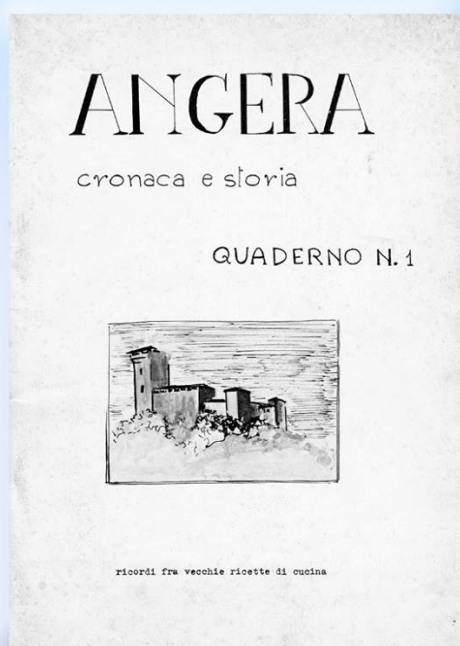


ASS. VIVI ANGERA
presenta

Letture angeresi



Il prossimo incontro di lettura è dedicato a:

- racconti;
- filastrocche in dialetto;
- antiche ricette locali.

Sabato 12 marzo
Ore 17:00
Sede Vivi Angera

Al termine torta di pane offerta



Nei primi anni del '900 quando gli unici mezzi di locomozione che passavano per la porta di Santa Caterina erano i **birucin**, i calessi, e la bicicletta di legno dell'Ambroes della Bruschera, si arrivava ad Angera quasi sempre dal lago.

Già prima di entrare nel porto ci si accorgeva dell'importanza che la pesca aveva per gli abitanti del borgo.

Sulla destra, davanti alla riva del Portello, a quella del Cantùn e ai canneti del Cichireu, fin giù al Motto della Forca affioravano i pali dei **legnée** che servivano alla pesca del pesce persico; dietro, più vicino alla riva, c'erano le **mürèr**, mucchi di sassi disposti in cerchio, per la pesca delle alborelle e delle anguille.

Anche a sinistra c'erano **legnée e mürèr**, davanti alla costa erbosa che andava dalla Punta del' Fornetto alla Madonna della Riva.

Qui passavano, nelle prime ore del mattino, i **parùn**, che trainavano le zattere cariche di merci provenienti dall'alto lago.

Si fermavano all'osteria del Damìn a mangiare una michetta inzuppata in una **zaina** di grappa, aspettando che si alzasse l'inverna, per andare a vela fino a Sesto.

I bambini si affollavano loro intorno, gridando:

“O parùn, tirè al curdùn...”

I prati della riva, nelle giornate di sole, biancheggiavano di lenzuola e tovaglie lavate nell'acqua del lago dalle donne inginocchiate sulla **brèla**.

Fra un albero e l' altro, specialmente nella zona di "**Mù**", il quartiere dei pescatori, si vedevano tante reti stese ad asciugare: c'erano i **rearùn e le reàa** delle barche da pesca più grosse assieme ai **tremacc e ai rearin** dei **burcell**, le imbarcazioni più piccole. Col **tremacc** si pescava il pesce persico, mentre il **rearin** serviva per la pesca delle alborelle.

Durante l'inverno si pescavano il pesce persico e i butriis per mezzo della nassa, un cesto-trappola, da cui il pesce, una volta entrato, non riusciva più a scappare; oppure con la rete tesa intorno **al legnée o alla mürera**: il pesce entrava nella **nisciòra** e restava intrappolato.

Anche d'estate si usava la rete con la **nisciòra**; i pescatori se ne servivano per **tremagiàa**: dopo aver circondato il canneto, scendevano dalla barca e agitavano l'acqua con le braccia per spaventare i pesci, che si gettavano nel foro della **nisciòra**, per non uscirne più.

Si prendevano in questo modo fino a tre quintali di pesce.

Ma, anche se la pesca durante la bella stagione era abbondante, non costituiva certo una buona fonte di reddito per chi la esercitava.

Per conservare e distribuire il pesce erano necessari dei capitali e delle attrezzature che i pescatori non possedevano; si doveva quindi portare quasi tutto alla "**Casa del Pesce**" dei fratelli Greppi.

Solo una parte del pescato veniva venduto direttamente dalle mogli dei pescatori, che arrivavano fino a Capronno e a Barzola con i **cavagn** pieni di pesce persico, di alborelle, di **trulitt** o di **piott**, di tinche o di anguille.

Durante l'inverno, quando nelle acque basse del lago non si trovava più pesce, le famiglie di "**Mu**" pativano ancora di più la miseria.

Gli uomini dovevano restare in casa anche il sabato sera, perché non avevano nemmeno i due centesimi necessari per un bicchiere di vino dalla Bogna.

Dall' osteria di "**Mu**" li teneva lontani la scritta sull'entrata:

**"La luna senza il sole non risplende
il vino senza soldi non si vende"**

Ma il sabato di Carnevale non si poteva certo trascorrerlo in casa, si doveva fare almeno un po' di festa con gli amici.

Per raggranellare i soldi necessari i pescatori partivano con tre o quattro barche, in direzione delle isole, dove, nell'acqua profonda, si può trovare il pesce persico anche d'inverno.

Non sempre il ritorno era facile: la sera del sabato c'era spesso qualche brutta avventura da raccontare davanti a una **taza da bonarda**.

Maggiore abbondanza ci sarebbe stata in giugno, nel giorno dei santi Pietro e Paolo, quando si celebrava la festa dei pescatori.

Nelle case di "Mu" si faceva un bel pranzo, il cui piatto forte era naturalmente a base di pesce:

I tenc in Carpiun

Si friggevano le tinche in una padella di ferro, la padèla d'azal, e si stendevano poi sopra un piatto. Si cuocevano intanto nell'aceto, profumato da una scorza di limone e da uno spicchio d'aglio, carote, prezzemoli, sedani, zucchine, cipolle, insomma tutte le verdure disponibili.

Le verdure cotte venivano passate al setaccio, e quando questo passato si era raffreddato, se ne ricopriva il pesce, che, dopo dodici ore, era già pronto per essere portato in tavola.

*Al Carnuà l'ha rott al cò
damal a mi ch'al giustarò
dam la gugia e al didàa
viva viva al Carnuà*

*La carna da cavalo
la mangia al pôr Michel
e chela da vitelo
la mangia chi ha i danée*

*Angera Angera, la bandera
Arona Arona, la curona
a Ranc a Ranc, i reseghatt
e a Meina, i lecapiaatt*

C'era tuttavia almeno un giorno, fra dicembre e gennaio, in cui si faceva, nelle cascine, un buon pranzo seguito da una lauta cena: questo avveniva in occasione dell'uccisione del maiale.

Non c'era famiglia fra le Viganne e la Padova, fra il Carré e le Bruschiere che non ne allevasse almeno uno, e tutti lo uccidevano in questo periodo.

A mezzogiorno assieme alla famiglia, mangiava il primo piatto che seguiva l'uccisione del maiale la **rüstisciava**.

La rüstisciava con i curengitt

In una grande padella di rame si mettevano a rosolare con burro e lardo, tante cipolle tagliate a fette.

Quando erano imbiondite, si univano le cotenne del maiale assieme a un poco di carne di spalla.

A cottura ultimata si aggiungeva la salsa di pomodoro.

Secondo i vecchi questo piatto aveva proprietà miracolose: se si mangiava negli ultimi tre giorni di gennaio, "**il dì da la gioebia**", preservava dalla puntura degli insetti.

Ma la festa non era finita qui, anzi era appena cominciata, perché il vero pranzo aveva luogo la sera, quando arrivavano le famiglie dei parenti più stretti per mangiare il **risott** e la **cazzoela**

Al risott

Si soffriggeva in burro e lardo una cipolla tagliata a fettine sottili.

Quando era imbiondita, si univa il riso, che si faceva tostare con aggiunta

di un bicchiere di vino e di un pizzico di zafferano.

Si portava a cottura versando man mano brodo di ossa di maiale

L'uccisione del maiale offriva la possibilità di tanti piatti saporiti e nutrienti confezionati con le parti non conservabili.

La turta col sang

Nel sangue precedentemente raccolto nella sidèla si versava mezzo litro di latte; si agitava ben bene, si toglievano i grumi e, la schiuma, poi si aggiungeva, insieme con un po' di zucchero, di "pan da margûn" grattugiato o spezzettato fino ad ottenere una poltiglia densa. Si lasciava cuocere nel forno per un'ora

A Barzola, il 5 di febbraio, si festeggiava S. Agata, la protettrice dei lattanti.

Quando una madre non riusciva ad allattare il suo bambino, si recava alla chiesa di Barzola e faceva un'offerta in denaro.

Il prete suonava la campana per chiamare a raccolta i bambini, faceva dire loro il rosario, poi dava a tutti un po' di pane e formaggio.

Era tanta la fame che non c'era bambino che non si precipitasse in chiesa, appena sentiva suonare la campana.

Cominciavano infatti, nelle campagne, i giorni delle ristrettezze i campi e l'orto non davano frutti e non ne avrebbero dati ancora per molto tempo.

Non ci si potevano quindi permettere troppi lussi: anche a carnevale il dolce era rimediato con avanzi di pan secco.

Turta da carnuà

*In un chilo di pane raffermo ammorbidito nel latte si mettevano le uvette
e mezza dozzina di uova frullate con lo zucchero.*

*Dopo averlo ben amalgamato, si versava il composto in un tegame di
terracotta e*

si cospargeva di fiocchetti di burro alternati a ciuffi di rosmarino.

Si lasciava nel forno finché la crosta prendeva un bel colore bruno.

Ricette

La papascianscia

Si faceva abbrustolire il pane sul fuoco, mentre in "padelìn"
bollivano tre quarti di vino, un po' di zucchero e qualche seme di finocchio,
l'erba bona

Dopo aver messo il pane nel vino bollente, si univa un quarto di latte, si copriva e
si lasciava riposare.

La "papascianscia" si mangiava tiepida.

La panava

Si metteva il pane raffermo a bagno nell'acqua per circa tre ore
, si aggiungeva minestra avanzata e si faceva cuocere con un po' di burro.

Si lasciava sul fuoco per circa mezz'ora.

La farinava

Dopo avere stemperato la farina nell'acqua, si aggiungeva
un albume d'uovo e un pizzico di sale.

Si friggeva nella padella leggermente unta di olio.

Nel territorio di Angera non si coltivava riso o, almeno, non c'è traccia di coltivazioni di questo tipo, se si eccettua il nome di Riséra dato un tempo ad alcune zone della Bruschera.

Ma le grandi risaie del Novarese erano vicine ed era quindi facile procurarselo a prezzi convenienti. Inoltre molte donne che partivano da

Angera per la monda tornavano a casa con un sacco di riso, come parziale compenso al loro lavoro. Questo alimento veniva perciò utilizzato abbastanza spesso sia per il piatto buono, il "**risott**", sia per piatti più poveri, come il "**ris in cagnûn**", semplice riso bollito, oppure cotto con il latte, le verdure o i legumi.

Ris e lacc

Si cuoceva il riso in metà acqua e metà latte con una noce di burro e un pizzico di sale.

Ris, lacc e zuca

Si faceva cuocere la zucca tagliata a pezzetti in poca acqua e si aggiungevano poi il latte, una noce di burro e un pizzico di sale. Quando bolliva, si univa il riso e si lasciava cuocere a fuoco lento.

Ris e vèrz

Si soffriggeva in olio e burro una cipolla affettata assieme a qualche dadino di pancetta e a un po' di salsiccia sbriciolata. Si univa il riso e si cuoceva aggiungendo acqua o brodo, se c'era. A cottura quasi ultimata, si versava sul riso un bicchiere di vino.

Il Poeta

Alla Bai del Re, tra Barza e Barzola, abitava molti anni fa un ometto piccolo e magro che, quando passava per le strade di Angera, si distingueva dagli altri abitanti del borgo perché, anche durante la settimana, era sempre **vestì da la festa**, col cappello nero.

Lo chiamavano al **puàta**, il poeta, ma più che un poeta era una specie di stregone.

Quando le formiche entravano nel locale dove c'era l'allevamento dei bachi da seta e minacciavano di infestare **al büsc dal brüg**, si ricorreva al puàta. Nessuno sapeva con quali arti cacciasse le formiche perché operava da solo, al buio, con le porte e le finestre chiuse, ma sembra certo che ci riuscisse e ne riceveva un compenso in natura o in denaro.

Per consolidare la fama dei suoi poteri magici, dopo le notti di bufera diceva di aver lottato contro le streghe che si aggrappavano urlando ai rami degli alberi.

Raccontava anche di sapere dove stavano nascosti favolosi tesori, . come la gallina dai dodici pulcini d'oro, che si trovava sotto una pietra di confine, nei pressi di casa sua.

E, siccome era un puàta, lo diceva rima:

*"Tra Barza e Barzora
gh 'è una pietra cagnola.
Chi trova la pietra cagnola
var püssè che Barza e Barzöra "*

IL CERUTTI

Un'estate di tanti anni fa comparve ad Angera un giovane forestiero di bell'aspetto e di insolita eleganza.

Aveva una corta barbetta ben curata, il cappello duro e il cudrö, un alto colletto bianco inamidato, come bianchi e inamidati aveva i polsini, che uscivano dai risvolti delle maniche della giacca *averta da drè*, a coda di rondine.

Gli occhi delle ragazze erano tutti puntati su di lui, che però frequentava soltanto le signorine di buona famiglia, le figlie dei signorotti di Angera.

Questi lo invitavano spesso a pranzo o a cena e cominciarono a prestargli anche qualche piccola somma, poiché l'assegno che il forestiero andava ad aspettare ogni giorno alla posta tardava ad arrivare.

Intanto il Cerutti, questo era il suo cognome e anche l'unica informazione che si aveva su di lui, con il denaro prestato si comprò un cavallo e una carrozza, sulla quale portava a passeggio le sue giovani amiche angeresi.

Finì l'estate e un bel giorno il Cerutti scomparve con carrozza e cavallo e di lui non si seppe più nulla.

Restò soltanto, a ricordo dell'ingenuità dei signori di Angera, una strofetta molto in voga tra quelli che *sciùri* non erano:

Al Cerutti coi so' bal

l'ha cumprà caroza e caval.

I sciùri d'Angera in levà sù

ma 'l Cerutti gh'era pü.

La vegia tuntona

La vegia tuntona
La bala e la sona
La va in un foss
La rump un oss
La va in un alt
La rump i gamb
La va in cantina
La mola la spina
N'a sagia un gutin
La diss che l'è vin
Na beu un gutùn
La diss che l'è bun
Na beu un cazù
L'è bun anca luu

Al sciuur Pepin

Al sciuur Pepin da gèss
L 'ha toeu 'na dona da sass
La mena in gir a spàss
La fa nisun fracass

Santa Calara

Santa Calara
Prestém la vostra scala
Da nàa in Paradis
A truàa i mè amis
I mè amis in mort
Ghè nisun da fagh al còor
I angiul a cantàa
Al Signur a predicàa
La Madona in giunigiun
Cunt in man in uraziun
Canta canta roeus e fiùr
Ghe nassù al nost Signùr
L'è nassù a Betlèm
L'han ciamà Gesù bel
Gesù bel, Gesù e Maria
San Giusepp in cumpagnia
Bèla prea bel altar
Bela mèsa farèm cantàa
Farem cantàa dal nost Signur
Che l'è morte in su la crus
Che la crus l'è tanta bela
Che la lusiss in ciel e in tera
Dal ciel in tera 'la vegnarà
Cinque piaghe mostrerà
Chi la sa e chi la diss
'quisteran al Paradis
Chi la sa e la voeur mia intend
Al dì dal giudizi
'L sa truarà malcuntent