

abbandonati di Ciaraal sono stati ottenuti attraverso una lunga lotta con la montagna e la selva per espandere i terreni coltivati e mettere a frutto una terra di per sé ben poco fertile.

Già nelle cosiddette « Pergamene di San Giulio », in anni che vanno dal 1031 al 1100, si parla dell'acquisto di vigneti, di castagneti, di prati irrigui e di frutteti che si trovano nel territorio di Agrano.

Molto probabilmente in quei tempi la maggior parte della produzione agricola era destinata all'autoconsumo, fatta salva la quota che prendeva la strada per Omegna o per Orta dove periodicamente si tenevano quei mercati che fungevano da punti di scambio tra i prodotti della montagna e quelli della pianura.

Nell'economia di sussistenza che per lungo tempo deve aver caratterizzato la nostra zona, un posto di rispetto tocca all'allevamento del bestiame, in particolare bovino, come testimoniano gli alpeggi per il pascolo estivo situati sulla montagna e la presenza, fino a poche decine di anni fa, di numerose stalle inserite nel tessuto stesso del paese.

Un discorso a sé merita la coltivazione dei castagni, tanto importante che l'albero di castagno è chiamato in dialetto « l'arbul » ovvero l'albero per antonomasia. Queste piante, che ancor oggi sono una presenza costante nei boschi d'Agrano con il loro caratteristico innesto a corona ad un paio di metri dal suolo, fornirono a diverse generazioni per secoli e secoli le castagne che, debitamente trattate, costituivano uno degli alimenti principali nei lunghi mesi invernali.

Non va dimenticato, infatti, che, prima della scoperta dell'America, in Europa non erano conosciute né le patate né il mais per cui gli unici vegetali nutrienti e facilmente conservabili erano per l'appunto le castagne ed i cereali.

Accanto a questi settori produttivi legati direttamente alla terra, vi erano poi tutte quelle attività e quei mestieri che facevano da supporto al lavoro dei campi e che costituivano un anello indispensabile per la vita della comunità come il fabbro, il falegname, il muratore, il mugnaio ed il ciabattino.

E proprio i ciabattini presentano per primi forse una caratteristica che sarà fatta propria da altri mestieri in anni più vicini a noi: l'emigrazione.

Ciabattini agranesi si trasferiscono in valle Anzasca a fabbricare e riparare gli scarponi dei minatori; altri si spingono a lavorare fin nella bergamasca ed a Brescia, forse incuriositi dai discorsi degli ombrellai di Gignese, anche loro costretti a migrazioni stagionali dalla

povertà del suolo delle pendici del Mottarone.

L'emigrazione a Brescia in particolare dovette rivestire un peso rilevante se Giuseppe Banetti, parroco di Agrano dal 1789 al 1802, si sentì in dovere di compiere un viaggio nella città lombarda per trovare gli agranesi colà trapiantati. Ed è all'interno di questa colonia che sono da ricercare i nonni o i genitori della luminosa figura del Venerabile Giovanni Piamarta o Piumarta, come probabilmente i suoi progenitori agranesi si chiamavano.

Nato nel 1841 da Carlo Giuseppe Piamarta, di professione barbiere, e da Regina Ferrari, fu ordinato sacerdote nel 1865 e dedicò la sua intera vita alla promozione umana e all'educazione cristiana dei giovani del mondo del lavoro, specialmente i più bisognosi. Nel 1886 fondò l'Istituto Artigianelli per raccogliere e dare una formazione umana e professionale ai ragazzi che incontravano delle grosse difficoltà ad inserirsi nella vita di un centro industriale in via di tumultuoso sviluppo, com'era Brescia alla fine del secolo scorso.

Morì nel 1913 lasciando l'Istituto nel suo pieno fiorire tanto che oggi, oltre alla casa editrice Queriniana, è attivo nel campo del-



Agranesi a Londra nel 1885



Luigi Rosa, chef al Lido di Venezia nel 1907

la formazione professionale con corsi diurni e serali di avviamento al lavoro, una Scuola Tecnica Industriale ed un Istituto Professionale per l'industria e l'artigianato.

La sua opera fu tanto notevole che è in corso il suo processo di canonizzazione, che nel 1986 ha visto Giovanni Paolo II proclamare « l'eroicità delle virtù » di Giovanni Piamarta attribuendogli il titolo di Venerabile.

Intorno alla metà dell'800 prendono piede professioni e modi di vita che hanno lasciato un'impronta significativa nel modo di essere degli agranesi. La ferrovia del Sempione e la linea ferroviaria Novara - Domodossola rendono accessibili a viaggiatori facoltosi le bellezze del lago Maggiore e del lago d'Orta stimolando così la nascita di un'attività alberghiera di un certo tono rivolta ad una clientela cosmopolita e raffinata.

Queste attività si innestano su un terreno fertile: già nel '500 a Roma e altrove, anche fuori d'Italia, vi sono cantine e locande aperte da persone provenienti dal Cusio.

Per gli uomini della nostra zona si aprono nuove prospettive di lavoro: gli alberghi hanno bisogno di cuochi e di camerieri così, sta-

gione dopo stagione, comincia a costruirsi e ad accumularsi quel patrimonio di esperienze e di conoscenza del lavoro che permetterà ai più intraprendenti di andare a cercare il lavoro là dove è più redditizio, in particolare nella ricca Londra della fine dell' 800.

La famiglia Montalbetti possiede una splendida fotografia di quell' epoca che ritrae il gruppo degli agranesi a Londra, una trentina di persone tra uomini, donne e bambini ormai radicati nella città che in quei tempi era il centro economico più importante del mondo.

Certamente la vita non doveva essere facile, specialmente nei primi tempi: proiettati da un paesino in una grande città, con una conoscenza della lingua a dir poco frammentaria, ogni speranza di riuscita era esclusivamente affidata all' intelligenza, alla capacità di adattarsi alla nuova situazione ed alla voglia di lavorare tanto e bene.

Così racconta il signor Mario Rigotti, classe 1896: « Partii per Londra a 12 anni. Conoscevo ben poche parole in inglese, ma ero riuscito a mettere insieme le due sterline che la legge di Sua Maestà richiedeva ad ogni immigrato come garanzia del fatto che almeno per qualche giorno sarebbe stato in grado di mantenersi. Mi presentai al lavoro in un albergo del centro. Il personale era suddiviso secondo quelle che si possono definire le caratteristiche nazionali: i Francesi in cucina, i Tedeschi ai piani e noi Italiani al ristorante. Bene, cominciai a lavorare e misi i piedi fuori dall' albergo per la prima volta dopo tre mesi. »

Ci fu chi andò a lavorare nei grandi alberghi di Venezia, Genova e Milano, altri presero la via dell' America del nord, altri ancora si imbarcarono sui transatlantici che attraversavano gli oceani, portando con sé la parlata agranese e quelle capacità professionali che ormai stavano diventando parte della tradizione del paese.

Per lunghi mesi ad Agrano c' erano pochi uomini, rimanevano solo vecchi, bambini e donne sulle quali ricadeva tutto il peso della conduzione dei lavori della campagna. Ma nei periodi chiamati alla francese « d' entre saison » gli uomini ritornavano, il paese si rianimava e fiorivano racconti di lavoro e di lunghi viaggi.

C' era chi raccontava ai bambini del ghiaccio dato in pasto alle galline quando le navi attraversavano l' equatore per impedire che deponessero uova sode dato il gran caldo; chi narrava delle desolazioni dell' Australia, a quei tempi grande penitenziario inglese; chi illustrava gli strani usi di un musulmano che faceva il facchino di cucina.

Insomma, tra « balle » colossali e precise osservazioni su luoghi

e persone lontani, questo spostarsi, questo darsi da fare in giro per il mondo portò indubbiamente un grosso arricchimento al paese, migliorando le condizioni di vita degli agranesi e contribuendo decisamente ad allargare le coscienze, aprendo su nuovi orizzonti i modi di vedere della dominante mentalità contadina.

La spigliatezza del fare, la conoscenza delle lingue, un certo modo di comportarsi improntato ai dettami di un galateo un pò demodè, certe abitudini come la tazza di tè del tardo pomeriggio non sono ancora oggi indizi di tutto questo?

Gli alpeggi

Selviana, alpe di Togn, alpe Ricca, alpe del Nest, alpe Riva, alpe Puncion, alpe Verminasca, alpe Gioga, alpe Celle: questi sono solo alcuni degli alpeggi che si incontrano sulla strada che da Agrano sale al Mottarone, ma l'elenco può bastare per dare l'idea del numero di insediamenti fuori del paese che punteggiavano la montagna di Agrano. La gran parte di questi alpeggi è oggi in condizioni disastrose, fatte salve le lodevoli eccezioni dell'alpe Selviana, abitata tutto l'anno, che ha recuperato un ruolo produttivo e svolge attività di agriturismo, e dell'alpe Verminasca che limita la propria attività ai mesi estivi. Un terzo alpeggio in buone condizioni, l'alpe Ricca, è invece legato alla coltivazione delle conifere.

E tutti gli altri? Alcuni sono spariti lasciando di sé solo il tracciato dei muri perimetrali, altri, come l'alpe Riva e l'alpe della Rognà, stanno per seguire la stessa sorte, che dipenderà da una nevicata particolarmente abbondante che spezzerà definitivamente il trave centrale del tetto. Già oggi, infatti, questi alpeggi si presentano invasi da sterpi, alberi e radici che inesorabilmente ne disgregano i muri e ne sconquassano i tetti.

Risulta così difficile riconoscere il ruolo che questi insediamenti di montagna hanno avuto per secoli nella vita economica di Agrano. La loro importanza era legata al foraggiamento estivo dei bovini che veniva fatto nei pascoli di montagna, mentre il « fegn », la « sgorda » ed il « terzol » del piano venivano ritirati per i mesi invernali. Dall'alpe, « caricata » nel mese di giugno e attiva fino a settembre, venivano dunque il latte, il burro ed il formaggio che, soddisfatto l'autoconsumo, potevano essere venduti.

Durante l'estate la strada della montagna era percorsa da gente che si muoveva tra il paese e l'alpe o tra i vari alpeggi e, dato che i sentieri non erano certo agevoli da percorrere, l'unico modo per portare qualcosa durante questi spostamenti era utilizzare il gerlo. Ad Agrano si conoscono due tipi di gerlo: la « sciuera » ed il « ciuuron ».

Il primo è costituito da montanti verticali di legno di nocciolo o di castagno, fissati in basso a una base di legno, intorno ai quali si intrecciano fittamente, in direzione orizzontale, verghe di castagno tagliate nel senso della lunghezza, che formano così le pareti del recipiente. La « sciuera » veniva utilizzata per trasportare i materiali più diversi, dal letame alle cibarie, ma è quest'ultima funzione che



Festa dell' alpe agli inizi del secolo

in antico doveva essere quella predominante, visto che il termine deriva da una corruzione (*civera*) del latino « *cista cibaria* ».

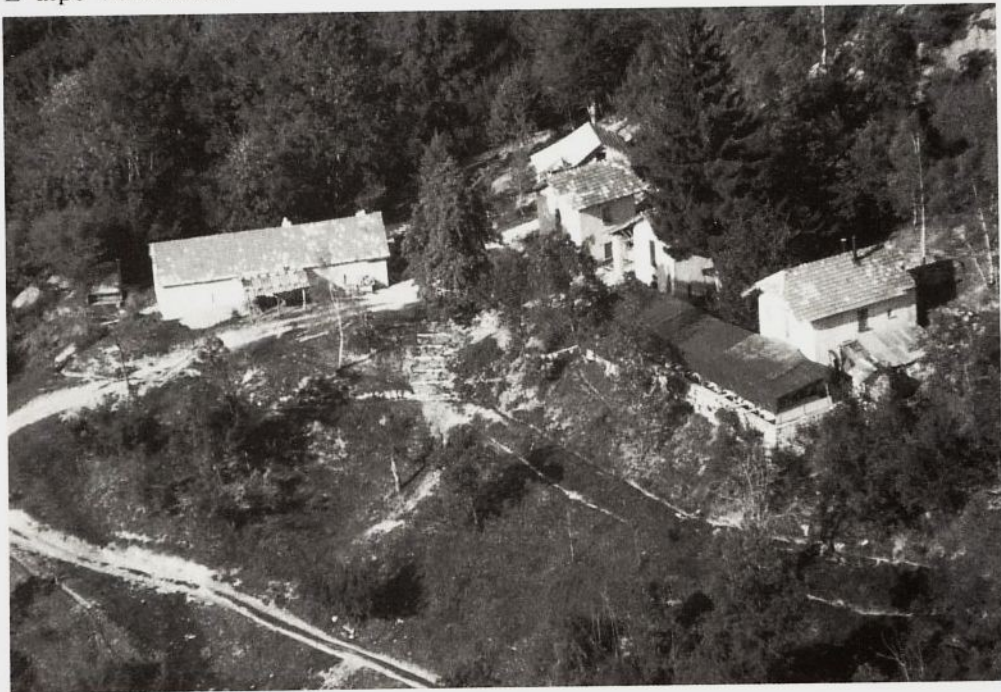
Il secondo tipo, che come il primo ha un diametro maggiore in alto che in basso, ha le pareti costituite da una serie di bacchette di legno distanziate e tenute insieme da due o tre serie di anelli di verghe intrecciate. Il « *ciuron* » non solo è più leggero, ma consente una maggior capienza quando si tratta di portare materiali poco compatti, come fieno e foglie secche. Una nota interessante è che il « *ciuron* » è usato in Italia solamente nelle zone alpine che appartennero al Ducato di Milano.

L'importanza degli alpeggi per la vita della comunità è comprovata dalla cura con cui si procedeva alla definizione delle clausole del contratto di affitto di quelli appartenenti alla comunità in forma indivisa. Riportiamo di seguito il testo di un contratto di affitto del 1778 in cui sono da sottolineare in particolare le clausole concernenti il mantenimento delle caratteristiche del fondo con una visione oggi diremmo « *ecologica* », ben lontana da un'ottica di sfruttamento intensivo del territorio che oggi sembra ancora andare per la maggiore.



L' abbandono dell' alpe Riva

L' alpe Verminasca



« Atto consolare della comunità di Agrano.

L'anno del Signore 1778, il giorno 30 del mese di giugno in Agrano e nella solita stanza delle congreghe consolari, davanti al Sig. Andrea Rosa Castellano di questo luogo.

Convocato e congregato d'ordine dall' infrascritto Sig. Sindaco l' ordinario Consiglio di questa comunità nel quale sono intervenuti i signori Andrea Sasselli, fu Santo, Carlo Isotta, fu Pietro Paolo, e Carlo Antonio Isotta fu Giuseppe Antonio, il primo Sindaco e gli altri consiglieri componenti l' intero corpo del medesimo Consiglio, precedente il solito suono della campana e l' avviso verbalmente recatogli dal servente di questa comunità Maiolo Novetti come qui il medesimo riferisce.

Propone il suddetto Sig. Sindaco, che siccome giusta il consueto nel prossimo mese di luglio devesi pervenire all' affitto dell' alpe di Riva, di proprietà di detta comunità, resta necessario stabilire patti e condizioni sotto i quali si debba affittare e deputare nello stesso tempo una persona di questo Consiglio per gli atti attinenti all' incanto e pervenire al deliberamento.

Detti signori congregati tutti unanimi e concordi hanno stabilito doversi deliberare sotto le condizioni e patti contenuti nei seguenti capitoli

Primo. Che il deliberatario di detto alpe debba dare garanzie a piacimento della comunità tanto per il pagamento, che sarà convenuto, quanto per quanto riguarda il rispetto dei patti espressi di seguito.

Secondo. Che detto fittabile debba pagare l' affitto annuo in due rate, una prima metà alla fine di giugno e l' altra metà alla fine di settembre e non pagando in detti termini sia tenuto a pagare il capo saldo.

Terzo. Che non possa mettere in detto alpe altro che trenta bestie bovine circa.

Quarto. Che non possa subaffittare ad altri il detto alpe senza l' assenso della comunità.

Quinto. Che non possa impedire ai pastorelli di detta comunità di pascolare le bestie di Agrano e di Pescone nel pascolo di detto alpe fuori dalla ceppa, nè possa impedire alle medesime di passare in fondo al prato per portarsi al pascolo.

Sesto. Che non sia lecito di tagliare veruna sorte di piante da frutta, da opera e da legna salvo per uso di detto alpe.

Settimo. Che sia privativo solamente del conduttore di pascolare sulla costa.

Ottavo. Che detto fittabile debba a sue spese mantenere la rog-
gia che viene dal fiume Pescone.

Nono. Che non possa pascolare per questo triennio nel bosco
sopra la strada della Forcorella per essere stato tagliato di fresco sot-
to la pena prevista dalla Regia costituzione.

Decimo. Che non possa pascolare al di là del riale di Montepia-
no, ma solamente nel prato Febrar, andando per linea retta sino al
Pianel costoni e dal Pianel costoni andando pure per linea retta sino
al primo paletto e dal primo paletto andando fino al confine di
Omegna e da questo fino alla Forcorella e rivoltando in su fino al
confine dell' alpe Celle e dal riale del Fo sino al pianel del cerro
dove si trova un mucchio di sassi grossi sopra uno dei quali è scol-
pita una croce.

Undicesimo. Che sia lecito abbeverare le bestie alla fontana sot-
to il sasso Colombo, e da detta fontana fino al riale dei fontanelli e
da questo fino al fiume Pescone.

Dodicesimo. Che sia facoltà di pascolare nel sito che è in comu-
nione coll' alpe dei Cavalli.

Tredicesimo. Che sia tenuto il conduttore a dare la solita rega-
lia di cinque libbre di formaggio del più buono alla suddetta comu-
nità e per essa al Sindaco.

Quattordicesimo. Che volendo tenere due capre sia in suo arbi-
trio, dietro però la corresponsione di due lire imperiali, per sopperire
alla spese che si fanno nel solenne ufficio dei defunti, in ricom-
pensa del danno che potessero subire i possessori delle selve confi-
nanti.

Quindicesimo. Che non possa bruciare il pascolo salendo dalle
case dell' alpe andando per la strada grossa sino al boschetto della
Forcorella, ed andando in giù sino al fiume Pescone.

Sedicesimo. Che volendo bruciare il pascolo suddetto, debba
prima rendere inteso il Sindaco della comunità in modo che possa
ritrovarsi presente per verificare che l' incendio non possa estendersi
oltre i confini stabiliti nel capitolo antecedente e sia tenuto a ricono-
scere il Sindaco ed il servente della comunità, che condurrà seco.

Diciassettesimo. Che l' allocatore sia tenuto alle spese del-
l' istrumento, che dovrà stipularsi dopo venti giorni, per l' accresci-
mento della mezza sesta.

Diciottesimo. Che non possa pascolare nel bosco del Cavallar
fino a che non siano trascorsi tre anni dal suo taglio.

Il presente Consiglio deputa il Sig. Sindaco Andrea Sasselli per