



Paolo Castagno
Fabrizio Chicco

Fè balè la carità
Brevi notizie sul dolce “cariton”

Su richiesta del comune di Piobesi Torinese, l'Associazione Progetto Cultura e Turismo Onlus ha svolto, nel 2005-2007 una ricerca sul cariton, dolce tipico del territorio, al fine di inserire il prodotto all'interno del paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino o di porlo sotto la tutela del PAT (Prodotti Agroalimentari Tipici) della Regione Piemonte. La ricerca, condotta sul territorio dei comuni di Piobesi Torinese, Carignano, Castagnole Piemonte, Lombriasco, Pancalieri, Virle Piemonte ed Osasio ha prodotto una abbondante documentazione orale, relativa soprattutto alla produzione del dolce nel passato (sono stati presi in considerazione gli ultimi cinquanta anni del XX secolo) e a detti ed usi ancora presenti nella popolazione più anziana del territorio. Un unico documento che cita i "caritoni" è stato reperito nell'archivio parrocchiale di Vinovo. Tuttavia, la presenza almeno centenaria del cariton, registrata dalle testimonianze orali raccolte, è di per sé sufficiente a testimoniare una relativa antichità del prodotto, ma soprattutto a indicare il territorio piobesino come la culla storica del dolce in questione. Nel corso della Sagra del Pane a Piobesi T.se, il 24.09.06, l'Associazione ha presentato ufficialmente la ricerca alle Autorità e al pubblico convenuto. La ricerca si è articolata nei seguenti punti:

- a) recupero di vecchi ricettari domestici dell'800-'900, in cui sia contenuta la ricetta*
- b) recupero di documenti scritti negli archivi del Comune di Piobesi*
- c) proposta di un "disciplinare" che regolamenti la produzione del cariton nel territorio, seguendo un'unica ricetta accettata da tutti i pasticceri e panificatori*
- d) pubblicità adeguata del prodotto attraverso pieghevoli e riviste, in occasione di fiere ed eventi culturali*

La ricerca è stata pubblicizzata anche nel libro dell'editrice Alzani di Pinerolo "Profumo di pane – Mulini, forni e panetterie del Pinerolese" (2007).

Per i risultati della ricerca, ringraziamo in modo particolare coloro che hanno facilitato i lavori: Fulvio Bussano, sindaco di Piobesi, Laura Perrone, bibliotecaria di Piobesi, Marco Lomello, sindaco di Osasio, Rita Argenti, assessore alla Cultura di Castagnole, Pettiti Roberta di Piobesi, con la quale abbiamo sperimentato con vivo piacere le ricette recuperate, Gervasio Cambiano di Vinovo, instancabile storico delle tradizioni locali; Angelo Pomba, panettiere in pensione, che ha acconsentito a farsi fotografare durante la preparazione del cariton tradizionale in una Fiera di Castagnole. E tutti coloro che, direttamente o indirettamente, hanno contribuito alla riuscita della ricerca.

La ricerca che è stata condotta in alcuni comuni della pianura a sud di Torino, soprattutto nella regione a ridosso del Pinerolese (Piobesi Torinese, Osasio, Pancalieri, Castagnole Piemonte, Lombriasco, Virle Piemonte, Carignano), ha tentato di rintracciare le origine storiche di un dolce confezionato con l'uva fragola, denominato *cariton*¹, tradizionalmente prodotto in autunno e nella prima parte dell'inverno, e anticamente legato alla consegna dei "pani della carità" da parte delle confraternite laiche. Il termine che designa il dolce è diffuso in una vasta area, che va dalla Val Po² alle Langhe e Roero³ all'Astigiano⁴; tuttavia spesso si riferisce a dolci di vario genere, che pur avendo un'origine comune, si differenziano per la forma e gli ingredienti.

Al momento attuale, mancano ricerche documentarie che permettano con sicurezza di ascrivere il prodotto – così come viene attualmente confezionato – tra quelli da tempo presenti sulla tavola contadina, ma esistono testimonianze orali che ne attestano da lungo tempo la produzione nel territorio. Le interviste rese da soggetti anziani residenti nel territorio, documentano il confezionamento del dolce almeno negli ultimi cento anni.

Inizialmente confezionato con pasta di pane, a volte addizionato di burro, il *cariton* è diventato col tempo un vero e proprio dolce, con l'utilizzo di un impasto di farina dolcificata. Si presenta oggi come una focaccia piatta: su un piatto di pasta lievitata, si pone un coperchio di pasta, saldato alla base col risvolto dei bordi; sul fondo si pongono a spirale o a cerchi concentrici gli acini di uva fragola che, durante la cottura in forno, rilasciano il succo, il quale, in parte, va a legarsi all'impasto. Il coperchio è arricchito da una glassatura o spolveratura esterna di zucchero in granelli. In questo si differenzia nettamente da un dolce consimile, prodotto nella Toscana, dove però l'uva è mescolata all'impasto. L'utilizzo dell'uva fragola⁵ o talvolta delle mele cotogne⁶, ha sostituito in tempi più o meno recenti, probabilmente, l'uso antico di acini di uve adattate alla pianura, la cui coltura è ampiamente documentata in Piemonte⁷.

¹ Il sostantivo va scritto correttamente con la *o* senza accento, in modo da suonare come la vocale *u* italiana. Guido Griva, Grammatica della lingua piemontese, Torino 1980; Camillo Brero, Grammatica piemontèisa, Torino 1987. Devono essere pertanto evitate le forme *caritòn* e *caritôn*, che sono avulse dalla scrittura standardizzata del piemontese.

² Ad esempio, in Val Po, il *cariton* è il pane benedetto legato alla festa di S. Antonio, che in molti paesi è distribuito, al termine della Messa, nella domenica più prossima al 17 gennaio.

³ Un pane della carità, denominato anch'esso "cariton", ma con una forma a stella, si produce a Guarene d'Alba in particolari occasioni.

⁴ A Portocomaro, il *caritin* è un dolce della carità distribuito la seconda domenica dopo Pasqua dalla Confraternita dell'Annunziata; a San Damiano d'Asti, il *cariton* è un pane azzimo confezionato la domenica precedente la Pasqua.

⁵ La cosiddetta "uva fragola", detta anche "uva americana", "Isabella" "Raisin de Cassis" è da tempo coltivata nei giardini, a scopo decorativo e alimentare. È la più antica tra le viti americane introdotta in Europa, ben prima che sorgesse il problema della fillossera. In Francia si hanno notizie sull'uva fragola già nel 1820 e in Italia nel 1825. Qualcuno la ascrive alla specie *Vitis Labrusca*, ma qualche studioso la considera un ibrido tra la *Vitis Labrusca* e la *Vitis Vinifera*. È un vitigno poco resistente alla fillossera ed alla peronospora, ma resiste bene al freddo, il che spiega la sua diffusione nelle vallate alpine. Il vino che se ne produce, detto "fragolino", ha un particolare aroma di fragola che i francesi chiamano "framboisier" o "cassis" e gli anglosassoni "foxy" (volpino). All'inizio del secolo l'unica vite coltivata nel vecchio continente, e cioè la *Vitis vinifera*, fu aggredita da un parassita animale, la fillossera, che ne minacciò la completa distruzione. Per salvare le viti europee, furono importati, come porta innesti, dei vitigni americani divenuti resistenti al parassita, alcuni puri, altri ibridi di specie americane. Furono anche compiuti degli esperimenti di ibridazione tra specie europee ed americane, per tentare di evitare l'innesto sul piede americano (e furono detti perciò "ibridi produttori diretti"), ma con scarsi risultati e molti difetti: modesta resistenza ai parassiti ed alle malattie e aromi anomali. Tra i più noti il Clinton (il ben noto "clinto" delle campagne piemontesi), il Noah o Clinton bianco, l'Elvira, il Taylor, (ibridi tra la *Labrusca* e la *Riparia*), lo York-Madeira (ibridi tra *Labrusca* ed *Aestivalis*), l'Othello (ibrido tra *Labrusca*, *Riparia* e *Vinifera*), lo Jacques e l'Herbemont (ibrido tra *Aestivalis*, *Cinere* e *Vinifera*), questi ultimi privi del sapore foxy. Il dilagare di questi ibridi produttori diretti portarono ad una sovrapproduzione di vini scadenti. Pertanto, già nel 1931, l'Italia provvide ad emettere una legge (23 marzo 1931, n. 376), che vietava "la coltivazione dei vitigni ibridi produttori diretti", salvo che nelle province in cui gli organi ministeriali "ne riconoscano l'utilità" e con modalità da stabilirsi con decreto ministeriale. La legge, di fatto, salvò l'uva fragola dall'estinzione ed essa continuò ad essere ampiamente coltivata in Piemonte, per la produzione del fragolino e per il consumo alimentare diretto. Con la Legge 2 aprile 1936 n. 729, si estendeva il divieto "anche alla coltivazione del vitigno isabella (*vitis labrusca*) sotto qualunque nome sia qualificata. Tale coltivazione è peraltro ammessa anche fuori dei limiti stabiliti, nei casi nei quali risulti accertato che è fatta solo allo scopo di produzione di uva destinata al consumo diretto", ossia per il consumo come uva da tavola e per la sua vinificazione. Queste norme erano poi riprodotte nel T.U. del R.D. 16 luglio 1936 n. 1634.

⁶ Nel 2003, in occasione della Sagra del Ciapinabò di Carignano, la panetteria Vaudagna in Piazza Carlo Alberto ha presentato un *cariton* ripieno di topinambur

⁷ In Piobesi sussiste una Via delle Vignasse.

La forma più antica è ancora oggi confezionata a Castagnole Piemonte e nella borgata Tetti Cavalloni di Piobesi Torinese, dove alla pasta del pane, posta a lievitare, sono aggiunti gli acini e dello zucchero.

Il nome “cariton” richiama alla memoria i cosiddetti “pani della carità” che la Chiesa e le Confraternite elargivano in occasioni particolari (in genere durante le festività maggiori o le feste patronali) alla popolazione povera, dopo averli benedetti. Il “Gran Dizionario piemontese-italiano” di Vittorio S. Albino (Torino, 1859) cita la “*carità o pan santo o benedetto: così chiamasi una certa focaccia condita con pepe e zafferano e cotta nel forno*”, preparata durante le feste patronali; alla “*carità*” erano collegati i “*caritin, piccoli pani mandati a case particolari in regalo*”: è probabile che il termine *cariton* derivi da una storpiatura, dovuta alla maggiore dimensione e consistenza calorica, del *caritin*. È altresì probabile che l’utilizzo degli acini di uva fragola fosse legato alla usanza – presente in molte cascine – di impiegare grappoli posti a seccare in luoghi asciutti della casa⁸, frutta da consumare nel periodo invernale, con conseguente assunzione di zuccheri e vitamine arricchenti la povera dieta del contadino. Le occasioni di distribuire i pani della carità non mancavano, ma erano generalmente legati a momenti particolari nella vita del borgo: le cosiddette *datiche* o *daje* – concesse dalla Chiesa ai poveri – consistevano generalmente in vino e frutta, ma anche nei pani della carità⁹. Frequentemente, queste donazioni avvenivano in piena estate, ed erano legate a tradizioni romane perpetuate nel mondo barbarico e poi medioevale. A Torino, la tradizione del dono del pane benedetto a San Giovanni si è perpetuata sino agli inizi del ‘900, sostituita oggi, più per ragioni affettive e turistiche che realmente devozionali e sociali, con la benedizione in Duomo, presenti le Autorità cittadine e la maschera di Giandoja. Anche a Piobesi, in occasione della festività di San Giovanni Battista, era uso che, dopo la solenne processione, il signorotto locale offrisse un banchetto: a questo personaggio era consegnato un sonetto e la *bassea* (sorta di contenitore) contenente il pane dolce benedetto. Nel giorno successivo alla festa della “Madonna di San Giovanni”, i massari, visitando le famiglie, offrivano il pane (piccole michette) e il sonetto sacro. Il 24 giugno, nella antica pieve di San Giovanni¹⁰, era offerto ai fedeli il pane benedetto, detto “cariton”. Poiché l’usanza è ormai spenta da tempo, non è stato possibile, intervistando i Piobesini, identificare l’attuale “cariton” con questo pane benedetto.

La ricerca ha toccato anche alcuni aspetti relativi alla cottura. Anticamente erano utilizzati nella maggioranza dei casi i forni signorili; una ricca documentazione, reperita negli Archivi¹¹, è relativa ai forni comunali che, a partire dal XVIII secolo, cominciavano a diffondersi nel territorio, e cui afferiva la popolazione per cuocere pane, grissini, biscotti e dolci; le Amministrazioni comunali tendevano a diffidare dall’utilizzo di forni privati. L’uso dei forni di panetteria è ancora testimoniato almeno sino agli anni Sessanta del XX secolo ad Osasio: la massaia, dopo aver

⁸ Nel Canavese e in altre zone del Piemonte alcuni grappoli d’uva venivano e vengono ancor oggi preservati dalla spremitura e posti su rastrelliere ad appassire, per il loro consumo in inverno; una parte serviva a produrre vino passito, una parte a preparare dolci dall’alto contenuto calorico (in quanto gli zuccheri si concentrano al calare della quantità di acqua nell’acino). Questo tipo di conservazione, in locali ben ventilati ed asciutti, era riservato in particolar modo all’uva fragola e ad ibridi. In qualche caso, per migliorare la conservazione, i grappoli erano legati a fili appesi al soffitto. Il consumo, in genere, non si protraeva mai oltre Capodanno.

⁹ Un esempio: a Torino, sin dall’alto medioevo, si usava distribuire una parte del grano raccolto nell’anno per distribuirlo ai poveri con vino e altri alimenti, compresi i pani di carità: tale fondazione caritatevole era detta *daja* o *datica di S. Remigio* e diventò col tempo *daja di S. Rimedio* ed era svolta ai primi di ottobre, quando cadeva la festa del santo. E’ possibile che la devozione a San Remigio sia pervenuta in Piemonte al seguito della nobiltà franca, che sostituì quella longobarda dopo la disfatta di re Desiderio. Particolari rapporti di amicizia legavano Torino a Reims, sede del vescovado di Remigio, tanto che, nel Medioevo, i canonici della cattedrale di Torino erano accolti con gioia quando si recavano nella diocesi francese, e lo stesso capitava all’inverso. Le ragioni di questo particolare rapporto sono legate ad una leggendaria amicizia tra San Remigio e San Massimo, primo vescovo di Torino. Un esempio di distribuzione dei pani della carità è ancora ricordato a Vinovo in occasione della festa di S. Croce a metà del XX secolo (segnalazione di Gervasio Cambiano).

¹⁰ Oggi è la chiesa di San Giovanni ai Campi, nel recinto cimiteriale

¹¹ “Capitoli formati dalla molto magnifica Comunità di Piobesi con intervento del molto illustre Sig. Nodaro Giovanni Pilotti di Volvera podestà del presente luogo per gli illustrissimi Signori Conti Consignori del medesimo, ... operarsi nell’appalto delle tre panaterie d’esso luogo in conformità e sotto le pene prescritte nel manifesto Senatorio del 31 ottobre 1750”. Nel documento si parla esplicitamente di “grissini, biscotti e composti di puro fioretto di farina”; è possibile che sotto la categoria “biscotti” si intendessero genericamente anche i dolci e le focacce dolci, come si deduce da documenti di altri Comuni.

preparato la base del cariton, si rivolgeva alla locale panetteria per la cottura¹². Anticamente, il forno bannale o comunale era acceso talvolta una volta sola la settimana o il mese, per evitare spreco di legna da ardere; in quel momento, oltre alla cottura (la *cheuta*) del pane o dei grissini, si provvedeva alla cottura dei dolci e delle focacce, preparate a casa¹³. Severe pene colpivano chi non ottemperasse alle disposizioni: il pane poteva essere sequestrato e consegnato alle Confraternite della Carità, che lo distribuivano ai poveri. E' probabile che un tale provvedimento potesse riguardare anche altri prodotti da forno¹⁴.

La memoria del pane della carità sia ben presente in detti popolari, raccolti durante la ricerca: a Lombriasco¹⁵ e Osasio¹⁶ si usa dire *fè balè la carità* (far ballare il pane della carità), per rammentare il periodo autunnale, quando si produce il ricco dolce; sempre ad Osasio¹⁷, una anziana ci ha ricordato un *rampugnè la carità* (procrastinare il pane della carità), nel senso di negare il dolce ai bambini dispettosi e che non si sono comportati adeguatamente. A Carignano¹⁸ e Piobesi¹⁹, con qualche variante, ci è stato riferito il detto *fè la carità dl'nvern (dl'oton)* ossia produrre i pani della carità in periodo invernale o autunnale, nel senso esteso di fare del bene, di fare la carità ai poveri nel periodo più duro dell'anno.

Un unico documento è stato sinora reperito nell'archivio parrocchiale di Vinovo (Chiesa parrocchiale di San Bartolomeo)²⁰. Il prezioso scritto è riferito ad una disastrosa grandinata occorsa il 5 agosto 1726; la grandezza dei chicchi di grandine era *giusto come si fanno qui li caritoni del pane, che si portano a benedire in varie feste dell'anno; e cioè di forma rotonda cò denti all'intorno et queste di larghezza circa due palmi*. Purtroppo, il documento non ci dice se il ripieno del dolce fosse costituito da uva.

Le poche ricette recuperate testimoniano una coerenza storica; purtroppo, in molti casi i quaderni dei nonni sono stati distrutti o sono andati persi, ma per fortuna esistono trascrizioni più recenti che ricalcano la ricetta antica. In qualche caso, le ricette sono state riferite verbalmente ai ricercatori. A titolo di esempio, si allega una ricetta reperita in casa di una signora cariganese.

¹² I ricercatori ringraziano Marco Lomello, sindaco di Osasio, per l'informazione

¹³ Tale uso si è conservato presso il forno della borgata Tetti Cavalloni a Piobesi, che dovrebbe risalire al XVIII secolo, e recentemente restaurato per mantenerlo in attività.

¹⁴ Molte notizie sono state fornite da panettieri o discendenti di panettieri presenti sul territorio oggetto dello studio. In particolare Pettiti Roberta, figlia di Pettiti Pietro, classe 1910, che attorno agli Anni Trenta dello scorso secolo lavorava come Panettiere a Piobesi; Angelo Pomba, per anni titolare di una panetteria a Castagnole

¹⁵ N. A., pensionata, di 77 anni

¹⁶ L. P., pensionata, di 79 anni

¹⁷ A. S., pensionata, di 80 anni

¹⁸ D. A., pensionata, di 80 anni

¹⁹ G. P., pensionata, di 76 anni

²⁰ Ringraziamo vivamente l'amico Gervasio Cambiano, che ha recuperato il documento e lo ha prontamente sottoposto alla nostra attenzione

Caritun o Focaccia di uva fragola detta anche Americana²¹

Ingredienti:

500 gr o 600 gr. di farina 00
 100 gr di burro
 2 etti di zucchero
 1 uovo intero
 uva fragola
 mezzo bicchiere scarso di latte
 1 bustina di lievito

Preparazione

Fare scaldare in un pentolino il latte con dentro lo zucchero e il burro e un pizzico di sale con un cucchiaino perché si sciolgano bene il burro e lo zucchero. Mettere a scaldare un asciugamano di tela bianca. Versare la farina sull'asse di legno a forma rotonda, rompere dentro l'uovo, versare poco per volta il latte prendendo la farina intorno e aggiungere la bustina di lievito impastando bene; fare una pagnotta, avvolgerla dentro l'asciugamano caldo, metterla vicina al calore per un quarto d'ora circa perché lieviti un poco. Preparare una teglia da forno imburrata sotto e tutto intorno, metterla a scaldare nel forno. Preparare l'uva fragola lavandola e facendola scolare bene asciugandola dentro a un asciugamano bianco di cotone, staccandola dal grappolo. tagliare la pasta a metà e l'altra lasciarla coperta.

Allargare la pasta con il matterello alla forma della teglia o rotonda o rettangolare; mettere la pasta dentro la forma poi mettere gli acini di uva americana cospargendola di zucchero, lasciando tutto intorno 2 cm circa di vuoto. Allargare l'altra metà della pasta mettendola sopra all'uva, premere tutto intorno con le dita²² perché si chiuda bene la pasta. Poi cospargere sopra alla pasta un po' di zucchero e se uno vuole può anche pennellarla con un po' di bianco d'uovo.

Mettere la teglia nel forno caldo a 180° gradi; non aprire mai il forno per una mezz'ora circa. Togliere la teglia dal forno quando sia dorata, sopra e sotto, coprendola con un asciugamano e lasciandola raffreddare, capovolgerla sopra un altro piatto.

²¹ Ricetta di G. M., Carignano, 83 anni

²² La chiusura è possibile anche usando i rebbi di una forchetta o un ditale (consiglio recuperato a Tetti Cavalloni, borgata di Piobesi Torinese)







