

Varese terra di orti

❁ di Dr. Fabrizio Ballerio



Varese, nell'immaginario collettivo, è sempre stata considerata una tipica città industriale: basti pensare alle decine di fabbriche che pullulavano sul suo territorio. In pochi sanno che, almeno fino quasi alla fine del secolo scorso, vantava anche una gloriosa **tradizione orticola**. Sulle colline che degradano verso il lago nella parte sud della città venivano coltivati ogni genere di ortaggi e frutti, sfruttando la fertilità dei terreni, il clima mite, l'esposizione eccezionale e l'alta professionalità dei "paisàn", già da fine inverno si raccoglievano primizie che venivano vendute direttamente al mercato coperto di Piazza Repubblica. Quelli che adesso parlano tanto di km zero sono indietro di cinquant'anni: a quei tempi i varesini mangiavano quasi esclusivamente prodotti ortofruttilicoli coltivati sul territorio. Nei giorni di mercato, al mattino presto, dalle castellanze di Casbeno e Bobbiate partiva una vera e propria processione di carri e carretti, trainati da cavalli e, soprattutto da asini (i trattori erano ancora una rarità) carichi di frutta e verdura (foto 1). Una volta depositato il carico nelle piazzole del mercato i quadrupedi venivano poi legati lungo il muro del collegio Sant'Ambrogio. Alle ore 7 arrivavano i fruttivendoli (allora non

esistevano i supermercati e ogni rione, ogni via di Varese aveva il suo fruttivendolo) ed iniziava la vendita all'ingrosso. Alle ore 8 la merce rimanente veniva venduta direttamente al consumatore fina-

tofrutticoli di mezza Lombardia. Era coltivato sotto le pagliate (foto 2), un autentico esempio di ingegneria orticola. Allora le materie plastiche erano agli albori e per le protezioni venivano usate le cannette del lago di Varese. Tutto aveva inizio verso la fine di agosto, quando ci si recava nei canneti intorno al lago a tagliare le canne che, legate a fasci, venivano por-

tate in azienda ed essiccate al sole. All'incirca dopo i morti, si iniziava a lavorare il terreno, che era rigorosamente vangato a strisce di circa 1 metro con inclinazione di circa 30° verso sud. L'inclinazione è fondamentale per favorire la precocità della coltura: d'inverno infatti il sole è basso e se il terreno è inclinato i suoi raggi incidono perpendicolarmente il suolo, rendendo massima l'energia radiante. Durante la vangatura veniva incorporata un'abbondante dose di letame maturo e successivamente si procedeva all'affinatura del letto di semina ed alla semina del lattughino con varietà come la "Valdostana" o per le semine più tardive la "Regina di maggio", tipi di lattughe particolarmente resi-



FOTO 1

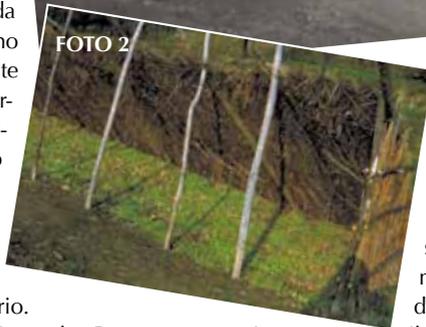


FOTO 2

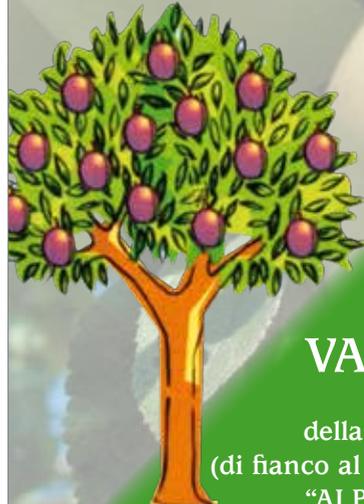
le. Per quattro mattine alla settimana i Varesini avevano a disposizione ortaggi di stagione di primissima qualità, a prezzi vantaggiosi e davvero a km zero. Pergiunta i quadrupedi erano ad emissioni zero di CO₂. Tra gli ortaggi coltivati sulle colline di Casbeno e Bobbiate quello più famoso anche oltre i confini varesini era senza dubbio il mitico "**lattughino**" che da febbraio ad aprile inondava i mercati or-



Specialisti in fruttiferi

Innestiamo e coltiviamo
oltre 200 varietà di piante
da frutto su portinnesti
certificati, tra cui:

- Goji, “il frutto della salute”
- Asimina triloba, “la banana di montagna”
- Ciliegi “senza scala”
- Mele antiche e resistenti...



VARESE

Lungolago
della Schiranna
(di fianco al ristorante
“AI Passatore”)

Tel. 348 2268562 - 0332 826069
e-mail: balleriofab@gmail.com
www.vivaiodellagovarese.it

stenti al freddo. Successivamente si procedeva alla costruzione della pagliata usando i pali più robusti nella parte posteriore e che venivano inclinati di 45° verso sud, quasi perpendicolari alla striscia di terreno inclinato, e pali dritti nella parte anteriore (foto 3). I primi venivano poi legati in cima con salici ai secondi, venivano stesi 3 fili di ferro sui pali posteriori, equidistanti tra loro, sui quali venivano disposte le cannette in uno strato di alcuni centimetri che permettevano di proteggere il lattughino dall'acqua e dalle intemperie. Si posizionavano le cannette più

grosse nella parte basale e quelle più fini con la "lisca" nella parte superiore. Le pagliate erano molto robuste in quanto dovevano sostenere il peso della neve invernale. A seconda dell'andamento stagionale e dell'esposizione, già a metà febbraio si poteva iniziare la raccolta e la vendita della primizia (foto 4).

Il lattughino era

un'autentica prelibatezza, apprezzata non solo nel circondario varesino. In stagione arrivavano a caricare nelle aziende di Casbeno e Bobbiate grossisti da Como, Gallarate, Busto Arsizio e persino ditte dall'ortomercato di Milano. Nel periodo pasquale era un autentico assalto per accaparrarsi le partite migliori. Purtroppo verso la fine degli **anni '80** con il cambiamento generazionale, l'avvento dei supermercati e la demolizione del mercato coperto di Piazza Repubblica per far posto al teatro, **la maggior parte delle aziende orticole ha cessato l'attività ed è finita l'era del lattughino**. Sono rimasti pochi eroici orticoltori che con grande difficoltà cercano di tener vivi i fasti di quelli che hanno inventato il km zero.

FOTO 3

FOTO 4