



www.cervetto.it

RIONE CERVETTO – Vercelli
ONLUS

LA SAGRA DELL'AGNOLOTTO®

VENTICINQUE ANNI DI OTTIMI AGNOLOTTI E GRANDE FESTA



® Marchio depositato 2006-2016

FESTA, PRELIBATEZZE, SPETTACOLO, AMICIZIA, MUSICA, ALLEGRIA...
Breve presentazione di una manifestazione entrata a fare parte della tradizione locale



CITTA' DI
VERCELLI



REGIONE
PIEMONTE



Il Piemonte
scopritelo adesso



PROVINCIA DI
VERCELLI

Le origini

Le vere e più lontane origini della Sagra dell'Agnolotto, o della Festa del Rione Cervetto, si perdono nella storia del Rione e nella sua tradizione di quartiere dei lavandai della Città di Vercelli.

Il Cervetto, oggi definito Rione, un tempo agglomerato di case, si sviluppa e si accresce nel corso dei secoli, rivestendo sempre un ruolo importante e particolare nella vita e nello sviluppo di Vercelli. Un primo episodio della storia del Rione che si ricorda non solo a livello nazionale è l'uccisione al rogo dell'eretico fra' Dolcino, che avvenne proprio sul greto del fiume che oggi chiamiamo Cervetto, appena fuori dalla porta "del Cervo", una delle porte principali di Vercelli.

Se pur testimone di un momento difficile della storia della Chiesa Cristiana, questo avvenimento è avvenuto al Cervetto nel 1304; ma il Rione, nella sua crescita figurerà sempre come luogo cardine per la città: con lo sviluppo del duro mestiere dei lavandai, o nel settore dei primi insediamenti industriali, oppure per i meriti sportivi, o ancora per la dislocazione di quelle aziende che per prime erogarono alcuni servizi pubblici oggi indispensabili come la luce elettrica e il gas (se pur nuove e con nuovi nomi ancora sono in parte situate nel Rione aziende con queste funzioni); e si tratta solo di brevissimi cenni.

In questo contesto, al Cervetto, da parte di alcune famiglie che abitavano tutte in un unico agglomerato di edifici, uniti da due comuni cortili, si svolgeva uno dei mestieri più duri del passato, oggi completamente scomparso, quello dei **Lavandai**.

Nelle famiglie che vivevano di questo mestiere, aveva fondamentale importanza la figura delle donne, che svolgevano gran parte dell'attività, aiutate solo in alcuni casi dai mariti (talvolta impegnati in altri mestieri) per il trasporto della biancheria lavata per conto dell'intera città. Forse l'importanza del ruolo delle donne nel mestiere tipico del Rione, forse un disegno divino, fece sì che le genti del Cervetto sviluppassero una particolare devozione nei confronti della Madonna, protettrice dei Lavandai. Esistevano varie rappresentazioni della Madonna dei Lavandai (parliamo degli anni tra il 1850 e il 1930), di cui se ne ricordano due che si trovavano custodite presso il borgo dei lavandai antenato del Cervetto: una statua oggi scomparsa e un dipinto oggi conservato dal Comitato Rione Cervetto e lasciato in custodia alla Parrocchia di San Giuseppe, nel Rione.

La Madonna era fin dal più remoto passato venerata con varie celebrazioni, ed in particolare le veniva annualmente dedicata, con certezza sin dal 1800, una festa celebrata sempre la seconda domenica di settembre.

Era un giorno di grande festa quello "della Madonna", in cui, nel rione agghindato con tutti i semplici fregi che poteva permettersi la povera popolazione di allora, si scatenava la liberatoria allegria dei giochi del tempo, per concludere in danze nella serata adorna dei lumini esposti alle finestre. Dopo un periodo di declino delle celebrazioni tra il 1950 e il 1960, la Festa della Madonna rinasce, in forma moderna ma con lo spirito e la gioia di sempre, nel 1981, ad opera del Comitato Carnevalesco e Festeggiamenti RIONE CERVETTO, che celebra da allora ogni anno, la seconda settimana di settembre, la Sagra dell'Agnolotto, a cui si accompagna nella settimana un Triduo di Preghiera e di Predicazione presso la Parrocchia di San Giuseppe, sempre dedicato alla Madonna, in memoria delle preghiere dei Lavandai perse nella notte dei tempi.

La Sagra dell'Agnolotto nasce dunque come erede delle feste popolari del Rione nel 1981 come festa di quartiere, che si fonda inizialmente sulla cucina degli agnolotti e di poche altre specialità.

Nel 1981 l'iniziativa del Comitato voleva essere un appuntamento tra la festa tra amici e la manifestazione rivolta al grande pubblico, senza pretese, quasi per gioco.

Già alla edizione di quell'anno però si registrò una affluenza superiore alle aspettative, prevalentemente da parte degli abitanti del Rione.

L'ubicazione della festa era l'area in precedenza occupata dalla mensa dell'insediamento industriale Chatillon, già allora dimesso, più o meno dove oggi sorge un noto supermercato cittadino. In un locale coperto si ospitavano la cucina e il pubblico presente e già alla sua prima edizione la Sagra prevedeva alcuni spettacoli e intrattenimenti tipici di quegli anni: leggendo una copia del manifesto di allora si possono trovare in programma l'iniziativa "Cervetto sui pattini" o la "Gimkana motociclistica", gare di lippa....

Da allora la sagra è sempre cresciuta, modificando i suoi spazi in funzione del sempre maggiore pubblico che affluiva alla festa dei Lavandai, spostandosi in vari altri luoghi sul territorio rionale, sino ad occupare l'attuale piazzale della ex-Montefibre, in un luogo quanto mai significativo per il Rione e le vicende cittadine che in esso si sono consumate sul piano sociale e dell'occupazione.

La Sagra è cresciuta anche nei suoi programmi, con attrazioni sempre più grandi e con iniziative nuove, che le si abbinano nel campo dello sport e della cultura.

Nel parlare delle origini della Sagra merita fare una breve menzione di quanto il Comitato Rione Cervetto ha appreso scambiando conoscenze ed esperienze con un Gruppo Folkloristico di Bertolla (Torino), con cui è nato un gemellaggio nell'anno 2002. Il Gruppo in questione si chiama "i Lavande' d Bertola" e ha come scopo il mantenimento delle tradizioni del quartiere di Torino, Bertolla appunto, che svolgeva per il capoluogo Piemontese la stessa funzione che il Cervetto svolse per Vercelli... erano i Lavandai di Torino.

Si è scoperto, nel confronto con i signori di Bertolla, che moltissime usanze, tradizioni e leggende sono comuni, tra cui in particolare la venerazione della Madonna, la data della festa ad essa dedicata, seconda domenica dei settembre e i colori rappresentativi del Rione: il giallo e il blu.

La festa oggi

La Sagra dell'Agnolotto oggi è una manifestazione con una capacità attrattiva più che regionale e non più rionale, anche se nelle feste del Rione dei Lavandai trae origine.

Scopo dell'evento è quello di stimolare la conoscenza del territorio di Vercelli e Provincia, generando verso lo stesso una forma di richiamo fondata sul sempre apprezzato connubio enogastronomia-spettacolo. La manifestazione è volta anche a celebrare e nel contempo promuovere e valorizzare una delle più tipiche specialità della Regione Piemonte, l'**agnolotto**, che figura nell'elenco dei Prodotti Agro-alimentari Tradizionali (PAT), regolamentati dall'art. 8 del Decreto Legislativo 173/98.

La Sagra del duemila è una manifestazione che dura cinque giorni, produce poco meno di 10 quintali di agnolotti, serviti ad un pubblico che in media all'anno sfiora le 5.000 persone, che diventano molte di più se si contano anche coloro che, pur non mangiando si recano sul piazzale per assistere agli spettacoli e alle iniziative proposti a titolo completamente gratuito. Gli intervenuti provengono da Vercelli e Provincia e da numerose località del Piemonte e delle regioni limitrofe.

Il personale della Sagra consta di 40/50 volontari, nei vari settori della manifestazione.

Il menù proposto oggi affianca numerose specialità al piatto tipico della festa: tutti i cibi sono preparati secondo la tradizione locale e nel rispetto delle norme vigenti.

L'iniziativa vede una particolare articolazione, che mediante alcuni suoi momenti-chiave ed alcuni importanti eventi collaterali abbraccia settori che vanno dalla *cultura*, con la mostra tradizionalmente prevista, allo *sport*, con tornei legati all'avvenimento, e all'*impegno sociale*, con l'offerta gratuita di visibilità ad Associazioni di volontariato locali, con il classico **pranzo offerto ad anziani e disabili** (nella scorsa edizione ha fatto registrare più

di 700 pasti donati), e con le varie raccolte fondi destinate a progetti umanitari e ad altre forme di volontariato. Significativa anche la **collaborazione recentemente avviata con la scuola**: alcuni allievi di un locale istituto alberghiero maturano all'interno della manifestazione esperienze concrete relative alle loro materie di studio e nel segno del Volontariato.

C'è poi la parte spettacolistica della manifestazione, che vede la partecipazione di grandi orchestre e noti cantanti e la predisposizione di iniziative ricreative quali la selezione di un **concorso nazionale di bellezza** abbinato alla tradizione del Carnevale, cui si aggiungono di anno in anno iniziative nuove e diverse.

La sagra dell'agnolotto, pur cresciuta dimensionalmente e qualitativamente, è comunque ancora una festa fatta di "genuinità e tradizione", quei valori che animavano le feste dei poveri lavandai del passato in onore della Madonna e che l'Associazione Rione Cervetto onlus ritiene siano fondamentali e meritevoli dello sforzo volontario finalizzato a mantenerli vivi nella memoria e nell'allegria dei giorni della festa.

L'Associazione organizzatrice

"Rione Cervetto" è una associazione senza fini di lucro, rappresentativa delle tradizioni e della storia di un grande rione della città di Vercelli. Nata come "comitato carnevalesco e festeggiamenti" nel 1977, è oggi riconosciuto dagli enti territoriali locali di competenza nella sua qualità di ONLUS. Risulta iscritta ai pubblici registri nel settore della "promozione della Cultura ed Educazione permanente".

L'attività dell'associazione ha la finalità prevalente di stimolare e mantenere vivi i valori della tradizione locale mediante la realizzazione di iniziative di carattere ricreativo e culturale, spesso con risvolti di natura benefica, nell'ambito rionale e cittadino, nonché alla partecipazione ad analoghe iniziative organizzate a Vercelli e fuori città, anche con lo scopo di diffondere la conoscenza della cultura e delle usanze locali. Tra gli obiettivi anche quello di lavorare in sinergia con altre importanti realtà sul territorio (Parrocchia, Scuola, Istituzioni) al fine di sviluppare iniziative che possano contribuire a migliorare la vita nel territorio di appartenenza, con particolare riguardo verso i giovani e gli anziani che lo abitano. Il perseguimento di questi obiettivi passa attraverso varie tipologie di attività. Se uno dei più grandi impegni del Rione Cervetto è la Sagra dell'Agnolotto, si lavora per diversi mesi anche alla preparazione del programma di iniziative in occasione del Carnevale, con la realizzazione dei carri allegorici, mastodontiche macchine di allegria che hanno visto il Rione più volte vincente alle premiazioni del Carnevale di Vercelli, ma anche di tutta una serie di incontri, celebrazioni e iniziative che costituiscono la tradizione caratteristica di un territorio da sempre determinante nelle vicende cittadine e indirettamente provinciali, abitato da gente dedita per lo più ad un lavoro duro, ma sempre confortata dalla fede e animata dai valori della giustizia e del rispetto del prossimo. La presenza al Carnevale è anche una grande opportunità di svago, di socializzazione ed aggregazione.

In momenti diversi dell'anno si promuovono e organizzano mostre d'arte, si assegnano Premi e riconoscimenti, promuovendo avvenimenti culturali e sportivi in collaborazione con altre associazioni locali.

Rione Cervetto onlus è anche attiva nella condivisione di esperienze e nella ricerca di legami con altre realtà che operano nel settore della Cultura e del folklore al di fuori del tessuto cittadino: è gemellata con la località di Ollomont in Val D'Aosta, dove partecipa annualmente alla ricorrenza storica del Palio degli asini, ma esiste anche un gemellaggio con il paese di Bertolla, nella periferia di Torino, le cui tradizioni sono molto simili a quelle del rione Vercellese, poiché si tratta del paese dei lavandai che ebbe per Torino la funzione che il Cervetto svolse per Vercelli.

Numerose attività nate nel più recente passato hanno finalità di utilità sociale “diretta”. Ne è un esempio il progetto Conosci.Amo.Ci, finalizzato all’antidispersione scolastica e alla creazione di opportunità di socializzazione e apprendimento rivolte ai giovani della scuola media inferiore, basato sulla collaborazione delle principali realtà istituzionali presenti sul territorio del Rione Cervetto, operanti nel contesto di una “rete” di attori finalizzata ad offrire ai giovani opportunità tali da stimolarli a vivere il loro tempo extra-scolastico all’interno di un gruppo il cui ambiente di ritrovo e i cui principi siano corretti e indirizzino al rispetto delle fondamentali regole della socialità e alla prosecuzione degli studi.

Sempre sul fronte sociale sono orientate alcune campagne di raccolta di fondi destinate al sostegno di progetti umanitari internazionali, tra cui spicca il legame con Rock no War onlus, importante associazione nazionale operante in materia.

Sono state inoltre avviate numerose sinergie con altre realtà associative, tra cui è importante quella con l’AVIS, per lo sviluppo di iniziative comuni volte alla reciproca valorizzazione e allo stimolo nel reclutamento di donatori di sangue.

Interessante anche il lavoro di “Recupero, conservazione e divulgazione di memorie e riflessioni sulla tradizione locale”, condotto mediante la collaborazione con alcuni insegnanti della scuola Media, e con altri soggetti sui fronti della musica, del teatro, della poesia.

E’ stata altresì avviata un’attività di rappresentanza e diffusione anche fuori dal territorio cittadino della conoscenza della tradizione locale, in particolare quella dei Lavandai, fenomeno sociale di cui il Rione Cervetto è depositario della memoria e che riveste carattere peculiare in ambito Provinciale, mentre trova interessanti paralleli in altri ambiti territoriali. Obiettivo questo perseguibile mediante la partecipazione a manifestazioni folkloristiche e storiche a livello Regionale.

Così nel 2005...

Pur essendo stata segnata in parte dal maltempo, la Sagra dell’Agnolotto si è confermata una grande e partecipata manifestazione anche nella sua ventiquattresima edizione.

Un segno, estremamente positivo, di questo fenomeno è sicuramente rappresentato dalla **partecipazione sostenuta da parte degli amanti della buona cucina, che hanno fatto visita alla sagra anche sotto decisi acquazzoni**, mostrando una grande passione culinaria nei confronti del prodotto protagonista indiscusso della manifestazione, l’agnolotto.

Al di là del successo dell’aspetto enogastronomico dell’evento, si sono concluse con successo tutte le numerose iniziative previste dal programma della manifestazione, pur con qualche rinvio e qualche rinuncia sul piano spettacolistico.

Di ottimo livello e degna di nota la **mostra “Donne al Cervetto”**, organizzata in collaborazione con l’Archivio Giachetti – Baita: una mostra che, grazie ad una attenta e significativa selezione di immagini del Rione Cervetto, ha saputo entrare a fondo nell’interpretazione della struttura sociale originaria del medesimo, rappresentando con forza un aspetto chiave della sua storia, ovvero il ruolo determinante della donna; la mostra ha toccato contemporaneamente due periodi significativi del passato del rione, entrambi caratterizzati dalla realtà lavorativa del momento, ritraendo infatti con particolare puntiglio il “lavoro femminile al Cervetto” attraverso il ricordo delle lavandaie e del loro ruolo sociale intenso sulle rive del Cervetto, per arrivare a mostrare ricordi del lavoro industriale, sempre in una lettura che fa del ruolo della donna la sua chiave.

Come ormai da anni, tra le iniziative collaterali della Sagra dell’Agnolotto, riveste un ruolo significativo l’appuntamento sportivo dedicato ai giovani, il **“Trofeo Amici del Cervetto”**, occasione per avvicinare, con lo stimolo del confronto sportivo, i giovanissimi, comunicando loro il valore della tradizione che la manifestazione nel suo complesso vuole preservare con lo sforzo dei volontari del Rione Cervetto, che fu uguale in tutti coloro che,

oggi scomparsi, in passato si dedicarono alle sue attività e oggi sono ricordati come gli "amici del Cervetto" a cui l'evento sportivo è dedicato. L'iniziativa consiste in un torneo quadrangolare a cui partecipano gli esordienti di quattro squadre locali, con incontri, finale e premiazioni che si svolgono nei giorni della Sagra.

Importante anche l'iniziativa del "**2° meeting dei Cervettiani della prima ora**", momento d'incontro per gli abitanti del Rione, nel segno del ricordo di esperienze di vita che accomunano gli anziani, quest'anno reso più significativo dalla memoria di Don Luigi Locati, Vescovo di Isolo ed ex Vice Parroco al Cervetto immediatamente prima della sua esperienza missionaria che lo ha reso noto a livello mondiale. Nel contesto del meeting a lui dedicato sono state raccolte numerose firme a sostegno della richiesta, poi inviata al Sindaco di Vercelli, di intitolare al medesimo una via cittadina.

Una novità assoluta per la 24° edizione della manifestazione è stata la serata "aggiuntiva" rispetto al programma classico delle passate edizioni: si è trattato di **Agno-rock, lunedì 12 settembre 2005, un invito ai giovani... un'occasione per aiutare e ricordare**. La Sagra dell'Agnochetto vuole essere festa della tradizione che si apre alle novità e al pubblico dei giovani, invitandoli ad avvicinarsi per far loro conoscere i propri valori... l'amicizia, la condivisione di un sentimento, la solidarietà. Per questo è nato **Agno-Rock**, un avvenimento giovanissimo nel contesto della Sagra, voluto in forma minore nel 2004 per dare spazio nella festa ad una "musica nuova", ma già in quell'occasione anche per ricordare un giovane e appassionato musicista vercellese da poco scomparso, Denny Garbellano, e per mostrare un po' di solidarietà nei confronti della sua giovane figlia.

Nel 2005 Agno-Rock è cresciuto, per il numero di band giovanili coinvolte nell'iniziativa e perché la stessa si è tenuta nel contesto di una serata appositamente "inserita" nel programma della Sagra dell'Agnochetto. Le rock-bands di giovani vercellesi hanno suonato gratuitamente per permettere di **raccogliere fondi a favore del progetto Aralia, di Rock no War onlus, finalizzato alla costruzione di una scuola in Sri Lanka, progetto al quale il Cervetto ha già contribuito collaborando alla raccolta fondi dei Pooh in occasione di alcuni concerti del tour invernale 2004/2005**.

Inoltre Agno-rock è stata **occasione di ricordare** un ragazzo che, triste ironia della sorte, si occupò del mixer nella precedente edizione di Agno-Rock, e che proprio a causa dello Tsunami che colpì lo Sri Lanka, tragicamente perse la vita insieme alla sua giovane moglie: Enrico Paronuzzi Ticco e Ilaria Allodi.

Tra gli appuntamenti più ludici e allegri del programma della sagra 2004, ha goduto di un buon interesse la selezione di bellezza vercellese del concorso nazionale "Miss Carnevali d'Italia", con la proclamazione di **Miss Cervetto**, che rappresenterà la città di Vercelli e così anche l'agnolotto e la regione Piemonte alla finale nazionale che si svolgerà a Cantù a marzo 2006. Il pubblico delle grandi occasioni ha tifato per le belle ragazze che hanno partecipato alla selezione venerdì 9 settembre, nonostante il clima non precisamente "estivo". L'avvenimento, tra i punti salienti della Sagra da alcuni anni, grazie alla bellezza delle concorrenti, esercita un forte richiamo di pubblico che quindi partecipa alla manifestazione enogastronomica.

Tra le iniziative meno evidenti dall'esterno, rende particolarmente soddisfatti gli organizzatori la **collaborazione con l'Istituto Professionale Lanino di Vercelli**, a seguito della quale alcuni giovani studenti delle discipline Alberghiere hanno lavorato e maturato un'esperienza "operativa" alla Sagra, con mansioni di addetto di cucina e alla distribuzione.

Continuando senza scendere nel dettaglio, gli elementi della manifestazione sono stati ancora altri, dal **raduno di mezzi d'epoca, allo scambio culturale con la città di Livorno, dal pranzo offerto come da tradizione ad anziani e disabili, alla visibilità offerta con ospitalità e spazi fisici a numerose Associazioni di Volontariato in città, e così via**.

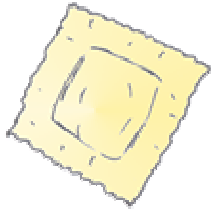
La partecipazione alla manifestazione si può stimare per l'anno in corso tra le quattro e le cinque mila unità, leggermente inferiore rispetto al passato a causa del maltempo che ha condizionato il programma determinando il rinvio di alcune serate, con difficoltà di pubblicizzarlo in tempi brevi, e la sospensione di alcune iniziative (spettacolo pirotecnico, esibizione di alcuni cantanti). I numeri registrati sono comunque estremamente soddisfacenti anche in considerazione dei disagi meteorologici.

Aggiungendo a tutti i fattori suesposti il successo delle serate danzanti non condizionate dal cattivo tempo e l'attenzione massmediatica, si può concludere che il bilancio della 24° edizione della popolare manifestazione cervettiana, pur avendo registrato un consumo di agnolotti appena al di sotto dei record segnati negli ultimi anni (nel 2004 più di nove quintali, nel 2005 circa 8), si deve ritenere assolutamente positivo e di buon auspicio per l'edizione "d'argento", la nr. 25, dell'evento.

Le novità 2006

Nel 2006 la Sagra dell'Agnolotto compirà 25 anni. L'edizione "d'argento" della manifestazione avrà più che in passato spunti di novità ed un programma ricco e degno del proprio importante compleanno, che le faranno assumere ancora una volta la connotazione di avvenimento espressione della socialità del territorio a cui appartiene.





L'AGNOLOTTO.... COSA SAPPIAMO DI LUI?

Le doti di squisitezza organolettica e la delicatezza delle sue preparazioni alla Sagra cervettiana omonima sono tradizionalmente note, ma cosa si sa della pasta ripiena più famosa d'Italia, quali sono le sue origini?

Vogliamo in questa occasione farvi conoscere qualcosa in più, anche in chiave storica, in merito alla specialità che il Cervetto ha fatto propria in Vercelli, quale espressione della tradizione culinaria piemontese, ma con un legame stretto con quella ligure.

La storia. Tanto per incominciare occorre dire che storicamente il nome con il quale si fa per la prima volta riferimento alla nota pasta ripiena è "raviolo".

Alcuni ricercatori storici sostengono, ma senza fondamenti concreti, che una forma di pasta ripiena simile all'attuale agnolotto fosse nota agli Arabi prima dell'anno 1000 e ancor prima ai romani, ma sta di fatto che la prima citazione certa dei Ravioli risale al 1182 quando in un contratto, un fittavolo, di Albenga secondo alcune fonti, si impegnava a fornire al suo padrone in occasione della vendemmia un pasto per tre persone a base anche di ravioli.

Altre citazioni storiche certe risalgono al '200: nel 1242 si trovano citate nel Cremonese le "rabule", con riferimento ad una pasta ripiena, mentre nel 1284 Fra Salimbene da Parma in un suo manoscritto ("Cronica") cita il "raviolus", dicendo di averlo mangiato recentemente per la "prima volta", senza pasta... suggerendoci così anche che ne aveva mangiati altre volte nella forma a noi nota. Più autorevole è una citazione del Boccaccio, che verso la metà del '300 scriveva nel Decamerone parlando del Paese di Cuccagna: "... stava genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e ravioli e cuocerli in brodo di capponi...". Nel '400, ma siamo già lontani dalla data di origine dei ravioli od agnolotti, in un manoscritto ricettario ora conservato alla Biblioteca dell'Università di Bologna, si parla di "guanti o ravioli" da farsi fritti, mentre si sa che in epoca precedente la prima maniera di cucinarli era in brodo.

L'origine così varia delle citazioni fa comprendere come nel 13° secolo già la pasta ripiena fosse stata "esportata" in varie località d'Italia grazie anche agli scambi in occasione di "fiere".

Ad esempio di fiere già nel 1200 se ne tenevano numerose a Gavi, località oggi in provincia di Alessandria, che si può ritenere il luogo più titolato a rappresentare la città natia dei ravioli.

In Gavi alcuni storici tra cui Cornelio Desimoni fanno risalire nel '200 l'origine della famiglia Raviolo, presente nei marchesati di Gavi e Parodi.

Questa famiglia era dedita alla ristorazione del tempo, erano insomma osti, e pare che proprio i Raviolo per primi abbiano immortalato in alcune loro ricette la pasta ripiena che da allora prese il loro stesso nome.

Della casata dei Raviolo si ricorda anche che nei primi anni del 1300 alcuni suoi membri si trasferirono a Genova, che aveva allora acquisito Gavi, dove pare ricoprissero anche alte posizioni nella società medievale, divenendo nobili e scegliendo come arma una forma di raviolo sormontata da tre stelle, che si narra abbiano modificato in seguito per non rivelare l'umiltà delle loro origini. La modifica risale al 1528, quando i Raviolo modificarono anche il loro cognome in "Gavi", per la stessa ragione. I Gavi di Genova furono in seguito uomini di

spicco in ambito culturale e politico, alcuni raggiunsero Livorno (tra essi un Vescovo), dove esiste una piazza Gavi e altri furono a Milano.

Si può dunque attribuire al Piemonte l'origine dell'agnolotto o raviolo, nell'ambito della attuale Provincia di Alessandria. Ad avvalorare ulteriormente questa tesi è un'altra citazione importante: nel '600 il genovese Paolo Oliva, gesuita, ricorda come il raviolo provenga da Gavi, città natia della omonima famiglia.

Ma le citazioni si fanno sempre più numerose già a partire dal '400, quando si parla di "guanti o ravioli", ma anche di tortelli, forma etimologica che esprimerà le tipologie di pasta ripiena derivanti dal raviolo che si diffonderanno in Emilia e Lombardia.

Passando oltre, nell'800, alcune citazioni fanno riferimento a ravioli ed agnolotti spiegando come essi all'epoca fossero già stati esportati nelle Americhe e nell'Europa occidentale, dopo aver raggiunto ancor prima la Provenza.

Il ripieno e la parola. Il ripieno dei ravioli alla loro origine era inteso come un amalgama di uova, erbe e formaggio di pecora. Si può ritenere che il termine "agnolotto", oggi usato come sinonimo di raviolo e quasi più diffuso, nasca da una variante del raviolo classico in cui la preparazione del ripieno avveniva con carne d'agnello, da cui *agnello* e poi *agnolotto*. E' facile intuire infatti come la carne in epoca medievale fosse un alimento troppo prezioso per essere usato in un ripieno: qualcuno addirittura sostiene che i primi agnolotti con ripieno di carne siano stati concepiti a Novi, vicino a Gavi ma più ricca, al punto da poter usare le carni per il ripieno.

La realtà è che con il passare degli anni gli agnolotti furono sempre più intesi come pasta dal ripieno di carne, anche se l'uso delle carni è da ritenersi frutto dell'intento parsimonioso di reimpiego di tutti gli avanzi, in particolar modo di quelli della carne.

Se quella della parola "agnolotto" risulta abbastanza chiara ed inequivocabile, l'etimologia del termine "raviolo" invece viene fatta risalire a significati diversi: oltre alla derivazione dal nome della famiglia di Gavi, secondo alcuni la derivazione potrebbe essere da raba (cioè rapa) in rabiola (cioè piccola rapa); per altri deriva addirittura, in genere femminile, da "ravita" o "graviola", termini arcaici per indicare la donna incinta. Ci sono anche del resto fonti meno attendibili secondo le quali il termine agnolotto deriverebbe dal torinese "anulòt", ovvero il ferro che si adoperava per tagliare gli agnolotti a forma di anello, forma sicuramente non propria della origine della pasta ripiena.

Una leggenda. Una leggenda pinerolese fa risalire con un pizzico di campanilismo ai principi Acaja di Pinerolo il merito della nascita dell'agnolotto, senza una concreta aderenza alla storia, pur da essa traendo qualche spunto.

La leggenda narra del principe Giacomo degli Acaja che, tentò di conquistare il castello del marchese del Monferrato, tenendolo in assedio.

Secondo il racconto dialettale, il tentativo di conquista risultò fallimentare, tant'è che il marchese del Monferrato volle festeggiare con un banchetto, che ordinò di preparare al suo cuoco "Angeloto".

Nelle dispense del castello, provate dall'assedio, le riserve alimentari erano alquanto scarse e Angeloto si ingegnò per riutilizzare alcuni avanzi di carne, tritandoli e avvolgendoli in una sfoglia di pasta.

Il pranzo così preparato si narra che soddisfò assai il marchese, che diede al nuovo piatto il nome di "piat d'Angelot", da cui si farebbe derivare "Agnolot".

Oggi. Se il Rione Cervetto da più di vent'anni fornisce un prezioso contributo nel tramandare il valore gastronomico e culinario dell'agnolotto di carne, esiste una confraternita enogastronomia che dal 1973 si dedica alla tutela dell'immagine della specialità e a garantire che se ne tramandi la storia: si tratta dell'”Ordine dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi”, a cui si deve il merito della raccolta di una buona parte delle informazioni storiche sull'agnolotto che abbiamo qui raccolto e proposto.

La pasta ripiena in Italia è oggi uno dei cardini della cucina tipica; le varie forme di pasta e di ripieno hanno però tutte una comune origine nell'agnolotto piemontese. [C. Bobbola]



RIONE CERVETTO

o.n.l.u.s.

C.so Rigola 49/51
13100 VERCELLI

Sito Web: www.cervetto.it

e-mail: info@cervetto.it

tel. Presidenza – 333/3770117

tel. Segreteria – 339/8858233