

## **La vita in valle**

Il paesaggio naturale, che caratterizzava il territorio fino agli inizi dell'età contemporanea, solo a tratti era visibilmente segnato dalla presenza umana e le acque arrivavano a lambire i fossati e le mura cittadine, costeggiavano gli steccati di case, cortili, orti e pollai e campi coltivati.

Prevaleva un'economia vallante, ovvero una civiltà delle acque, fondata sulle risorse naturali: la pesca, la caccia, il legno igrofilo, la canna comune e le erbe palustri, materiali questi, impiegati nella vita domestica, nell'artigianato e nella costruzione di capanne e recinti.

Ne derivavano mestieri particolari che davano origine ad una lingua specifica, fatta di termini dialettali espressamente concepiti per indicare materie prime, strumenti e sistemi di lavoro.

Il fattore ambientale non influiva solamente sugli aspetti materiali della vita collettiva, alimentava immagini e fantasie, sogni e paure che diventavano favole per bambini e racconti di episodi di vita nelle Valli.

Si tratta di una cultura orale tramandata per generazioni e rara da ascoltare nel mondo di oggi, che però trae origine dalle nostre

radici più profonde ed ha ancora molte cose interessanti ed emozionanti da raccontarci.

Il vallarolo oltre agli utensili per il lavoro in valle, si costruisce anche le sedie e le panche utilizzando pioppo, salice, olmo.

Tuttora sopravvive in Argenta l'attività dell'impagliatura delle sedie "quacèr il scaran".

Qui infatti a sinistra abbiamo due sedie – dô scaran, a destra una corda di "zuglina" intrecciata, un tempo impiegata per le gare i covoni di grano, in questo caso prodotto dallo scarannaro – "scaranèr".

## **Argenta e gli argentani: l'origine del nome**

Secondo diversi storici i due nomi derivano rispettivamente dai termini latini: Rura Argentea o Arientea; e Arientenses o Argentenses.

Gli Arientenses dei primi popolamenti d'età antica ed alto medievale sono forse di matrice etnica cisalpina o eventualmente transalpina, se non transadriatica.

André Guillou, un esperto francese di storia militare dell'Italia Bizantina, studiò nel 1969 alcuni papiri diplomatici ravennati in cui si segnala la presenza a difesa del delta padano di una "Numerus Argentensium" formazione militare composta da 200 - 500 mercenari provenienti dal monte Argentina, attuale Bosnia Erzegovina.

L'operazione si collocava nell'ambito della riorganizzazione difensiva del fronte nord-occidentale della România bizantina da parte del potere esarcale di Ravenna.

In età moderna i periti agrimensori ferraresi usarono successivamente il termine dialettale/volgare "Rezenta" (Argenta) e "Rezeni" o "Arzeni" (argentani), poi più recentemente Arzenta e Arzantan.

## **L'archeologia medievale ad argenta**

L'occasione di verificare come nel Medioevo si presentasse l'ambiente e come l'uomo ne sfruttasse appieno le caratteristiche ci è stata fornita dallo scavo, realizzato nel 1993, nell'area di via Vinarola-Aleotti ad Argenta.

L'intervento ha intercettato una porzione del fossato urbano tombato, tra la fine del XIII e gli inizi del XIV secolo, con una fitta rete di pali di legno alternati a steccati, ramaglie e rifiuti, per permettere alla città di espandersi verso occidente.

Lo scavo ha recuperato circa 150 oggetti di legno in ottimo stato di conservazione.

Sono manufatti della vita quotidiana: stoviglie, oggetti di uso personale, attrezzi, parti di mobilio e di case.

Per capire le ragioni di questa abbondanza di reperti lignei bisogna pensare che nel Medioevo il legno era un materiale ampiamente utilizzato, come ai tempi odierni la plastica.

L'analisi delle essenze impiegate nella fabbricazione di questi oggetti ha indicato che l'approvvigionamento della materia prima avveniva innanzitutto nelle foreste che occupavano gran parte della pianura e solo una piccola percentuale di legni era reperita altrove.

## **Animali e cibi scomparsi**

Nei secoli passati, la cucina degli argentani comprendeva diversi animali oggi scomparsi.

Lo storione era sicuramente un elemento dell'alimentazione locale, almeno nel medioevo, come documentato dai ritrovamenti archeologici.

La lontra, mustelide presente a Campotto almeno fino all'Ottocento, veniva percepita nel medioevo come animale "acquatico", quindi considerata un pesce e consumata il venerdì in quanto "cibo di magro".

Era consigliata nei giorni di penitenza dall'autorità ecclesiastica ravennate. Così dicasi della folaga.

Compariva inoltre sulla nostra tavola il gambero di fiume, un tempo diffuso in tutte le acque dolci e oggi scomparso dal territorio argentano.

## **Una tradizione gastronomica che vive**

Alcune ricette, che ancora qualche famiglia e ristorante del luogo propongono, utilizzano materie prime tipiche dell'ambiente

vallivo argentano: il pesce gatto, fritto ed in umido -al pesc gatt frêtt e in ômid- specie alloctona; l'anguilla -l'anguêla sciapèda in gradèla o in brudêt- (cotta sulla graticola o in brodetto); al buratel frett (l'anguilla di piccola taglia fritta) ed altre varianti. Ancora molto popolare è anche la rana, fritta e in umido.

## **Una ricetta medievale**

Così ci viene riferita, in un testo ottocentesco, una ricetta medievale basata sugli scarti dei pesci e sulla frantumazione delle vertebre ad uso alimentare: "Torta de pesse: ... toray le tenche ... e mettile a lessare con alquanto petrose-molo e quando saran ben cocte pestarale tutte salvo la testa e metile specie e olio e pestale siego e pieno fane rafioli picholi con pasta sotile..."

Queste "torte" o preparazioni in crosta, come le chiameremmo oggi, occupano una buona parte dei ricettari medievali: spesso ripiene di verdure o carne lessata o gamberi, la loro diffusione è documentata dagli scavi di archeologia medievale effettuati ad Argenta.

## **La caccia nelle valli**

In passato la caccia è sempre stata un'attività ampiamente praticata nelle Valli, oggi non è più consentita nell'oasi di Campotto, considerata zona umida di valore internazionale e sito di importanza comunitaria.

Da tempo è luogo di studio e monitoraggio dell'avifauna da parte dell'Istituto Nazionale della Fauna Selvatica.

L'attività venatoria è rientrata nelle consuetudini sportive locali dopo gli anni sessanta; ma per secoli la caccia per il vallante ha risposto soprattutto alle necessità vitali della piccola comunità domestica.

Le anatre di superficie che recano tagli regolari da consumo e che sono più presenti e documentate dai ritrovamenti archeologici sono il germano, il fischione, il codone, la marzaiola e l'alzavola; ma anche altri uccelli, dalla carne meno pregiata, rientrano comunque per necessità nelle abitudini alimentari, arricchiti con forti condimenti per renderli più apprezzabili.