

## **GLI ACCIUGAI**

Nel passato, la vita in montagna era sinonimo di sacrificio e ingegno. Gli abitanti di queste aree impervie affrontavano quotidianamente le sfide imposte da un ambiente ostile e spesso inospitale. Lontani dalle opportunità delle città, erano costretti a sviluppare una resilienza straordinaria e a inventarsi mestieri unici per sopravvivere. La durezza del clima, la difficoltà di accesso alle risorse e l'isolamento geografico stimolavano la creatività e l'adattamento, facendo emergere figure professionali inedite e soluzioni innovative, tutte accomunate dalla necessità di garantire la propria sussistenza e quella delle proprie famiglie.

La Valle Maira custodisce una storia affascinante e poco conosciuta: quella degli acciugai di Celle di Macra. Questo piccolo borgo, incastonato tra le montagne, è diventato famoso per un mestiere che ha attraversato i secoli, portando con sé leggende, sacrifici e una straordinaria capacità di adattamento. Ma come è nato questo mestiere? Quali sono le leggende che lo circondano? E come si è evoluto nel corso degli anni?

### **LE ORIGINI**

Sull'origine di questo mestiere ci sono molte ipotesi, ma nessuna certezza. Alcune teorie sono affascinanti, altre più concrete. Si racconta che un abile bottaio della borgata Combe, che in autunno lasciava il paese per lavorare sulla riviera ligure, un giorno, mentre tornava a casa, decise di riempire una delle sue piccole botti di acciughe, per non tornare con il carretto vuoto. Prima di arrivare in valle, aveva già venduto tutte le acciughe, guadagnando molto più di quanto avesse fatto riparando botti. Quando tornò a Combe, raccontò la sua impresa e molti, che emigravano in autunno per andare a lavorare a valle, decisero di tentare questa strada del commercio. Questa teoria è riconducibile al 1600.

Un'altra ipotesi è riconducibile al Medio Evo, quando pare che l'acciuga salata fosse già nota ad Asti con il nome di "inchioda" e venisse utilizzata come premio di consolazione per l'ultimo arrivato al Palio. Si sostiene anche che i vignaioli della Langa celebrassero la fine della vendemmia con la bagna cauda già poco dopo l'anno Mille. In quei tempi, a causa della scarsità di mercati, presenti solo nei principali centri, e delle strade scomode e spesso impraticabili, c'era chi si occupava di consegnare la merce a domicilio,

sfidando le intemperie e le difficoltà. Questa ipotesi sembra plausibile e suggerisce la presenza di un commercio di acciughe, anche se non identifica chiaramente chi fossero i venditori. Pertanto, sebbene le prime tracce documentate di questo commercio nelle Alpi risalgano al Seicento, non si può escludere che esistesse già in epoche più remote, seppur con modalità diverse.

## **LO SVILUPPO DEL MESTIERE**

Inizialmente molti partirono, ma solo alcuni riuscirono a resistere, superando la concorrenza e tramandando il mestiere in famiglia, talvolta fino ai giorni nostri. Si attraversavano campagne e si vendeva anche nei mercati delle grandi città del Nord Italia, come Milano, Pavia e Alessandria. Quando la vendita delle tele, legate al mondo rurale, diminuì, il commercio del pesce conservato si espanse, diventando una vera e propria professione. Durante le migrazioni stagionali, la moglie rimaneva a casa a prendersi cura dei figli e del bestiame, ma successivamente iniziò a viaggiare con il marito e i figli, e in alcuni casi trasferendosi addirittura in città (come Torino o Milano).

I più intraprendenti divennero presto “capi” acciugai, impiegando ragazzi molto giovani che lavoravano per pochi soldi. Per regolare la concorrenza, si delimitavano e assegnavano zone di vendita, anche se le rivalità e i risentimenti persistevano: i più forti si affermarono, molti condussero una vita stentata e diversi fallirono. Nel dopoguerra, i venditori che passavano di casa in casa continuavano a girare nelle campagne, ormai in fase di spopolamento, ma i contadini pian piano presero l’abitudine di andare direttamente al mercato a comprare l’acciuga dal venditore preferito, facilitati dall’utilizzo dell’automobile.

L’acciugaio capì che in quella fase era fondamentale controllare i movimenti della merce, dando origine al commercio all’ingrosso; i più attivi della categoria si organizzarono con magazzini di importazione, stoccaggio e distribuzione per fornire gli acciugai "minori".

Nella società industrializzata del dopoguerra, cambiarono le abitudini alimentari e l’acciuga non era più un cibo a basso costo, mentre le donne avevano meno tempo per preparare piatti elaborati. Questo portò a una diminuzione del consumo di acciughe e i venditori iniziarono a diversificare

la merce, vendendo anche altri tipi di pesce salato come sardine, tonno sott'olio, acciughe affumicate, merluzzo, stoccafisso e baccalà. Inoltre, l'aggiunta di una vasta gamma di prodotti in scatola contribuì ad aumentare le vendite.

Gli attuali acciugai ritornano in estate nei loro paesi d'origine su auto moderne, parlano di inflazione, commercio con l'estero e industria di trasformazione. Tuttavia, nonostante vivano nelle grandi città e siano immersi nella società del consumo, mostrano un forte attaccamento alle loro radici e alla storia dei loro antenati, che hanno gettato le basi di un'attività diventata per molti un'opportunità di riscatto sociale e realizzazione personale.

## **CONCLUSIONI**

La consapevolezza delle proprie origini svolge un ruolo fondamentale nella costruzione dell'identità di una comunità, specialmente tra coloro che hanno vissuto esperienze di migrazione e trasformazione socio-economica. Nel caso degli acciugai della Valle Maira, il ritorno periodico alle borgate d'origine e il restauro delle case di famiglia non rappresentano soltanto un modo per preservare il patrimonio materiale, ma costituiscono anche un atto simbolico di riconnessione con le proprie radici culturali.

Questa pratica riflette un desiderio profondo di sottolineare un senso di appartenenza e di continuità storica, conferendo legittimità e orgoglio ai successi raggiunti. Il restauro delle abitazioni ancestrali, quindi, va oltre la semplice riqualificazione architettonica: diventa un gesto di rispetto verso i predecessori e un impegno a mantenere viva la memoria collettiva, riaffermando i valori comunitari e le tradizioni che hanno plasmato l'identità degli individui e della comunità stessa.

Questo fenomeno evidenzia come l'identità non sia un concetto statico, ma un processo dinamico che integra passato e presente, radicando le esperienze individuali e collettive in un tessuto culturale condiviso.