



Museo di Val Verzasca

CUCINA NERA

Polenta e ...



Dipinto: Cherubino Patà (1827-1899) "Mercato alla Navegna", 1896

Polenta, pane e castagne erano al primo posto nell'abituale alimentazione dei vallerani di fine Ottocento. Le persone mangiavano la carne solo in occasioni speciali come durante le feste e si limitavano al provento della caccia, al bestiame minuto o quando un animale doveva essere ucciso a seguito di un incidente, e all'annuale mazza del maiale. Altrimenti si cibavano dei prodotti coltivati, e dei prodotti dell'allevamento. Altri prodotti come pasta, riso, caffè, zucchero e sale erano acquistati nelle botteghe del paese oppure al mercato di Locarno.

Il **pane** era preparato con farina di segale, una delle poche colture presenti in valle. Si panificava due volte all'anno in forni privati o comunitari. La **farina** era macinata nei mulini di valle. Il pane di segale era conservato in cassoni per diverse settimane. Il pane bianco era invece una rarità che si acquistava al mercato di Locarno e riservato solo ai malati e alle puerpere.

mis

Quante volte al giorno mangiate?

Quante volte a settimana consumate carne?

Dialogate con un altro visitatore, cercate e fotografate l'oggetto che più rappresenta il tema, fatevi un selfie e postate il commento o la storia immaginaria su www.mis.ch, Musée imaginaire suisse, la piattaforma svizzera che mette in dialogo visitatori, oggetti e musei.



Museo di Val Verzasca

CUCINA NERA

Coltivare e allevare



Foto: Orti pensili su grossi massi in Val d'Efra

I pochi campi in valle erano coltivati a patate, segale e a canapa usata per i filati e cordami, mentre il granoturco per la polenta era coltivato sul Piano di Magadino. Fino alla fine del 1800 il Piano era acquitrinoso e minacciato dalle piene del fiume Ticino che ne definiva l'aspetto e metteva costantemente a rischio i terreni faticosamente bonificati.

L'allevamento di bovini e ovini condizionava in modo determinante la vita del contadino che per nutrire le bestie doveva ricorrere alla **transumanza**: d'inverno nei paesi del Piano – come ad esempio Gordola, Lavertezzo Piano e Gerra Piano –, e d'estate in valle, sui maggenghi e sugli alpeggi. (vedi la mostra nella sede adiacente).

*Coltivate un orto in un giardino o sul balcone?
Cosa coltivate o vi piacerebbe coltivare?*

mi.s

Dialogate con un altro visitatore, cercate e fotografate l'oggetto che più rappresenta il tema, fatevi un selfie e postate il commento o la storia immaginaria su www.mi-s.ch, Musée imaginaire suisse, la piattaforma svizzera che mette in dialogo visitatori, oggetti e musei.



Museo di Val Verzasca

CUCINA NERA

La conservazione del cibo



Foto: Fregère in Val Vegornèss

I prodotti da tenere al fresco, come burro, latte, formaggi e salumi, stavano in cantina. Fuori dal paese di trovano anche delle piccole cantine (*fregée*), delle piccole costruzioni ricavate sotto grossi massi che venivano divisi da muri in pietra, e una parte del muro appoggiato a un grosso masso. Hanno un'apertura obliqua (*fiadariöö*) collegata all'esterno. L'acqua che scorre sul suolo favorisce il mantenimento della temperatura del locale costante (v. sentiero etnografico in Val Vegornèss).

Come conservereste il cibo se non aveste il frigorifero e il congelatore?



Dialogate con un altro visitatore, cercate e fotografate l'oggetto che più rappresenta il tema, fatevi un selfie e postate il commento o la storia immaginaria su www.mi-s.ch, Musée imaginaire suisse, la piattaforma svizzera che mette in dialogo visitatori, oggetti e musei.



Museo di Val Verzasca

CUCINA NERA

Interno di una cucina



Foto: Sonogno, © Peter Ammon, anni 1950