poveri e di carità, è testimoniato

nelle nostre valli almeno dal 1395 quando Benvenuta Zanella, nel proprio testamento, stabilisce che ogni anno e in perpetuo i suoi eredi debbano dare una buona ed idonea carità di fave e polenta secondo la consuetudine della villa di Tonadico, ricavandola dai frutti di tre campi giacenti nella campagna di detta villa.

Che a Primiero le fave fossero un tempo coltivate è quindi fuor di dubbio ed è anche probabile che

sia stata la diffusione della coltura a motivare il loro impiego nelle sagre di San Martino.

Quello che non sappiamo è invece quando questa coltura (che invece si è protratta fin dentro il Novecento in aree alpine a noi vicine come l'Ampezzo, l'Alto Cordevole e lo Zoldano) sia stata abbandonata. La memoria orale primierotta non ne reca traccia, né il Negrelli nei suoi copiosi scritti ci fornisce alcuna indicazione.



La zuppa di San Martino

Una rivisitazione della zuppa di fave che si dava in carità durante le antiche sagre di San Martino di Castrozza

La ricetta

A Primiero, oggi, le fave sono cibo esotico: evocano immediatamente il Sud d'Italia, la Puglia e la Sicilia in particolare.

Oggi ci offrono però un'occasione per meditare su parole come storia, memoria, tradizione, tipico e forse persino, per noi venetofoni trentini, identità. Parole talora abusate, anche in relazione al cibo.

Perciò quella che proponiamo è una minestra povera di fave che è tutto tranne che tradizionale o tipica di Primiero.

È piuttosto un gioco con suggestioni che vengono da un passato remoto di povertà e carità, ma anche di forte divisione sociale, sul quale siamo invitati a soffermarci.

In mancanza di ricette o testimonianze storiche attendibili, abbiamo



preferito puntare su due elementi essenziali: l'altissima qualità delle Fave di Carpino e una modalità di comporre legumi e carne nelle minestre ancora viva nella nostra tradizione. Tutto il resto, l'equilibrio degli ingredienti e la complessità gustativa, è bravura dello chef.

Il presidio Slow Food della Fava di Carpino

I terreni calcarei e argillosi di Carpino sono perfetti per la coltivazione delle fave. E non a caso proprio qui, da sempre, si coltiva una delle varietà più apprezzate di tutta la Puglia. Si produce in rotazione con il grano duro, le barbabietole da zucchero, i pomodori e i lupini.

La semina avviene nei mesi di ottobre e novembre. Non si concimano (anzi, la fava è una pianta che arricchisce il terreno di azoto) e non si trattano: le erbe infestanti si tolgono a mano. Tra giugno e luglio, quando le piante sono ingiallite, si falciano a mano e si legano in covoni (i cosiddetti manocchi) che si lasciano seccare sul campo. Nel frattempo si predispongono un'area circolare (arij) bagnando il terreno, ricoprendolo di paglia e pressandolo. Lo scopo è quello di creare uno strato

duro e compatto su cui poter lavorare. Nel mese di luglio, quando i manocchi sono ben secchi, si sistemano sull'arij (dopo aver eliminato la paglia) e, quando il sole è alto, si passa alla fase della pesa: un agricoltore sta al centro dell'area, mentre uno o più cavalli girano in tondo schiacciando i covoni. Quindi, con tradizionali forche di legno, si separano le fave dalla paglia. Per eliminare anche le particelle più minute, infine, si sollevano con pale di legno e si gettano in aria approfittando della brezza pomeridiana.

Il Presidio

Di dimensioni medio piccole e con una fossetta nella parte inferiore, la fava di Carpino è verde al momento della raccolta e, con il tempo, diventa color bianco sabbia. Tenera e sapo-

Ingredienti
dose x 6 persone

Fave secche 400 g
Porri freschi 150 g
Cipolla 50 g
Carne affumicata di maiale (Stinco)
Olio extravergine di oliva 130 ml
2 foglie di alloro
Un rametto di rosmarino
Sale e pepe qb
Acqua

rita, tradizionalmente si cuoce nelle pignatte di terracotta sul fuoco dolce del camino. Gli appezzamenti destinati alle fave di Carpino sono perlopiù molto piccoli - in media mezzo ettaro - e la produzione è quantitativamente modesta. Il Presidio cerca di tenere vivo il metodo di coltivazione, di aumentare e di incentivare la produzione di questo legume dalle caratteristiche uniche.

Area di produzione

Comune di Carpino (provincia di Foggia).

Stagionalità

La raccolta si concentra nel periodo estivo ed esattamente nei mesi di giugno e luglio ma sono poi essiccate, quindi disponibili tutto l'anno.

Procedimento

Le fave secche hanno bisogno di almeno 12 ore d'ammollo in acqua fredda.

Scolate e lavate le fave, ponete a rosolare la cipolla tritata grossolonomente con metà dell'olio.

Aggiungete le fave, l'alloro, l'acqua e mettete a bollire. Nel frattempo ponete lo stinco in una pentola con abbondante acqua fredda e fategli prendere il bollore. A questo punto lo togliete dall'acqua e lo passate nella pentola delle fave.

Dopo circa un'ora e mezza dovrebbero essere cotti sia le fave che lo stinco.

A parte preparate i porri tagliati a rondelle fini che

farete appassire con l'olio rimasto e poco rosmarino tritato.

A cottura ultimata delle fave, levate lo stinco e tagliatene la carne a pezzetti. Passate le fave al passaverdura (a piacere lasciatene una manciata di intere) facendo attenzione alla consistenza. Se serve, aggiungete dell'acqua, mettete i porri e la carne di stinco, regolate di sale e pepe.

Servite ben calda con un crostone di pane casereccio.

La ricetta è stata elaborata dallo chef Guido Pradel.

Le immagini, di Jimi Angelo Trotter, sono tratte, per gentile concessione, da Quello che, per tutto il corso di sua lunga vita... Scene dalle Memorie di Angelo Michele Negrelli, edito dalla Comunità di Primiero.

I testi sono di Gianfranco Bettega.

Realizzato a cura della Condotta Slow Food Feltrino e Primiero - Sezione di Primiero.

I produttori

Michele Cannarozzi

Carpino (Fg)
Località Piscina Vecchia
tel. +39 0884 992294

Mario Di Nunzio

Carpino (Fg)
Località Coppa
tel. +39 0884 900368

Mario Felice Ortore

Carpino (Fg)
Via Mazzini, 65
tel. +39 0884 997107
info@ortore.com

Matteo Russi

Carpino (Fg)
Contrada Macchia Rotonda
tel. +39 0884 992513
+39 348 8895360

Sostiene il Presidio:

Parco Nazionale del Gargano

Via S. Antonio Abate, 121
71037 Monte Sant'Angelo (Fg)
tel. +39 0884 568911
fax +39 0884 561348
info@parcogargano.it

