



www.cervetto.it

# RIONE CERVETTO – Vercelli

ONLUS

## LA SAGRA DELL'AGNOLOTTO®

TRENT'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



## 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, nella sua evoluzione attraverso i secoli ha sempre rivestito un ruolo importante e particolare nella vita e nello sviluppo di Vercelli. Un primo episodio che la storia, mista a leggenda, colloca nel Rione, si ricorda non solo a livello nazionale: è l'uccisione al rogo dell'eretico fra' Dolcino, che avvenne proprio sul fiume Cervo che scorreva appena fuori da una delle principali porte di Vercelli, detta appunto "del Cervo", esattamente ove ora scorre il Cervetto, nato come suo defluente a seguito della deviazione operata secoli dopo.

Questo avvenimento, testimone di un momento difficile della storia della Chiesa Cristiana, ebbe luogo al Cervetto nel 1304; la funzione di luogo cardine per Vercelli era ed è tutt'ora scritta nel destino del Rione Cervetto: con lo sviluppo del duro mestiere dei lavandai, con i primi insediamenti industriali, oppure per i meriti sportivi di alcuni suoi abitanti, 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 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 ancora conservato dall'Associazione "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 a partire dal 1950, la Festa della Madonna rinasce, in forma moderna ma con lo spirito e la gioia di sempre, nel 1981, ad opera dell'Ass. Rione Cervetto onlus (allora Comitato Carnevalesco e Festeggiamenti RIONE CERVETTO), che riprese la storica festa del Rione organizzando allora, e così per ogni anno nella 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, piatto della tradizione piemontese, 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 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 e così via....

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 (la Chatillon), in un luogo quanto mai significativo per il Rione e per la città, con le vicende 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, della cultura, del Volontariato.

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 del duemila dura cinque giorni, produce circa 13 quintali di agnolotti, serviti ad un pubblico che in media all'anno si stima oltre le 10.000 persone, tra coloro i quali fruiscono della parte gastronomica e chi si reca sul piazzale semplicemente per assistere agli spettacoli e alle iniziative proposti a titolo completamente gratuito. Le provenienze sono, oltre che da Vercelli e Provincia, da numerose località del Piemonte e delle regioni limitrofe. Date le finalità di promozione del territorio, negli ultimi anni si è notevolmente accresciuto lo sforzo sul fronte della **comunicazione per la promo-pubblicità della manifestazione**, sfruttando tutti i canali mediatici, dalle affissioni alle radio e TV, dalla stampa al web e ai social networks.

Il personale della Sagra consta di circa 60 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 i tornei legati all'evento e la collaborazione con le associazioni sportive, all'impegno sociale, con la visibilità e la promozione offerta alle altre associazioni di volontariato, con il consueto pranzo offerto ad anziani e disabili (nella scorsa edizione ha fatto registrare più di 700 pasti donati), e con le raccolte di fondi destinate a progetti umanitari. 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 in dimensioni e qualità, è comunque ancora una festa fatta di "genuinità e tradizione", valori che animavano le feste dei poveri lavandai del passato, in onore della Madonna; per questo essa rappresenta una grande occasione

socializzante nell'era dell'individualità che si sta attraversando, rivolta a chi ne fruisce ed a chi vi lavora.

## **L'Associazione organizzatrice**

“Rione Cervetto” è un'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 riconosciuta 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. Soprattutto negli ultimi anni ha poi assunto una certa rilevanza l'obiettivo di promuovere e organizzare o contribuire all'organizzazione di iniziative di solidarietà. Il perseguimento di questi Accanto agli impegni “classici” e più noti data la loro dimensione e visibilità, quali l'apprezzatissima Sagra dell'Agnolotto, con il corollario di appuntamenti benefici e culturali che la caratterizzano, e le iniziative in occasione del Carnevale, con le sue opportunità di svago, socializzazione ed aggregazione, si sono negli anni avviate al Cervetto numerose nuove attività culturali, di intrattenimento e di stimolo del territorio, quali le mostre d'arte, le attività e le collaborazioni in ambito teatrale, l'assegnazione di premi e riconoscimenti a personalità che si distinguono per l'impegno sociale, la promozione o il sostegno di avvenimenti sportivi in collaborazione con altre associazioni locali. Spesso Rione Cervetto onlus, con la sua struttura consolidata da 32 anni di attività, è di aiuto all'operato di molte altre realtà di volontariato cittadine, a cui fornisce supporto di competenze ed attrezzature.

Se spesso l'impegno di Rione Cervetto onlus è quello di legare ai propri grandi e partecipati eventi i messaggi di solidarietà e sussidiarietà di altre associazioni (“l'agnolotto fa buon sangue, ricordati di donarne un po'”...), al fine di facilitarne e renderne più gradevole l'acquisizione, è anche vero che numerose attività del Cervetto nate nel più recente passato hanno finalità di utilità sociale “diretta”. Sono esempi la collaborazione al progetto Conosci.Amo.Ci, finalizzato all'antidispersione scolastica e alla creazione di opportunità di socializzazione e apprendimento rivolte ai giovani della scuola media inferiore, e la partecipazione a “Fuori la Scuola”, studio di fattibilità relativo ad un progetto di sviluppo psico-sociale dei quartieri Cervetto ed Isola, avente l'obiettivo di sondare il territorio rispetto alle problematiche esistenti ed alle prospettive di miglioramento sociale e urbano percepite per i due quartieri. Attività queste meno visibili dei più noti avvenimenti a cui si associa l'immagine del Rione Cervetto, ma anch'esse di grande rilevanza ed importanza rispetto ai bisogni della città e dei suoi rioni; attività fondate sulla collaborazione delle principali realtà istituzionali locali, operanti nel contesto di una “rete” di attori finalizzata ad offrire alla cittadinanza i necessari stimoli per un'attivazione spontanea ed uno sviluppo virtuosi e costruttivi. Sempre sul fronte sociale sono orientate alcune campagne di raccolta di fondi destinate al sostegno di progetti umanitari internazionali, tra cui spiccano l'impegno per il mantenimento della memoria del grande missionario Mons Luigi Locati e per il sostegno della sua Missione di Isiolo in Kenya, nonché il legame con Rock no War onlus, importante associazione nazionale attiva con progetti umanitari in numerosi paesi in tutto il mondo; principale impegno cervettiano con Rock no War è stata negli anni scorsi la presenza nelle date del nord Italia di ben due tour dei POOH, per

raccogliere fondi a favore dello Sri Lanka e della Sierra Leone. Da alcuni anni Rione Cervetto onlus collabora con la Fondazione Banco Alimentare nell'ambito dell'annuale "Colletta Alimentare".

Interessante anche il lavoro di "Recupero, conservazione e divulgazione di memorie e riflessioni sulla storia e la tradizione", condotto mediante varie forme di collaborazione con alcuni esponenti della cultura locale, tra cui l'autore e regista Pino Marcone, con insegnanti della scuola Media, e con altri soggetti sui fronti della musica, del teatro, della poesia.

Non si contano poi le numerose altre iniziative minori, spesso organizzate in collaborazione con la locale Circostrizione, tra le quali le iniziative nei Centri Anziani dei rioni Cervetto e Isola, le iniziative a favore della Parrocchia di San Giuseppe, e altre forme di sostegno e collaborazione.

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, 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. Più recente il legame con i Credendari Aranceri dello storico carnevale d'Ivrea.

Tutto ciò nel contesto di 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.

## **Una Sagra di volontari per il Volontariato**

A partire dall'edizione 2001, si è attivata una collaborazione con la sezione Avis della città di Vercelli, alla quale, nel contesto della manifestazione, è stata fornita visibilità in più forme, caratterizzando l'evento con la significativa presenza del messaggio d'invito alla donazione del sangue. La volontà era quella di associare la comunicazione di questo messaggio ad un evento di grande richiamo, già popolare ed affermato localmente ed al di là dei confini regionali. Il legame tra la sagra e l'Avis si è poi intensificato negli anni, ed oggi la manifestazione rappresenta un appuntamento chiave della costante collaborazione tra le due associazioni di Vercelli, mentre l'invito a donare compare all'interno della manifestazione nelle forme più diverse, dai manifesti, alla maglietta indossata dai volontari che operano alla sagra, dalla presenza di uno stand Avis alla stampa su ogni bicchiere dello slogan "**L'Agnolotto fa buon sangue, ricordati di donarne un po'...**".

Dall'anno 2004, a seguito di collaborazioni e rapporti tra Rione Cervetto onlus ed altre associazioni della provincia di Vercelli, si è iniziato a fornire visibilità a queste ultime nell'ambito della manifestazione, offrendo loro uno stand in cui presentarsi al pubblico, beneficiando della capacità di richiamo della manifestazione, dovuta all'apprezzato connubio "enogastronomia-spettacolo".

Visto l'interesse mostrato dalle associazioni e vista la positiva esperienza maturata, nel 2006 si è deciso di consolidare l'iniziativa di rendere visibili le ODV presso un pubblico ampio e vario: con la collaborazione del CSV di Vercelli si è offerta a tutte le associazioni della provincia, in modo organizzato e programmato, la possibilità di essere presenti con uno stand nel vivo della manifestazione. Sono stati altresì inseriti, negli spazi offerti dalla manifestazione, alcuni momenti di raccolta fondi o di presentazione diretta al pubblico dell'attività di associazioni con cui da tempo collabora l'Ass. Rione Cervetto. Questa linea operativa, che continuerà nelle prossime edizioni della manifestazione, rappresenta una precisa volontà di caratterizzare la Sagra dell'agnolotto, come una "sagra del Volontariato", scegliendo di fornire in via privilegiata a quest'ultimo gli spazi che altri eventi

riservano invece ad espositori ed operatori commerciali disposti a pagare per presentarsi, rinunciando così a potenziali introiti necessari alla copertura delle spese, ma nella convinzione dell'importanza della cooperazione tra volontari.

## **Agnolotti & friends**

“Agnolotti & Friends” è uno spazio che nella manifestazione si dedica da anni alla promozione delle attività di coloro che vengono considerati gli “amici del Cervetto”, ovvero le organizzazioni con cui Rione Cervetto onlus ha instaurato sinergie e collaborazioni, attualmente in corso. Si è volutamente creata una simpatica assonanza con il famoso evento canoro che coinvolgeva il maestro Pavarotti e alcuni celebri cantanti suoi “amici”, per fini benefici.

Tra gli ospiti a cui si darà visibilità ci saranno alcune associazioni di volontariato, realtà sportive del territorio, organizzazioni che si distinguono per il loro impegno in ambito sociale e culturale, al fine di dare visibilità e riscontro alle rispettive meritorie attività.

## **Così nel 2010...**

**Edizione 2010: da giovedì 9 a lunedì 13 settembre in piazzale Montefibre.**

Dopo le partecipate **celebrazioni religiose** dei giorni precedenti, un pubblico assai numeroso ha affollato il piazzale “dell’Agnolotto” nelle cinque sere della popolare manifestazione enogastronomica e nelle iniziative collaterali che l’hanno caratterizzata. Sicuramente grazie anche al cielo sempre sereno, pur in presenza di temperature a volte non propriamente estive, l’Agnolotto è stato premiato soprattutto per la passione dei cuochi della sagra che si trasferisce negli abbondanti piatti della succulenta pasta ripiena e delle altre specialità offerte. Degni di nota anche i positivi riscontri degli eventi sul fronte spettacolistico e della solidarietà. Grande soddisfazione per gli organizzatori è venuta dalla **mostra “Suggerzioni dal Sottosuolo”**, rassegna di fotografie estremamente originali curata **dall’Ass. Te.s.e.s.** di Luigi Bavagnoli che ha riscosso un grande successo di pubblico e che ha messo in evidenza l’eccellenza vercellese incarnata dal gruppo di speleologi-archeologi dell’associazione vercellese. Appena prima del taglio del nastro della sagra, all’inaugurazione della mostra, è stato consegnato il meritato riconoscimento “Cecco Leale” al fotografo Renato Greppi, sempre presente agli eventi tradizionali cittadini. Numerosissimi venerdì 10 i presenti al pranzo benefico offerto ad anziani e disabili, grazie alla collaborazione di Anffas; grande gratificazione per organizzatori e volontari viene ogni anno dall’opportunità donare a questi ospiti sorrisi ed agnolotti, ma anche musica e compagnia, grazie alla presenza del duo dei maestri Gianni Dosio e Piero Ambrosini. Alla sera dello stesso giorno il grande pubblico delle serate del “venerdì alla sagra”, con le band e le miss: ormai evento a se per il riscontro di pubblico e di attenzione mediatica, **MISS CERVETTO** ha visto 16 bellezze rigorosamente locali contendersi le fasce di Miss Cervetto, **Miss VercelliOggi.it**, il portale **validissimo “Media partner”** dell’evento e Miss Avis. La vincitrice Federica Stella, risultata la più bella per i giurati in pista ma anche la più votata sul web e via SMS, andrà alla finale nazionale a rappresentare il nostro territorio al grande carnevale di Viareggio per Miss Carnevali d’Italia. A seguire il partecipatissimo concerto di Raul Donovan. Nell’attesa del verdetto della giuria delle miss il Cervetto ha proposto al suo pubblico l’esibizione del gruppo **NAFSI AFRICA ACROBATS**, gruppo di acrobati volontari di Nairobi in Kenya che si esibiscono in tutta Europa per sostenere con i fondi raccolti i progetti di educativa di strada a favore dei giovani della capitale Kenyota; si è trattato di un altro momento di forte solidarietà, poiché gli scout presenti in piazza a sostegno dei ragazzi africani hanno raccolto poco meno di mille euro. Sabato al via il primo degli **eventi sportivi: il memorial Amici del Cervetto**, con i giovani calciatori di varie squadre del territorio impegnati nel quadrangolare di calcio in memoria dei Soci scomparsi di Rione Cervetto onlus, dando vita nel nome dell’“Agnolotto” ad un bel momento di sport, a cui si è aggiunto, domenica 12, il primo **Torneo di Basket**

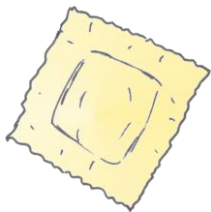
“dell’Agnolotto”, in collaborazione con il **gruppo sportivo K-JUMP** e con la Vercelli Basket; si è trattato di un triangolare che ha visto impegnati cestisti di Vercelli, Novara e Como. In entrambi i tornei i Trofei sono stati intitolati **all’AVIS comunale di Vercelli**. Lunedì è stata **“SERATA TELETHON”**, con la devoluzione a favore della ricerca delle oblaioni raccolte dalla Sagra e delle offerte del pubblico effettuate tramite appositi salvadanai presenti nei punti strategici della manifestazione. L’iniziativa di raccolta fondi è stata condotta unitamente ad AVIS, la quale ha beneficiato di una visibilità particolare con la sua sezione comunale di Vercelli, in occasione del 70° anno di fondazione. Sempre lunedì la nomina delle Ladies del Cervetto, due volontarie dell’Associazione premiate per premiare in realtà simbolicamente l’impegno dei tanti volontari impegnati nella manifestazione: il riconoscimento è andato a Francesca Cogo, Lady Cervetto, e a Maria Pia Gallo, Lady nonna Cervetto. Un grandioso spettacolo pirotecnico ha poi chiuso un’edizione di grande successo della manifestazione vercellese che esalta nella sua programmazione il piatto agroalimentare tipico “agnolotto”, ufficialmente inserito nell’elenco dei piatti riconosciuti dalla regione Piemonte, ma che esalta anche le eccellenze del volontariato locale, non mancando di svolgere in modo diretto varie attività di utilità sociale, approfittando della numerosità del suo pubblico, attratto dal vincente connubio cucina-spettacolo. Numerose associazioni di volontariato sono state ospitate negli stand della sagra per mettere in evidenza le rispettive attività, con tanto di invito audio preregistrato a visitarne gli stand, rivolto al pubblico. Su tutto, ogni sera, le note delle ottime band ed orchestre selezionate dagli organizzatori.

## **Le date del 2011**

**Da giovedì 8 a lunedì 12 settembre.**

Immagini dalle passate edizioni:





## 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  
Tel. 0161/1850070  
(apertura giorni feriali ore 17.15 – 19.15)

Sito Web: [www.cervetto.it](http://www.cervetto.it)

e-mail: [info@cervetto.it](mailto:info@cervetto.it)

tel. Segreteria – 339/8858233