

#MomentiCuneesi

www.chambradoc.it

Gli acciugai della Valle Maira: una storia, tante storie. Dalla Valle Maira al mare lungo le vie del sale.

“**Prezioso come il sale**”, si potrebbe dire. Giacché da sempre questo elemento è stato d’importanza fondamentale per la conservazione dei cibi, alcuni lavori artigianali e la salute. E così, nel tempo, è sorto un reticolo di collegamenti, le “vie del sale”, che dal mare portavano questo e altri prodotti in tutta Europa, creando commerci ed incontri fra le persone e creando un paesaggio architettonico e culturale formato da chiese, monumenti, castelli, centri storici e palazzi d’epoca, luoghi di sosta e di preghiera, nonché sentieri, mulattiere e passaggi.

E di certo con il sale l’acciuga va d’accordo, essendo il pesce uno degli alimenti di più difficile conservazione. Questo alimento ha rappresentato nei mesi invernali il companatico principale, quando non l’unico, per milioni di persone. Ma il fatto curioso è che a svolgere questo mestiere fossero anche dei montanari. Pochi sanno, infatti, che quei venditori ambulanti di pesce di mare che rifornivano tutto il nord Italia erano tutti originari di una vallata occitana alpina del cuneese. Un vero e proprio monopolio esercitato, almeno dalla metà dell’800, dagli abitanti di pochi comuni della Valle Maira. Essi difatti avevano privilegiato come loro mestiere durante le emigrazioni invernali quello di **anchoier**, venditore ambulante di acciughe.

Le origini di questo mestiere sono senza dubbio molto lontane ed è attestato che già da alcuni secoli fosse praticato dagli abitanti della Valle Maira. Nessuno sa come tale attività abbia avuto inizio in questi siti; realtà e leggenda sono mescolate e hanno dato origine ad alcune differenti versioni. Fra queste vi è chi suppone che l’idea del commercio di acciughe sia giunta in questi posti attraverso la “via del sale”. Il venditore di acciughe è stato comunque uno dei mestieri caratteristici dell’emigrazione temporanea e senza dubbio anch’esso è nato dalla continua ricerca di occasioni che permettessero di mettere a profitto i mesi invernali.

I mestieri itineranti hanno rivestito un ruolo importante e vitale per l’economia montana. Per secoli la gente di montagna è sopravvissuta grazie all’emigrazione stagionale e questo ne ha a lungo evitato lo spopolamento. Finiti i lavori estivi, gli uomini, ma talvolta anche le donne, partivano verso la pianura, o valicavano le Alpi, per svolgere i mestieri più diversi. Nella sola Valle Maira ve n’erano davvero molti, dal pastore al bottaio, all’arrotino al capellaro, al suonatore. Alcuni, purtroppo, erano anche umilianti, come i bambini dati in affitto, il dissodatore e perfino il mendicante.

Quest’ultimo, se non un vero e proprio mestiere, fu un’occupazione che tanti intrapresero sotto forma di emigrazione stagionale per sopravvivere ai mesi invernali fino a tutto il XIX secolo. Era dovuto soprattutto alla sovrappopolazione, ma in una valle accanto, la Valle Varaita, in un certo periodo si è creato un fenomeno che può dare un’idea delle bizzarre ragioni che possono condurre un uomo a fare certe scelte: l’Eandi, nelle sue “Statistiche della provincia di Saluzzo”, afferma che i frati Cappuccini, all’epoca del loro primo insediamento in valle, per indurre gli eretici ad abiurare, concedevano “certificati o patenti” per mezzo dei quali ci si poteva recare nella pianura piemontese a chiedere l’elemosina. I notevoli guadagni ottenuti in questo modo spinsero molte persone a simulare conversioni per ottenere i certificati. Quando questo tipo di espediente fu scoperto dai Vescovi il flusso migratorio si rivolse verso la Spagna. Tali mendicanti fasulli erano organizzati in sette segrete ed adottavano un proprio linguaggio. Questo tipo di fenomeno scomparve agli inizi dell’800.

Già nei secoli passati gli acciugai della Valle Maira hanno percorso i sentieri e le strade dell’Italia per andare a vendere, casa per casa, o nei mercati, le acciughe ed altre varietà di pesce conservato.

Il rifornimento della merce avveniva sostanzialmente in due modi: o direttamente al porto, o dal grossista che metteva a disposizione il pesce in grossi centri di distribuzione vicino alle zone di mercato. Fino ai primi anni del nostro secolo sembra che la figura del grossista non fosse ancora molto diffusa; la merce veniva acquistata direttamente al porto di Genova prima di recarsi nella propria zona di smercio, oppure in riviera per poi rivenderle sui loro banchetti ambulanti in Piemonte e Lombardia. Altrimenti veniva inoltrata per ferrovia fino ai luoghi di distribuzione dove giungevano via via gli acciugai per caricare i loro carretti. Purtroppo, col tempo, più il commercio perdeva la sua caratteristica di “ambulante”, più l’acciugaio si legava al nuovo luogo di “residenza”, contribuendo così allo spopolamento dei paesi d’origine.

Ancora oggi, ad aprile si svolge tradizionalmente a Macra, in Val Maira, la **Fiera di Sant Marcelin**. Molti commercianti di pesce salato del Nord Italia sono originari di lì e in quei giorni se ne potevano trovare alcuni, probabilmente con l’accento Milanese o di qualche altro dialetto padano. Nel mese di giugno, a Dronero, si svolge la **Festa degli Acciugai**, una nuova occasione per assaporare questo alimento “tipico” e conoscere l’ambiente geografico e umano che ha dato vita a questo mestiere che, seppur mutato nella forma, non potrà mai sparire, finché esisteranno le acciughe al verde, in rosso, col burro, o le cipolle...