

Notiziario

della

Società Lichenologica Italiana

Vol. 31 - 2018

I licheni come ricostituenti e leccornie per le vacche: testimonianze dalla Carnia nord-occidentale del secolo scorso

Gilda Savonitto

Corso di Laurea in Ecologia dei Cambiamenti Globali, Università di Trieste

Quando nel dicembre scorso raccontai alla mia famiglia di essere stata a raccogliere licheni a Sauris, sulle Alpi Carniche, con altri studenti del corso di Biomonitoraggio, mia nonna Fides, classe 1934, esclamò: “Anche io li raccoglievo da piccola!”. Questa affermazione mi stupì e dunque le domandai per quale motivo li raccogliesse. “Quando le mucche partorivano – mi spiegò – avevano bisogno di recuperare le energie e i minerali persi durante il travaglio, quindi facevamo bollire i licheni nell’acqua, assieme all’orzo. Si otteneva il cosiddetto *bevaron*, un pasto rinfrescante e ricostituente, così potevano riprendersi più in fretta”. “Mi sembra anche di ricordare” – proseguì – “che quei licheni molto spesso venivano aggiunti anche al *lec*, un premio che si dava alle mucche dopo la mungitura, una sorta di leccornia, fatta di mele, sale, semola, avanzi vegetali vari e licheni appunto”. Tutto ciò mi fu confermato dettagliatamente anche da altri compaesani di mia nonna, originaria di Forni Avoltri (Udine): Pinuccia, Gian Paolo, Anna Maria, Marilena e Licia, alcuni dei quali - pensate un po’... - mi hanno risposto dopo un appello lanciato su Facebook. Licia, proveniente da un paese della Carnia centrale, Sutrio, mi fece anche notare come in realtà l’utilizzo dei licheni non fosse conosciuto nella sua zona. Da una paesana di Arta Terme (paese vicino a Sutrio), Giuditta, ricevetti invece conferma dell’uso dei licheni. Tutti i testimoni ricordavano con nostalgia l’odore del *bevaron* e le immagini dei propri genitori e nonni che lo preparavano, fortemente convinti che il formaggio di un tempo fosse molto più saporito grazie ai mangimi naturali fatti con erbe e licheni del luogo.

Incuriosita dalla questione, chiesi a mia nonna se si ricordasse quali licheni raccogliesse e dove. “Questi licheni crescevano in un luogo particolare” – replicò – “Bisognava prendere la strada che portava verso malga Tuglia e in un punto specifico girare a destra, in direzione opposta rispetto alla malga... per terra trovavamo quel lichene, forse era il “lichene d’Islanda”, ma non ne sono sicura...”. Data l’altitudine del suo paese d’origine, Forni Avoltri appunto, che è situato nelle Alpi Carniche a 900 m s.l.m. ed è circondato da laricete e peccete, il lichene in questione potrebbe essere *Cetraria islandica* (L.) Ach. (Tretiach & Hafellner, 2000; Nimis, 2016). A supportare questa testimonianza c’è anche il vocabolario sappadino – italiano, che traduce in italiano i termini peculiari dell’antica isola linguistica germanofona di Sappada, comune confinante con

Forni Avoltri, riportando anche tutta una serie di tradizioni legate alla cultura rurale di un tempo. Vi si legge infatti: "*Linsat beart ver de kie gesoutn, benn se gekèlbert ònt [...] Lunglkraut, gèrschte unt linsat, des tuit s'vih ausvrischn [...] De kie vrèssnt lunglkraut* ", che tradotto significa "Quando hanno figliato si bolle il linseme per le vacche [...] Lichene islandico, orzo e linseme rinfrescano il bestiame [...] Le mucche mangiano licheni" [1]. Queste frasi sembrano confermare che fosse usanza comune bollire il lichene islandico con cereali e semi di lino e somministrare il bollito alle vacche spossate dal parto.

Una testimonianza ritrovata su un vecchio diario degli anni '40 fa sorgere però un dubbio. Nel diario di Michelina Romanin fornitomi dalla nipote Valeria, infatti, se da un lato si conferma l'uso dei licheni e si descrive dettagliatamente il luogo di raccolta, si fa riferimento ad una specie in particolare, definita "Pulmonaria", presumibilmente riferendosi a *Lobaria pulmonaria* (L.) Hoffm, specie altresì presente nella zona indagata (Tretiach, 1993). In questo diario l'autrice aveva trascritto ciò che suo padre le aveva insegnato sulle varie erbe e sul loro utilizzo nella cura del bestiame. I licheni apparivano come una panacea per diversi malanni del bestiame: "ingombro di stomaco", mastite, diarrea eccetera (Fig. 1).

Non sono riuscita a trovare ulteriori testimonianze di questa usanza, anche cercando sul Web, anche se da un libro del 1830 – *Nuovo corso completo di agricoltura teorica e pratica* – si evince che in Islanda il cosiddetto *lichene d'Islanda* veniva utilizzato "per ingrassare i buoi, le vacche, i porci" [2], oltre che per l'alimentazione umana (Pistone, 2004), ed è cosa nota che le renne, ruminanti come le mucche, siano solite cibarsi di *Cladonia rangiferina* (L.) F.H. Wigg., per questo definito altresì *lichene delle renne*.

Questa avvincente indagine etnologica ha messo in luce come nello scorso secolo, almeno fino alla fine degli anni '60 circa, i licheni venissero sfruttati nell'allevamento del bestiame perlomeno dagli abitanti dei paesi di Forni Avoltri, Sappada e Arta Terme, in virtù di una conoscenza popolare tramandata da chissà quanto tempo. Rimane ora fondamentale capire quale fosse la specie di lichene utilizzata attraverso ulteriori indagini, anche di carattere ecologico, e quanto diffusa fosse questa tradizione sulle nostre Alpi.

Per ingombro lo stomaco (cioè carico si laverà bene della
Lichena [Polmonaria] Loba che viene alla Malga Buglia,
per Spudare al gen' alto verso i convals su pei pressi
e cappæ) Setta Lichena dopo lavata si la farà bollire
all'acqua in una pentola per cinque minuti quindi
dopo si la darà da lecc mischiata con un po' di sale
e magari pure un piatto di crusca mischiato tutto
assieme, e con questa maniera si ottien la guarigione
ottenolo un buon rimedio per facilitare la digestione
ed asciugare la dires causata da indigestione,
Lo ottimo pure far bene assieme alla tenuta l'acqua
che si fa cuocere la lichena, Rimedio buono pure per
risalido alle vacche far bollire nell'acqua in un reci-
piente dell'orto e dell' lino eppoi darle da lecc o bacc
assieme alla beverata, questo decotto le rinfresca e le
fa venire belle e lisce di un bel aspetto,
Contro il mal di mari che viene per lo più alle
vacche di primo parto si laverà bene la parte
gonfia con dell' acqua di malva e bismalva
oppure con dell' orina di bambini, o con olio
di malva del fieno. Dopo il parto si laverà pure
sino alla guarigione col suo latte l'urari e dove
e questo mal che cala da una parte è singuola
dell' altra, in forme di una palla di gomma, arriva
perfino sotto il ventre. Questa malattia deriva da
infiammazione. Quindi lichena da lech e pure
la beverata con semola frumento, e ^{per} bollire assieme orto e lino

Fig. 1. Una delle pagine del diario di Michelina Romanin (anni '40). Per gentile concessione della nipote Valeria Romanin, Forni Avoltri (UD).

Bibliografia

- Nimis P.L., 2016. The Lichens of Italy. A Second Annotated Catalogue. EUT, Trieste. 739 pp.
- Pistone F., 2004. Uomini renna. Viaggio in Mongolia tra gli Tsaatan. EDT, Torino. 93 pp.
- Tretiac, M., 1993. European Lichen Mapping Project: lo stato dell'arte. Notiziario della Società Lichenologica Italiana 6: 75-81.

Tretiach M., Hafellner J., 2000. Lichens and lichenicolous fungi of Mt. Fleons (Carnic Alps, Italy). I. Epilithic and epigeaic species. *Herzogia* 14: 99-111.

Sitografia

1. <http://vocabolario.plodn.info/applications/dictionary/sitePlodar/index.jsp>
consultato il 25/03/2018
2. https://books.google.it/books?id=FpYLAQAIAAJ&pg=RA1-PA234&lpg=RA1-PA234&dq=bollito+di+licheni+per+le+vacche&source=bl&ots=ZcK37I9SLX&sig=869opDq3INlgVCer_lhZliiQHkY&hl=it&sa=X&ved=0ahUKEwjchN3Y8u7QAhVGbxQKHc4RA0QQ6AEIGjAA%20-%20v=onepage&q&f=false#v=onepage&q=bollito%20di%20licheni%20per%20le%20vacche&f=false
consultato il 25/03/2018