

Gianni Molino

ARCHEOLOGIA DEL QUOTIDIANO

La cultura materiale
nell'alta Valgrande del Sesia



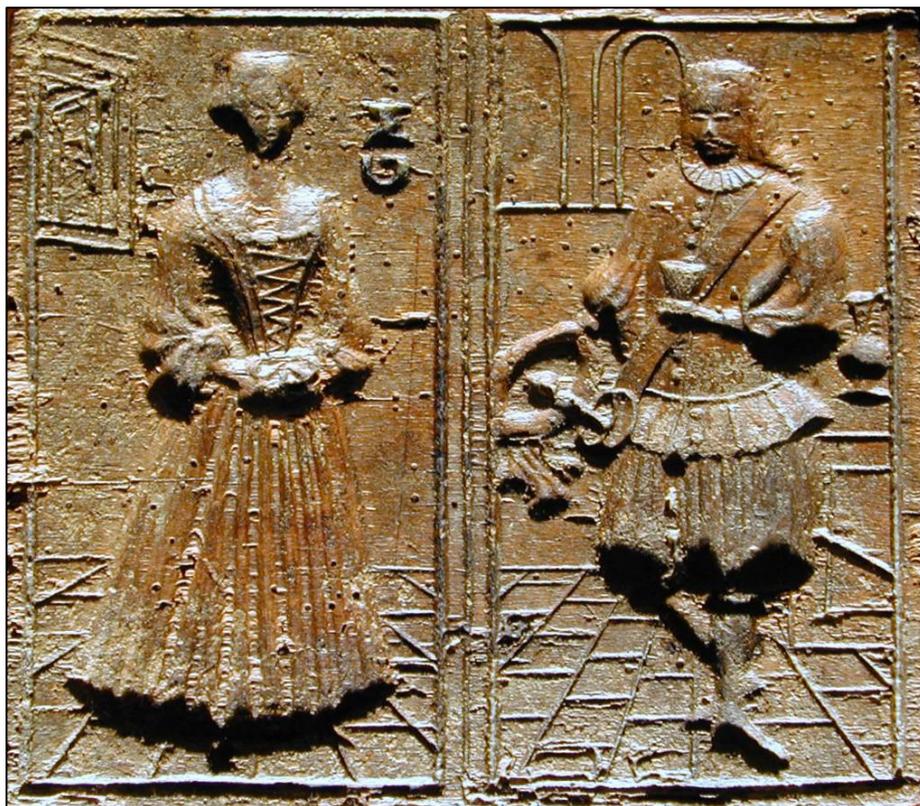
Torino
2010

Sul frontespizio:
Custodia di legno per *ribèbba*, piccolo strumento ad ancia, con numerose incisioni simboliche e la data 1785.

INDICE GENERALE

Indice generale	1
Prefazione	3
Definizione di <i>cultura materiale</i>	5
Contesti della <i>cultura materiale</i>	8
Documentazione	12
Aspetti architettonici	16
Scenari di riferimento	23
La casa (<i>cà</i>)	24
La cucina (<i>cüşina</i>)	25
Il soggiorno (<i>stüva</i>)	31
La camera da letto (<i>stànsia</i>)	32
Il lavatoio (<i>cà 'd la bügâ</i>)	34
La cantina (<i>trüna</i>)	36
Il loggiato (<i>lòbbia</i>)	38
Il solaio (<i>těčč</i>)	40
Il servizio igienico (<i>čèss</i>)	41
La stalla (<i>casìna</i>)	42
Il pollaio (<i>pulê</i>)	43
L'orto (<i>ört</i>)	44
La vita quotidiana	45
L'alimentazione	46
L'illuminazione	53
Il riscaldamento	55
L'acqua.....	59
I lavori domestici	61
La persona	63
La cura della persona	63
Gli oggetti personali	65
Le devozioni	67
L'abbigliamento	67
Il <i>punčëtt</i>	74
Il tempo libero.....	76
Il lavoro	81
L'attività pastorale	81
La lavorazione del latte	84
La lavorazione della lana	88
Il lavoro agricolo	89
La lavorazione della canapa	96
I mestieri	99
Il falegname (<i>mésdabósc</i>)	100
Il muratore (<i>mürô</i>)	101
Il gessatore (<i>ģisadó</i>)	102
Il fabbro (<i>frê</i>)	103
Il bottaio (<i>sabrê</i>)	105
Il boscaiolo (<i>buscariñ</i>)	107

Il carbonaio (<i>carbuniň</i>)	110
Altre occupazioni.....	110
Segni e simboli	114
Valore del linguaggio	115
Considerazioni generali.....	119
Come e più di un museo	129
Limiti della ricerca	132
Precisazioni	136
Conclusioni	141
Glossario	145
Bibliografia	177
Tavole tematiche	183
I luoghi	185
La casa	189
La vita quotidiana	205
La persona	211
Il lavoro	221
I mestieri	231
Altre occupazioni.....	236
Segni e simboli	239



Forma da pane: tavoletta di legno con bassorilievo di figure in costume antico e sigla personale GM.

PREFAZIONE

L'interesse popolare per gli utensili, gli strumenti e i manufatti tradizionali risale a epoche molto lontane, tanto che già alcuni secoli or sono era consuetudine diffusa non solo conservare con cura gli oggetti di uso comune, ma anche ripristinarli secondo gli antichi modelli formali quando diventavano inutilizzabili. L'interesse per il passato era legato alla percezione del valore di quegli oggetti nell'uso quotidiano e dalla convinzione che essi rappresentassero, per struttura e per forma, la soluzione più ovvia per svolgere la funzione cui erano stati in origine destinati.

È ragionevole pensare che anticamente, nelle nostre regioni, quasi tutti gli oggetti di uso corrente fossero prodotti sul posto usando legno e pietra, poi anche metalli (nel nostro caso il ferro). Con l'introduzione di materiali diversi e di nuove tecniche di produzione si resero poi disponibili soluzioni più pratiche, durature e di basso costo, che portarono alla progressiva sostituzione degli oggetti tradizionali.

Ci si rese presto conto del valore storico ed affettivo degli oggetti caduti in disuso: essi divennero cose da conservare non solo come elementi decorativi, ma anche come testimoni del passato. Solo verso la metà del XX secolo nacque però la cosiddetta *cultura materiale*, che si espresse sia nella pubblicazione di studi specifici, sia nella creazione dei musei etnografici. Per chi si occupava del recupero delle tradizioni questa nuova realtà divenne ben presto non solo interessante, ma addirittura ineludibile.

Molte notizie sulle testimonianze del passato in alcune delle Comunità dell'alta Valgrande del Sesia furono da me raccolte negli anni scorsi. Quegli studi furono effettuati (per la verità più da curioso che da esperto) sia registrando direttamente con fotografie e disegni ogni tipo di reperto rilevabile sul territorio e nella letteratura, sia soprattutto raccogliendo notizie e tradizioni dalla voce popolare, una fonte che ritenevo molto preziosa e da esaminare con urgenza per la sua intrinseca labilità. In vista dello scopo previsto, che era quello di documentare in tempi brevi *a futura memoria* la storia e le tradizioni locali, i dati allora raccolti non furono sempre adeguatamente approfonditi, per cui la loro interpretazione (ipotetica, approssimativa o verosimile che fosse) in molti casi non poté che essere provvisoria.

I reperti furono allora raccolti in schedari che comprendevano non solo le immagini fotografiche e grafiche degli oggetti e dei manufatti, ma anche schizzi e mappe delle località, dati sui nomi dialettali di oggetti e toponimi, notizie storiche e curiosità.

Il materiale così organizzato fu poi elaborato e pubblicato [Molino 1985, 2006a, 2006b, 2006c, 2006d], con l'intenzione di rendere disponibile alle persone interessate un insieme consistente di informazioni di grande interesse, ma tra loro abbastanza disomogenee, talora persino superficiali, proprio perchè considerate in un'ottica trasversale e multidisciplinare, tale da riflettere in modo

realistico ed a tutti comprensibile il contesto ambientale, storico, umano e culturale delle Comunità studiate.

Considerato che l'obiettivo di quelle ricerche era la raccolta di dati *a futura memoria*, a quel tempo non avevo ritenuto indispensabile analizzare e approfondire i singoli aspetti emersi dalla ricerca. Tuttavia già allora avevo espresso il proposito di utilizzare in seguito il ricco materiale raccolto come punto di partenza per valutazioni più accurate, da svolgere in collaborazione con esperti delle varie discipline. Tra gli argomenti di interesse prioritario avevo individuato il dialetto, la toponomastica e la cultura materiale.

Lo studio del dialetto, il primo esaurientemente affrontato, è stato da tempo concluso ed ha fornito l'opportunità di pubblicare alcune memorie, elaborate in collaborazione con ricercatori della Facoltà di Lettere dell'Università di Torino [Molino e Romano 2004; Romano, Molino e Rivoira 2005; Romano 2006] e una monografia sul dialetto della media Valgrande [Molino e Romano 2008].

Più di recente sono stati ripresi in esame, limitatamente al territorio di Campertogno, gli aspetti toponomastici, allora redatti in modo incompleto e insoddisfacente, essendo prevista la sola registrazione dei toponimi degli insediamenti e degli edifici di culto. Per completare lo studio occorreva non solo raccogliere in modo sistematico i nomi delle località di ogni tipo (oronimi, idronimi, coronimi e microtoponimi in genere) ma anche confrontare i dati attuali con quelli storici. Tutto ciò è stato realizzato da un lato sulla base dei dati raccolti in numerosi colloqui con la gente del posto, dall'altro con l'esame dei rilievi catastali, cartografici e di archivio. L'analisi dei dati ha compreso per ciascun toponimo l'identificazione della posizione topografica e della quota, la classificazione secondo vari criteri, l'interpretazione 'ingenua' del significato e la valutazione etimologica basata sulla letteratura specifica esistente. Questi dati sono stati schedati e raccolti in tabelle, appendici, indici e mappe di riferimento, da cui sono state tratte sia una monografia sui dati sincronici, curata dall'Atlante Toponomastico del Piemonte Montano (ATPM) [ATPM 2010], sia una memoria che confronta gli aspetti toponomastici sincronici con quelli storici [Molino 2010].

È giunto ora il momento di affrontare il terzo argomento, riguardante la *cultura materiale*, che in Valsesia ha avuto modo di esprimersi molto ampiamente negli ultimi anni, generando tra l'altro alcune iniziative di particolare interesse come il *Museo Walser di Alagna Valsesia* [AA.VV.1979], il *Museo etnografico e del folklore valsese di Borgosesia* [Fraschi Conti e Manini Calderini 1982] e l'*Ecomuseo di Mollia* [Molino e Carmellino 2010].

Mi auguro che i risultati ottenuti, presentati in questo volume, siano interessanti non solo per i cultori della materia, ma anche per tutti coloro che, residenti o frequentatori abituali dei paesi dell'alta Valgrande del Sesia, hanno interesse a riscoprire le antiche tradizioni e, forse, una parte delle proprie radici.

Gianni Molino

DEFINIZIONE DI CULTURA MATERIALE

L'espressione *cultura materiale* è, come si è detto, di uso relativamente recente, risalendo circa alla metà del secolo scorso. Fu coniata per indicare quel settore dell'antropologia che si occupa di tutti gli aspetti 'visibili' della cultura. L'ambito degli studi ad essa relativi è quindi assai vasto: con essa gli studiosi intendono infatti indicare tutti gli aspetti materiali della cultura locale, tra cui i manufatti architettonici e artistici di ogni tipo, gli strumenti delle attività produttive e gli utensili della vita quotidiana.

Il termine *cultura materiale* fu proposto da studiosi dell'Europa orientale per definire l'insieme delle conoscenze e delle pratiche relative ai bisogni e ai comportamenti materiali dell'uomo [Bucaille 1978]. In questa accezione la *cultura materiale* si identificerebbe quindi di fatto con un sapere che si contrappone alla cultura intesa in modo tradizionale. Non si può tuttavia ignorare che l'interesse all'argomento precedette di alcuni decenni la data di questa definizione, come è testimoniato dagli studi di Paul Scheuermeier [Scheuermeier 2007], che risalgono al secondo ventennio del '900 e ancor prima dall'istituzione del Museo Nazionale delle Arti e delle Tradizioni Popolari, fondato in Roma nel 1911 e poi trasferito all'EUR nel 1956.

L'espressione *cultura materiale* è tuttavia, in un certo senso, impropria, perché ogni fenomeno culturale è comunque immateriale. Quindi secondo una più ampia interpretazione essa non può riguardare solo gli elementi visibili, tangibili, oggettuali, materiali appunto, ma deve essere di più ampio respiro per assumere un vero e proprio significato antropologico ed etnografico. In tal senso si può affermare che la *cultura materiale* di ogni gruppo sociale è rappresentata non solo dall'insieme dei manufatti realizzati, ma anche dai comportamenti messi in atto per produrli, scambiarli, usarli, romperli, scartarli o conservarli, nonché dalle attribuzioni di significato date sia agli oggetti in quanto tali sia al loro impiego abituale [Giannichedda 2000].

La *cultura materiale* non deve essere contrapposta a una cultura dello spirito: nel comportamento del contadino, della massaia e dell'artigiano, infatti, c'è sempre, anche nelle azioni più semplici, qualcosa di mentale o emotivo. Con questa espressione si dovrebbe definire piuttosto l'insieme degli artefatti che una società piccola o grande produce: non solo quelli aventi finalità artistiche o rituali, ma anche quelli connessi alle attività di sussistenza. Inoltre, poiché la produzione di oggetti e la stessa trasformazione delle realtà naturali avvengono sulla base di tecniche specifiche, siano esse apprese o frutto di libera invenzione, neppure queste dovrebbero essere escluse dal patrimonio della *cultura materiale*.

In sostanza, la *cultura materiale* si concretizza negli aggregati di oggetti, strumenti, utensili e manufatti in uso in ciascun contesto sociale, spesso peraltro condivisi su aree territoriali molto vaste ed in

momenti storici anche molto lontani tra loro. Queste condivisioni rappresentano uno degli aspetti più interessanti della *cultura materiale*, facendo di essa una vera e propria costante antropologica relativamente indipendente dallo spazio e dal tempo.

Uno degli argomenti principali di dibattito intorno alla *cultura materiale* si basa sulla constatazione che, più che una disciplina autonoma, essa è un'area di ricerca su cui convergono scienze e competenze diverse, a vario titolo collegate alle diverse fonti (iconografiche, documentarie, archeologiche e linguistiche) che sono abitualmente utilizzate per questo genere di indagini.



Selezione di attrezzi da falegnameria e carpenteria risalenti al XIX secolo.

Occorre tra l'altro ricordare che, più recentemente, quando il concetto di *cultura materiale* si fu meglio consolidato, diversi studiosi

iniziarono a riservare maggiore attenzione ai dati di natura materiale anche nella interpretazione dei fenomeni artistici e nella stessa ricostruzione delle vicende storiche. Di conseguenza essi furono portati a riferire tutte le azioni umane non solo alla sensibilità, alla fantasia e all'intelletto, ma anche ai materiali utilizzati, agli strumenti impiegati, alle tecniche applicate e allo stesso ambiente in cui gli eventi si svolgono e i risultati delle azioni umane vengono prodotti. In tal modo ricollocarono gli oggetti d'arte, i fenomeni artistici in generale e gli eventi umani di ogni tipo all'interno di un unico tessuto culturale, quello appunto della *cultura materiale*, fino ad approdare ad un vero e proprio contesto antropologico che considera tutta la storia, anche quella dell'arte, una 'storia delle cose' [Kubler 2002].

La *cultura materiale* ha (e non può non avere) una 'sua' storia, che deve sempre prendere in considerazione sia l'evoluzione delle conoscenze teoriche e tecniche, sia l'acquisizione e il miglioramento delle capacità operative che sono via via servite per produrre e usare in modo efficace i manufatti prodotti. Non si può quindi che condividere la seguente considerazione di Witold Kula [Kula 1972]: la storia della *cultura materiale* è storia anche dei mezzi e dei metodi, che si distingue dalla storia economica (il cui oggetto sono i fattori sociali che condizionano la produzione e il consumo) e dalla storia della scienza e della tecnica (che si occupa invece degli aspetti tecnologici). Si aggiunga che, per raggiungere i suoi obiettivi la *cultura materiale* non può non avvalersi anche degli aspetti linguistici: deve cioè riconoscere ogni possibile correlazione tra reperti materiali e comportamenti personali e sociali, di cui la lingua è espressione.

La *cultura materiale* non può ovviamente prescindere dai fatti quotidiani e dalle abitudini derivanti da una conoscenza condivisa e trasmessa per tradizione, da una generazione all'altra o fra gruppi della stessa generazione. Per questa ragione essa non può occuparsi unilateralmente soltanto dei fatti individuali o degli eventi sociali, ma deve tener conto di entrambi. Per la stessa ragione, e per quanto detto in precedenza, la storia della *cultura materiale* non può fare a meno di includere tra i suoi paradigmi alcuni elementi di discipline affini, come la sociologia, la politica, l'economia, l'ecologia, l'antropologia, la linguistica. Prendere in esame i manufatti di una società implica infatti necessariamente che si considerino anche le motivazioni che li hanno generati e le ragioni che ne hanno giustificato non solo l'impiego nella vita quotidiana, ma anche la persistenza, la scomparsa o la mutazione nel tempo.

Molti sono anche gli aspetti soggettivi, talora imponderabili e imprevedibili, coinvolti nella creazione degli oggetti propri della *cultura materiale* e dalla cui analisi qualsiasi studio sulla stessa non dovrebbe prescindere: la scelta dei materiali, la lavorazione degli stessi secondo tecniche, criteri e gusti personali, l'interpretazione soggettiva dei modelli formali tradizionali, la libera invenzione, l'abbellimento degli oggetti prodotti legato alla fantasia di artisti abili, ricchi di spirito ed eredi di antiche sensibilità.

CONTESTI DELLA CULTURA MATERIALE

La *cultura materiale* può essere virtualmente considerata un libro aperto la cui stesura dovrebbe auspicabilmente far ricorso a competenze di ogni tipo, incluse quelle filologiche che permettono di ricostruire il nome ed il significato originari degli oggetti. Ciò presuppone non solo il confronto tra gli oggetti in quanto tali, ma anche l'analisi critica delle fonti che ne hanno documentato l'esistenza e degli studi che ne hanno interpretato il significato. La lettura di questo libro virtuale dovrebbe essere effettuata senza preclusioni.

La *cultura materiale* è indubbiamente la principale fonte di informazione sul passato, da cui antropologi e archeologi possono fare molte inferenze. Come tale è materia di studio di grande interesse, che può però riservare molte sorprese.

Nel nostro caso, pastori e disboscatori prima ancora che contadini e artigiani, gli uomini della montagna hanno elaborato nel corso del tempo una civiltà del legno, del ferro e della pietra, ma soprattutto del legno, che ha prodotto manufatti ingegnosi come i marchingegni dei mulini, i mantici delle fucine e gli strumenti delle segherie, ma anche molti oggetti e arredi destinati all'uso domestico quotidiano, attrezzi idonei a lavorare il bosco e la terra, strumenti adatti a svolgere le più diverse mansioni artigianali.



Assortimento di pialle di varie forme e dimensioni, ciascuna con la sua specifica funzione, provenienti da un laboratorio di falegnameria del XIX secolo.

Di fronte a queste 'icone del passato' [Francescotti, 1983], è facile provare un certo imbarazzo: abbiamo ormai più confidenza con gli strumenti di alta tecnologia che con la zangola e la falce, che al più riescono a rinviarci a un passato remoto facendocelo rivivere emotivamente. Con i vecchi arnesi se ne sono andate purtroppo anche le parole che li descrivevano; un intero repertorio di termini relativi a tecnologie sorpassate e abbandonate è stato infatti dimenticato. Comprendiamo oggi più facilmente le parole straniere che i nomi originari degli oggetti e degli strumenti, che facevano un tempo parte del linguaggio degli antichi mestieri.



Originale utensile di legno (*caréll*) usato per bloccare la fune che fissava i carichi.

In buona sostanza i vecchi utensili sono stati riposti in soffitta, sono stati appesi alle pareti come oggetti decorativi o sono stati affidati ai musei etnografici, nella migliore delle ipotesi assumendo per essi un significato archeologico.

La cultura dell'abbigliamento e dell'acconciatura femminile è invece tuttora abbastanza condivisa, anche se quasi solo per ragioni folcloristiche. Essa va ben al di là degli aspetti funzionali intrinseci, implica valori estetici e formali di grande interesse, e trasmette informazioni etnograficamente e storicamente rilevanti.

Così pure è per l'alimentazione. Nei piatti tradizionali è spesso possibile riscoprire la fantasia e il gusto anche in coloro che non avevano molte alternative per nutrirsi. Un esempio è la varietà dei modi di preparazione dei cibi a base di farina di granoturco o di carne di maiale, varietà che persiste immutata anche attualmente, spesso con caratteristiche peculiari nelle diverse regioni.

Anche questi aspetti così poco oggettuali fanno ovviamente parte della *cultura materiale*, a condizione che continuino ad essere correttamente interpretati.

Oltre il lavoro quotidiano dalla casalinga, del contadino e del pastore, la *cultura materiale* comprende anche inevitabilmente i mestieri antichi di falegname, fabbro, muratore, bottaio e stuccatore, cioè il lavoro di coloro che hanno prodotto e usato gli oggetti e i manufatti. Quegli artigiani non solo sono stati capaci di adattarne la struttura all'uso previsto e alla mano dell'uomo, ma li hanno anche modellati secondo i criteri estetici e formali propri di ciascuna società ed epoca storica. Altre volte hanno contribuito a codificarne l'aspetto secondo modelli formali antichi, rendendoli di fatto relativamente immutabili nel tempo. In ogni caso hanno saputo associare a ciascun tipo di materiale o di oggetto quei particolari decorativi e simbolici che ancor oggi, raramente però e spesso in modo mistificante, è possibile osservare in oggetti di recente produzione.



Selezione di attrezzi usati nell'attività contadina tradizionale.

L'arco temporale al quale si farà prevalentemente riferimento in questo studio è quello degli ultimi tre secoli, i più ricchi di reperti, anche se in alcuni casi la comparsa degli oggetti censiti risale con ogni probabilità ad epoche anteriori.. Di quegli stessi oggetti è spesso difficile dire a quando si debba far risalire la cessazione d'uso: nella maggioranza dei casi la dismissione è avvenuta per la comparsa di oggetti meno costosi e più pratici, ciò che, come si è detto, ha nella migliore delle ipotesi determinato la relegazione dell'oggetto antico nell'ambito delle cose curiose e dei ricordi di famiglia.

In questa ricerca si è scelto di limitare l'indagine agli oggetti di uso quotidiano, domestico e lavorativo, trascurando di approfondire gli aspetti più macroscopici della *cultura materiale*, riguardanti l'arte, gli arredi e i monumenti, che erano invece stati considerati con una certa ampiezza in precedenti lavori [Molino 1985, 2006a, 2006b, 2006c, 2006d]. Questa delimitazione del campo di indagine non è stata comunque sufficiente a garantire la completezza del risultato, che ci si augura di poter migliorare in futuro anche con il contributo di altri.

Nonostante l'adozione di questi criteri restrittivi, si sono tuttavia censiti reperti numerosi e molto diversi, tra cui suppellettili legate alla vita domestica, utensili per l'attività agricolo-pastorale e per i vari mestieri, una moltitudine di contenitori (lavorati al tornio, ricavati dall'assemblaggio di doghe, fatti di latta o di sottili lamine di legno di betulla), serramenti di ferro battuto e molti altri oggetti tra cui alcuni di cui nessuno ricorda più la funzione. Da tutti, anche dai più inconsueti, trasuda sempre, per tutte le epoche, ma specialmente per le più remote, la memoria di una vita difficile, ma semplice e autentica, che è stato interessante e piacevole riscoprire.

Quanto all'ambito territoriale di applicazione della ricerca, si è scelto di fare riferimento al territorio dell'Alta Valgrande del Sesia, nelle sue due aree valesiana e walser. La maggior parte dei reperti proviene dalle comunità di origine valesiana (Mollia, Campertogno e Rassa) che per storia, lingua e tradizioni afferiscono all'area piemontese, anche se non sono mancati contributi provenienti dalle comunità walser contigue di Alagna e Riva Valdobbia.

I reperti raccolti in queste due aree (almeno per quanto riguarda oggetti, utensili e strumenti) sono risultati molto simili, verosimilmente per il fatto che le differenze culturali tra le due etnie si sono da tempo attenuate e che si è spontaneamente verificato un importante trasferimento di tradizioni in entrambe le direzioni.

Diversamente è invece accaduto per i manufatti edilizi che si differenziano nettamente nelle due aree walser e valesiana e, limitatamente ad Alagna, per la lingua locale. Quest'ultima, il *tizschu*, è infatti rimasta tanto viva da giustificare pienamente la rivendicazione di originalità delle tradizioni alagnesi, ancor oggi, come per il passato, sostenuta con molte lodevoli iniziative, non ultima quella di pubblicare un aggiornato dizionario della lingua walser [Gilardino 2008].



Decorazioni incise a punzone sul manico di un mestolo di ferro battuto.

DOCUMENTAZIONE

Questo studio è stato effettuato raccogliendo ogni possibile documentazione sugli oggetti, utensili e strumenti reperibili nei comuni dell'alta Valgrande del Sesia. Il metodo utilizzato è stato basato su tre momenti successivi, consistenti nella preliminare e, per quanto possibile, sistematica raccolta delle immagini dei reperti, nella loro schedatura e, infine nella stesura di questo testo, a cui sono state associate alcune immagini selezionate come emblematiche ed a cui seguono numerose tavole tematiche.

Raccolta delle immagini

I rilievi fotografici sono stati effettuati in modo casuale e non condizionato, cioè senza tener conto di *dove, come e quando* l'oggetto si trovasse, quindi senza preoccuparsi troppo né delle sue condizioni di integrità e di pulizia né delle condizioni di illuminazione, che quasi mai erano ottimali. Ne è conseguito che spesso le immagini sono risultate 'fotograficamente' imperfette.

Per ragioni pratiche l'inserimento delle immagini nello schedario è stato effettuato al momento della loro raccolta, precludendo così la possibilità che le stesse comparissero fin dall'inizio raggruppate per argomento.

Di ogni reperto si è raccolta in linea di massima una sola fotografia, a meno che più immagini fossero utili per descriverne aspetti diversi. Oggetti simili reperiti in luoghi diversi sono stati fotografati e schedati separatamente solo quando erano tali da fornire informazioni complementari. In alcuni casi, infine, sono stati raccolti in una sola immagine oggetti diversi, non necessariamente di analogo significato.

Oltre ai reperti riguardanti oggetti, strumenti e utensili a cui, come si è detto, si riferisce specificamente questo studio, alcune immagini riguardano particolari architettonici o ambientali, che si sono ritenuti utili per meglio definire gli scenari nei quali i reperti stessi erano collocati.

Quando invece, a fronte di informazioni interessanti e pertinenti, non erano disponibili reperti da fotografare direttamente, si è fatto ricorso a vecchie fotografie, a copie di immagini contenute in libri da altri precedentemente pubblicati (citando ovviamente la fonte) oppure a sommarie ricostruzioni grafiche. Alcune di queste immagini prese a prestito, riguardanti reperti non più reperibili localmente, ma di cui si conserva memoria, sono state raccolte al di fuori dell'area territoriale prescelta per questo studio: questi casi sono stati segnalati nello schedario.

Schedatura dei reperti

Per ogni immagine (fotografica o grafica) si è poi creata una

scheda (un esempio è riportato nella figura seguente) che contiene su campi separati le seguenti informazioni:

Archivio Oggetti Valsesia

ARCHIVIO OGGETTI VALSESIA

ID	1199
Nome italiano	Recipiente per dar forma al formaggio
Nome dialettale	Fačóra
Località	Campertogno
Categoria	Lavorazione del latte
Luogo conservazione	Privato
Epoca	XX secolo
Stato conservazione	Buono
Materiale	Legno
Nome file	AF-01199.jpg
Note	Attrezzi usato per comprimere e spremere la cagliata durante la preparazione del fomaggio. Si appoggiava tramite il 'bulchètt' su un recipiente per raccogliere la 'laçá'. Proprietà di Pietro Ferraris.



Record: 1199 di 1215

Esempio della scheda con cui sono state organizzate e commentate le immagini dei reperti raccolti in questo studio.

Nome italiano: recuperato da dizionari, enciclopedie, studi etnografici, musei, ma talora, in mancanza di informazioni sufficienti, semplicemente descrittivo; nel caso di reperti di nome e di significato ignoto il nome italiano è stato sostituito da un punto interrogativo tra parentesi.

Nome dialettale: è il nome locale del reperto; in presenza di informazioni discordanti tutti i nomi raccolti sono stati registrati sulla scheda; in mancanza di informazioni il campo non è stato compilato; salvo diversa indicazione il nome dialettale è riportato sempre al singolare; le regole seguite per la rappresentazione fonetica sono quelle descritte dettagliatamente nella nota introduttiva al glossario.

Località: indica il comune nel quale è stato osservato il reperto. Come si è appena detto, per le poche immagini esemplificative di reperti provenienti da altra località, questa è stata specificata.

Categoria: riguarda il contesto principale di utilizzazione del reperto ed è stata desunta dalle informazioni raccolte; il contenuto di questo campo è utile per selezionare eventualmente dallo schedario sottoinsiemi omogenei di oggetti.

Luogo di conservazione: consente di selezionare una delle opzioni predefinite (in loco, museo, privato, perduto, personale, altro). Nel

caso dei reperti museali o di proprietà privata, dettagli ulteriori sono forniti nel successivo campo 'note'.

Epoca: indica il secolo a cui il reperto è presumibilmente riferibile, privilegiando l'epoca di costruzione in caso di oggetti usati per periodi prolungati.

Stato di conservazione: ottimo, buono, discreto, mediocre, scadente, pessimo e perduto sono state le opzioni previste; in alcuni casi, ad esempio per reperti naturalmente deperibili (come gli alimenti), questa informazione non è stata ovviamente applicata.

Materiale: indica il/i materiale/i di cui è fatto prevalentemente l'oggetto.

Nome file: è il nome del file che contiene l'immagine riprodotta sulla scheda; esso facilita l'eventuale recupero della fotografia originale.

Immagine: è la sezione della scheda sulla quale compare un'anteprima a bassa definizione dell'immagine disponibile.

Note: è il campo nel quale sono eventualmente riportate notizie complementari, quali una breve descrizione del reperto illustrato o delle sue modalità d'uso, indicazioni relative all'immagine presentata, riferimenti etimologici, specificazioni di proprietà o di residenza del reperto. Nel caso di fotografie riproducenti gruppi di oggetti, la cui schedatura è stata effettuata con una sola scheda, i singoli reperti e la loro posizione sull'immagine sono qui indicati.

Nello schedario sono stati registrati anche reperti di cui mancava parte delle informazioni previste: in questi casi i campi corrispondenti non sono stati compilati.

In tutti i campi dello schedario le notizie dubbie sono sempre state contrassegnate con un punto interrogativo riportato tra parentesi.

Stesura del testo

Il contenuto del testo è stato preparato soprattutto sulla base delle notizie ottenute mediante interviste agli informatori, purtroppo di



La *ghèssa*, in questo caso di rame stagnato, è il recipiente nel quale si conservava il latte fresco nel *trünëtt* in attesa della scrematura.

numero inferiore a quanto sarebbe stato auspicabile. Queste sono state effettuate non solo per registrare i nomi dialettali dei reperti, ma anche allo scopo di identificarne le caratteristiche ed in particolare la destinazione e le modalità d'uso tradizionali.

Nelle sezioni dedicate alla descrizione degli aspetti architettonici e dei principali scenari di riferimento, accanto al nome locale (quando reperibile) dei reperti sono stati indicati in caratteri apicali i corrispondenti numeri identificativi delle schede e delle immagini ad essi corrispondenti, che si è avuto cura di far coincidere. Alcune immagini particolarmente rappresentative sono state anche selezionate per illustrare il testo, per preparare le tavole tematiche e per allestire la presentazione *Archeologia del quotidiano*. Di questa documentazione viene fornita copia in allegato.

Al testo segue un glossario che raccoglie i nomi dialettali suddivisi per categoria. Si segnala che non esiste una stretta corrispondenza tra l'organizzazione del glossario e quella degli scenari di riferimento descritti nell'apposita sezione.

Conclude il testo una galleria di tavole nelle quali vengono presentate numerose selezioni tematiche dei reperti più significativi.



Il *casëtt da gramê* è uno strumento fondamentale per la lavorazione del latte: facilita la separazione della panna (*grëmna*) usata per la produzione del burro.

Allegati

Nel DVD allegato è stata inserita la cartella *Archivio Foto Schedario*, contenente copia in formato .jpg di tutte le immagini dello schedario (al cui numero identificativo si fa riferimento nel testo con caratteri apicali); copia in formato .pdf di questo stesso testo e copia in formato .ppt della presentazione *Archeologia del quotidiano*.

L'intero schedario (*Archivio Oggetti Valsesia*) è comunque a disposizione di coloro che ne fossero eventualmente interessati.

ASPETTI ARCHITETTONICI

Questo capitolo non intende essere una sistematica presentazione degli aspetti architettonici tipici delle case dell'alta Valgrande del Sesia, compito che esula dagli scopi dello studio e che è già stato affrontato da altri con maggiore ampiezza e competenza [Ciribini 1943, Dematteis 1984, Daverio 1985, Bellosta e Bellosta 1988]. Esso si propone soltanto di richiamare l'attenzione di chi legge su alcuni aspetti particolari e caratteristici, che a pieno diritto si inseriscono nel discorso intrapreso sulla *cultura materiale* dell'area studiata. È tuttavia opportuno ricordare che, diversamente dagli oggetti, utensili e strumenti, sui quali si è deciso di focalizzare questa indagine, che hanno più o meno le stesse caratteristiche su tutto il territorio esaminato, le strutture edilizie sono rimaste molto più vincolate alla loro origine (rispettivamente walser o valsesiana).

Ci si limiterà a fornire qui una breve sintesi delle principali caratteristiche architettoniche, esaminando separatamente i seguenti tre gruppi di edifici: case walser, case valsesiane antiche ed edifici residenziali ottocenteschi. Questa distinzione si rende necessaria per le sostanziali differenze esistenti tra questi tre gruppi di costruzioni.

Si aggiungerà infine una breve nota sulle caratteristiche delle costruzioni alpestri utilizzate a scopo pastorale.

Per la documentazione fotografica degli aspetti architettonici, che esula dagli scopi specifici di questo lavoro, si rinvia alle opere citate e, per quanto riguarda l'area valsesiana, alle precedenti pubblicazioni [Molino 1985, 2006a, 2006b, 2006c, 2006d].

Case walser

Le principali peculiarità delle case walser, che si trovano soprattutto nelle frazioni di Alagna ⁸⁸¹, in Val d'Otro ⁸⁸⁰ e in Valle Vogna ⁸⁷⁹, sono l'isolamento quasi costante degli edifici rispetto a quelli vicini, l'evidente estroversione degli stessi verso l'ambiente naturale circostante e alcuni particolari costruttivi, come la struttura a *blockbau*, la presenza di ampi loggiati e la copertura in pietra. La struttura a *blockbau* è caratterizzata da un basamento in muratura, sovrastato da pareti in legno formate da tronchi sovrapposti collegati ad incastro sugli spigoli, da cui è spesso separato da un'intercapedine. I loggiati (*lòbbie*) sono ampi spazi aerati avvolgenti l'edificio, costruiti a graticcio modulare, che raggiungono obliquamente il tetto. Altri particolari di uso frequente sono i supporti a mensola ricavati da tronchi naturalmente incurvati, i pilastri del pianterreno di pietra o in muratura, la tipica copertura con larghe pietre piatte, quasi sempre a due falde, più raramente con piccolo spiovente frontale di colmo ⁸⁷⁹.

La tecnologia adottata per questo tipo di costruzioni fu giustamente definita 'a ciclo chiuso', ad indicare che i materiali usati

(pietra, legno e calce), tra loro abilmente coordinati, provenivano tutti dall'ambiente circostante.



Tipiche case walser della frazione *Follu* in Val d'Otro, nel territorio di Alagna.

Alcuni particolari architettonici delle strutture più tipiche della tradizione walser furono sporadicamente esportati negli altri paesi dell'area valesiana dell'alta Valgrande del Sesia. In alcuni casi si trattava addirittura di interi edifici, in genere con funzioni rurali (le cosiddette *cà 'd tórba*, oggi quasi totalmente scomparse).

Gli edifici walser a *blockbau*, ma anche le costruzioni alpestri dell'area valesiana di cui si dirà tra breve, tenevano conto in modo esemplare dei fattori climatici e ambientali: i muri a secco, i loggiati a graticcio e i tetti coperti da larghe pietre ne sono le espressioni più significative. È anche sorprendente rilevare come quegli edifici si inserissero quasi sempre nel paesaggio in modo esteticamente gradevole.

Non tutte le case walser erano tuttavia a *bockbau*, soprattutto nelle aree di fondovalle e in epoche più recenti. Ma le caratteristiche sopra descritte erano quasi sempre riconoscibili, almeno in parte, anche negli edifici volumetricamente più importanti e la cui funzione prevalente era residenziale.

Antiche case valesiane

Gli edifici erano in questo caso quasi sempre addossati gli uni agli altri, non più fisicamente isolati come le case walser di cui si è

appena detto, con tetti non solo a due falde, ma spesso articolati su più spioventi per effetto degli accostamenti tra le strutture.

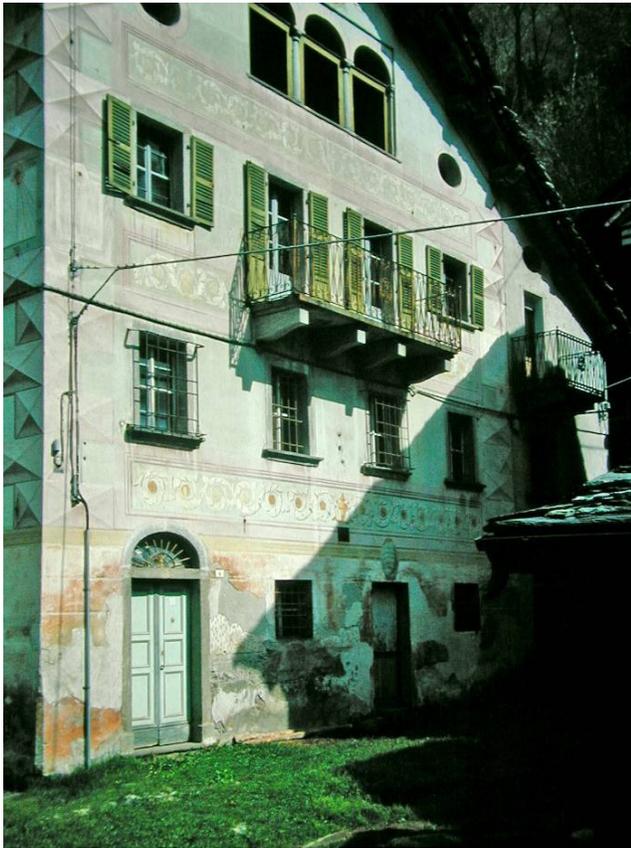
Tra i molti edifici costruiti nell'area cosiddetta 'valesiana' dell'alta Valgrande nel periodo compreso tra il '500 e la fine del '700 sono particolarmente interessanti le case Sceti di Quare, soprattutto la principale, a Campertogno e la casa Belli di Casaccie a Mollia.



Le case Sceti di Quare (Campertogno), risalenti al 1600, affacciate sulla piazzetta della frazione antistante il palazzetto sotto il cui portico è situata l'antica fontana della fine del XVI secolo.

La principale casa Sceti di Quare⁸⁷¹ è uno dei pochi esempi di struttura chiusa, cioè con cortile proprio a cui si accede dal sentiero attraverso un portoncino. Fu costruita nel 1600. All'esterno vi sono alcuni affreschi, tra cui uno stemma visconteo, testimonianza del passato dominio milanese sulla valle o forse, secondo altri [Manni 1977] di stretti legami di parentela degli Sceti con la famiglia Visconti. Ancora più interessanti sono gli affreschi del cortile: una Madonna al piano terreno, una Pietà e un affresco votivo al primo piano. Sempre nel cortile vi è un altro piccolo stemma male conservato e una scritta celebrativa (non certamente coeva) delle vicende di Fra Dolcino, che a Quare ebbero un punto di riferimento importante. All'interno, in una stanza del primo piano vi sono un grande camino con decorazioni affrescate (purtroppo in parte guastate dalla intonacatura successiva del soffitto) e una finestra con sedili in muratura ai lati. All'esterno una lunga trave lavorata si estende in facciata fino alla trave di colmo

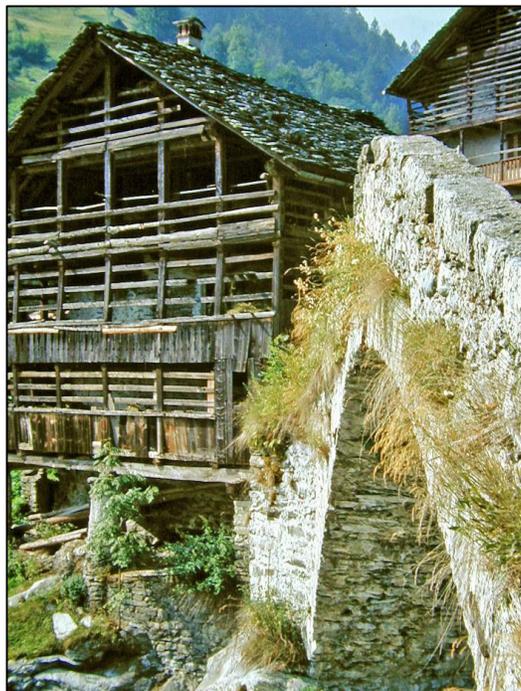
e sostiene i balconi dei piani superiori, mentre al primo piano si affaccia sulla piazzetta un balconcino di ferro con cornice affrescata. Sul tetto sveltano due comignoli sovrastati da una piccola guglia in muratura a forma di 'pan di zucchero'^{1192, 1193}. Alcuni dei particolari di pietra scolpita che decorano le finestre del pianterreno^{1232, 1233} richiamano le sculture del palazzetto antistante, poi adibito a scuola, che si ritiene fosse in origine usato per le riunioni della piccola comunità. Sotto il suo portico è situata una grande fontana di pietra¹²³⁴, su cui si ammira, tra l'altro, un bello stemma della famiglia Sceti e la data 1583. Di fronte alla fontana vi è un'altra casa un tempo appartenente alla stessa famiglia Sceti, meno importante della precedente, che verso il cortile posteriore ha un portichetto ad archi con colonna di pietra sovrastato da un loggiato chiuso, collegati da una scala di pietra a volta. All'interno questa seconda casa conteneva un grande camino e un lavandino di pietra.



La Casa Belli
di Casaccie (Mollia),
della fine
del XVIII secolo.

La casa Belli di Casaccie (Mollia)⁸⁷², risalente alla fine del settecento, fu inizialmente abitata dalla famiglia di Pietro Belli, rientrato in patria dopo aver svolto la sua attività di imprenditore nelle miniere della Val d'Ossola, e successivamente adibita a scuola in seguito a lascito. È un edificio a più piani, con loggiato a colonne nella parte superiore, dotato sul retro di un ampio cortile con stalla e

rustici annessi; la facciata, le scale ed i camini interni danno all'insieme un aspetto importante; nella cantina, pavimentata in pietra, c'è un interessante scaffale rotante per il trattamento dei formaggi ⁶¹³; nella stalla si trova una stufa di pietra ollare, in cattive condizioni. All'esterno vi sono sulla facciata numerosi fregi dipinti, una iscrizione e lo stemma della famiglia Belli, mentre sulla parete occidentale sono ben visibili alcuni affreschi, tra cui le 'ruota della vita' ed una doppia meridiana angolare. All'interno si trovano alcuni dipinti: nell'atrio un affresco del proprietario e benefattore, al secondo piano un grande albero genealogico da cui risulta che il patronimico era *Belli, già Gianbelli, già Capietto* e sulla parete della scala interna un affresco ingenuo che raffigura un paesaggio. Anche in questo caso, come nella casa Sceti di Quare, l'edificio fa parte di un interessante complesso che comprende la chiesetta della frazione, la piazzetta e una fontana coperta.

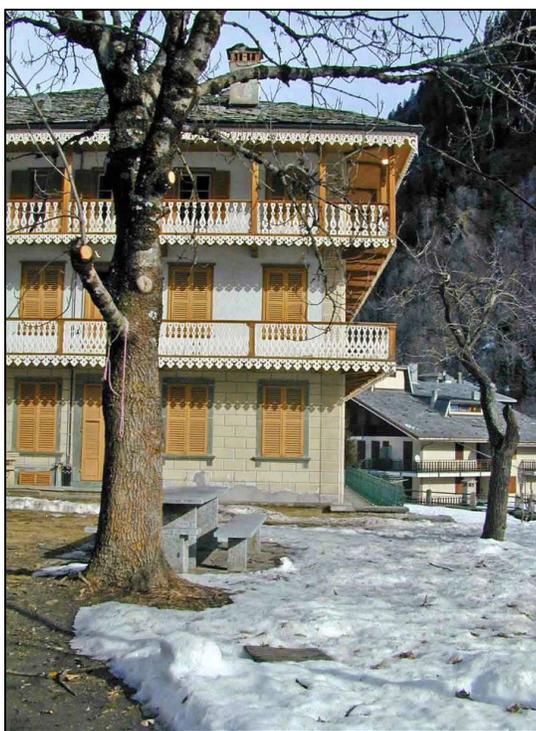


L'antica e pittoresca casa di Rassa, situata a fianco dell'antico ponte sul torrente Gronda.

Altri esempi interessanti di antichi edifici valesiani, su cui non è possibile soffermarsi, sono la bella casa situata a ridosso del ponte sulla Gronda a Rassa ⁸⁷⁰, la Casa Belli di Casa Capietto a Mollia ⁸⁷³, la casa ancor più antica (XIV secolo) nota come 'la turba', situata all'ingresso di Riva Valdobbia ⁸⁷⁵ e il cosiddetto 'castello' di Alagna ⁹⁵⁹, massiccia costruzione situata in località Pedelegno, oggi ristrutturata, sicuramente anteriore al XVI secolo, ma che alcuni ritennero di poter far risalire addirittura al XIII secolo e delle cui antiche strutture sono stati posti in evidenza alcuni particolari come le cornici in pietra delle finestre e gli stemmi.

Edilizia residenziale dell'800

Un tipico esempio di edificio di questo gruppo è una delle case della famiglia Gianoli situata in località Basalei a Campertogno⁸⁷⁷. Non è il manufatto più importante di questo gruppo, ma certamente è piuttosto rappresentativa. Il tetto è a due falde; gli spigoli e le cornici di porte e finestre sono in mattoni, le numerose finestre sono dotate di persiane, i balconi di legno occupano entrambi le facciate. Sul fianco verso la strada, sopra il portone di ingresso, vi è un balconcino di pietra il cui parapetto di ferro battuto include lo stemma della famiglia e le travi sporgenti dal tetto sono rivestite da una cornice di pietra. Sulle entrambe le facciate le testate delle travi sono invece coperte, secondo l'uso dell'epoca¹³⁷², da una cornice di legno traforato.



Villa Grober ad Alagna è un tipico esempio di edilizia residenziale del secolo scorso.

In altri casi, come nella villa Gianoli⁸⁷⁶ situata al centro di Campertogno, il tetto è invece a quattro falde, con bordi degli spioventi rivestiti inferiormente con lastre di pietra sostenute da mensole pure di pietra; l'ultimo piano è alleggerito a sud dagli archi di un loggiato e posteriormente, verso il fiume, il tetto è interrotto da un ampio sopraelevamento a filo di facciata.

Edifici di questo tipo furono costruiti in tutti i paesi dell'alta Valgrande, compresi Alagna e Riva Valdobbia, dove furono anzi abbastanza numerosi non solo come abitazioni delle principali famiglie locali, ma anche come strutture alberghiere. Essi risalgono

al periodo compreso tra l'inizio dell'ottocento e il primo novecento, epoca in cui si svilupparono sia l'edilizia residenziale, legata al rientro in patria di emigranti diventati facoltosi con il loro lavoro all'estero, sia le prime elitarie iniziative turistiche. Quasi sempre gli ambienti interni più importanti di questi edifici avevano il soffitto affrescato^{981, 1216} e le pareti parzialmente rivestite da uno zoccolo di legno^{1330, 1362}.

Esempi caratteristici di questa categoria di costruzioni sono la Villa Grober ad Alagna⁸²⁷, il castello della Pianaccia a Campertogno⁸⁷⁸ e la Villa Andreis a Mollia⁸⁷⁴.

Edilizia alpestre

Le costruzioni alpestri adibite ad attività pastorali si diversificavano in rapporto alla localizzazione degli insediamenti, con caratteristiche simili nelle due aree, rispettivamente walser e valesiana, limitatamente agli alpeggi situati a quote più elevate.

Le abitazioni di bassa quota talora svolgevano funzioni abitative estese all'intero anno. Tale circostanza influiva chiaramente sulla struttura degli edifici, che associava caratteristiche rustiche ad aspetti di una certa raffinatezza costruttiva. In questo caso i dettagli degli edifici non si discostavano molto da quelli sopra descritti per le case del fondovalle e comunque permettevano di riconoscerne gli aspetti più caratteristici. Esempi tipici e numerosi riferibili alla tipologia walser sono visibili nella Val d'Otro di Alagna⁸⁸⁰ e nella Valle Vogna di Riva Valdobbia⁸⁷⁹.

Nelle abitazioni di alta quota l'elemento determinante era costituito dalla breve durata di utilizzazione, limitata ai pochi mesi dell'estate. Di conseguenza la struttura, comune alle due aree, era estremamente semplice. Lo sviluppo era abitualmente su due piani: a quello inferiore erano collocate le stalle e a quello superiore i locali di abitazione, di lavorazione del latte e di deposito. Il sottotetto, quando disponibile, era utilizzato come fienile. Le finestre erano ridotte di numero e dimensione; non vi erano canne fumarie, poiché



Edilizia alpestre di alta quota: l'alpe Camino, nel Vallone del Maccagno (Riva Valdobbia)

il fumo del focolare veniva lasciato uscire dalle aperture o disperdere attraverso gli interstizi tra le pietre di copertura. Nella maggior parte dei casi non vi erano loggiati e il tetto, sempre privo di grondaie, sporgeva appena dalla costruzione. Spesso alla casa era affiancato il *trünëtt*, piccola costruzione di pochi metri quadrati, talora interrata, in cui si conservavano i prodotti caseari ed entro la quale veniva fatta scorrere, quando possibile, l'acqua^{868, 869}.

A tutte le altitudini, nelle località a rischio, erano presenti i paravalanghe, costruiti con pietre accumulate sul retro delle case⁸²⁹.

SCENARI DI RIFERIMENTO

Sono stati studiati quasi 2000 oggetti o manufatti, per ciascuno o per gruppi dei quali è stata compilata una scheda informativa. In questo capitolo i reperti più significativi sono stati raggruppati in diverse sezioni riguardanti rispettivamente la casa, la vita quotidiana, la persona, il lavoro, i mestieri ed i segni e simboli. Nell'ambito di ciascuna sezione si è tentato di ricostruire alcuni particolari scenari, con riferimento alle funzioni specifiche che in essi venivano svolte e agli oggetti in essi usati. Questa scelta si è ritenuta utile per rievocare e riproporre il reale significato dei reperti raccolti.

In ciascuno degli scenari si sono posti in evidenza gli oggetti, gli utensili e gli strumenti che ne facevano parte. Pur tenendo conto della focalizzazione di questo lavoro su oggetti, utensili e strumenti, l'operazione di contestualizzazione è stata estesa in alcuni casi anche ai manufatti, alle tradizioni e all'ambiente. Ciò è stato fatto con la convinzione che anche questi aspetti facciano parte a pieno diritto della *cultura materiale* nella sua accezione più ampia e significativa.

Quando è stato possibile identificarlo, per ciascuno degli oggetti citati si è indicato tra parentesi il nome dialettale (riportato sempre al singolare, con l'eccezione dei nomi solitamente usati al plurale), usando la rappresentazione fonetica a suo tempo messa a punto [Romano 2006, Molino e Romano 2008] e qui riassunta all'inizio del glossario. Anche per alcune delle azioni più caratteristiche, che specificano l'uso degli oggetti, si è indicato il verbo dialettale corrispondente (sempre riportato all'infinito).

Con caratteri apicali si è inoltre indicato per molti reperti il numero identificativo dell'immagine sulla cui base è stato elaborato lo schedario, immagine che è eventualmente consultabile nella cartella *Archivio Foto Schedario* disponibile in allegato. Si noti che ad un reperto possono talvolta corrispondere più immagini (per ragioni pratiche nel testo ci si è limitati a indicarne non più di due per oggetto, rinviando eventualmente alla consultazione dello schedario per ulteriori approfondimenti), una sola immagine esemplificativa o, come nel caso degli animali, dei vegetali, degli alimenti o dei reperti non censiti, come gli edifici e i monumenti, nessuna immagine.

In questa ricostruzione è scontato che vi siano ripetizioni e ridondanze, dipendenti dal fatto che lo stesso oggetto (nella stessa forma o in forme analoghe) poteva essere usato in contesti diversi. È questo il caso del *lubiëtt*, il locale di soggiorno esistente in molte stalle, di cui si è ritenuto utile e pertinente parlare sia nel capitolo sull'uso del calore, vista la sua funzione di locale riscaldato, che in quello sul tempo libero, poiché esso era il luogo dove ci si raccoglieva alla sera in buona compagnia. In altri casi la ridondanza è solo apparente in quanto oggetti simili potevano assumere forme diverse al variare della funzione specifica per cui erano impiegati: a titolo di esempio basta pensare a quanto fossero diverse le forme del martello (pur sempre martello) quando esso era usato dal falegname, dal muratore, dal ciabattino, dal fabbro o dal contadino per rettificare la lama della falce sulla *tajòla*.

Ovviamente i paragrafi che seguono non hanno la pretesa di rievocare tutte le situazioni possibili. Essi si propongono soltanto di ricostruire sulla base delle testimonianze disponibili alcuni ambienti entro i quali collocare idealmente gli oggetti esaminati.

In assenza di precisazioni in merito, gli scenari descritti in questo capitolo si devono intendere riferiti in particolare alla situazione esistente tra il XVIII e il XIX secolo, periodo in cui i cui reperti e le informazioni sono stati più facilmente reperibili.

Quanto alla documentazione relativa alle situazioni più antiche, per le quali spesso è mancata la possibilità di disporre di testimonianze e rilievi diretti, ci si è in qualche caso aiutati con vecchie fotografie e con disegni elaborati sulla base delle informazioni disponibili.

Le ricostruzioni che seguono sono quindi qualcosa di più che semplici inventari dei reperti raccolti: esse infatti permettono di rievocarne e riproporne, almeno in modo virtuale, il contesto di utilizzazione, la funzione specifica e le modalità tradizionali d'uso.

Non resta che augurarsi che la sensazione del lettore di questo capitolo, più che di visitare un museo o di consultare un'enciclopedia, sia quella di entrare virtualmente in una casa o in un laboratorio e di curiosare liberamente in tutti gli angoli, avendo a disposizione le informazioni necessarie per capire il significato di ciò che la vista gli offre.

LA CASA

Saranno qui prese in considerazione le parti dell'abitazione tradizionale che con relativa costanza nel corso del tempo hanno accompagnato la vita degli abitanti. In particolare saranno descritti la cucina (*cüşina*), il soggiorno (*stüva*), la camera da letto (*stànsia*), il lavatoio (*cà 'd la bŭgâ*), la cantina (*trüna*), il loggiato (*lòbbia*), la stalla (*casina*), il pollaio (*pulê*), il servizio igienico (*cèss*), l'orto (*ört*) e il solaio (*tëčč*).

La cucina (*cüşina*)

Il locale adibito alla preparazione dei cibi (*cà 'd la füm*, letteralmente 'casa del fumo') in tempi molto lontani era situato al piano terreno: il focolare (*fugulê*)^{960, 1217}, talora delimitato da pietre o di poco rialzato rispetto al pavimento, si trovava al centro dell'ambiente o accostato alla parete ed il fumo (*füm*) da esso prodotto usciva liberamente dalle aperture o dagli interstizi dei muri e del tetto, lasciando tracce di fuliggine (*caliggu*) sui travi e sulle pareti.

Così questo locale fu descritto da Federico Tonetti: *...nel mezzo di una cameruccia, senza camino, è il focolare, e le pareti sono intonacate da nera e lucente fuliggine depostavi dal fumo, che lentamente fugge dalla finestra o dalla porta, dopo di essersi innalzato al soffitto, dove sta appesa la grata o graticcio per disseccare le castagne...* [Tonetti 1891]. La documentazione disponibile è oggi ovviamente scarsa. Se ne riporta un esempio nella figura tratta dal bel volume di Giuseppe Ciribini sulle case rustiche nelle valli del Monte Rosa [Ciribini 1943]. Non è inverosimile che le stoviglie allora utilizzate non fossero molto diverse da quelle, pure antiche, usate ancora recentemente, fatta eccezione per il molto più largo uso a quei tempi del legno e della pietra ollare.



Nella *cà 'd la füm* il focolare (*fugulê*) era situato sul pavimento ed era sprovvisto di cappa per il fumo: immagine di una casa di Camasco (Ciribini 1943).

La *cà 'd la füm* si ritrova anche in alcuni alpeggi, dove il fuoco continuò ad essere gestito in un focolare (*fugulê*) o in un camino a parete (*camìñ*) che, come è ancora possibile vedere in qualche baita (*cašèra*), comunicava direttamente con l'esterno mediante un semplice foro protetto da una pietra spiovente⁶¹⁶ oppure era collegato ad una rudimentale canna fumaria esterna in muratura⁶¹⁷. Anche in questi casi il fumo anneriva sensibilmente le pareti¹²¹⁷.

Solo in poche case del fondovalle il camino era collegato a vere e proprie canne fumarie incorporate nei muri e terminanti in comignoli, essi pure indicati col nome di *camìñ*⁹⁹⁰, sporgenti dal tetto, i più antichi dei quali in alcuni luoghi (Quare^{1192, 1193}, Muntà⁶¹⁸) erano sormontati da un'appendice caratteristica a forma di pan di zucchero. talvolta con una banderuola segnamento.

In seguito la *cà 'd la füm* fu sostituita dalla cucina vera e propria (*cüşina*), un ambiente più confortevole, raggiungibile con una scala (*scàla*) esterna in muratura o in pietra a secco.

In tempi ancora più recenti nella cucina fu affiancata e infine sostituita al tradizionale camino la stufa di ghisa (*furnëtt*)²⁷¹, entrambi collegati ad una vera e propria canna fumaria, spesso condivisa.

Si giunge così alle soglie dell'epoca attuale, nella quale è comparso infine il gas liquido, disponibile in un primo tempo solo in bombole, ma da qualche anno distribuito anche in rete.

Oggi il camino è praticamente scomparso dalla cucina (sopravvive, non sempre, nei lavatoi), mentre quasi ovunque rimane la stufa, anche se nella versione aggiornata della cosiddetta 'stufa economica', ancora intensamente utilizzata da molti per cucinare e per il riscaldamento a legna, economico appunto e sempre efficiente.

A sinistra la catena del camino con il paiolo di rame. A destra e dall'alto i tre tipi di paiolo di uso corrente: *bruñs*, *lavëcc* e *caudrö*.



Nel camino c'era sempre la catena (*chéina*)^{539, 599}, appesa all'interno della canna fumaria o agganciata a un tipico traliccio ruotante (*tórn*)^{964, 1217}, a cui si appendeva il paiolo di rame (*caudrö*)^{244, 552} o di bronzo (*bruns*)^{516, 539}. Raramente c'erano anche degli alari di ferro⁴⁹⁹ o di ghisa³⁶¹. Accanto al camino potevano esserci una staffa di ferro⁹ o una pietra sagomata che servivano per bloccare col piede il paiolo durante la rimescolatura della polenta (*pulénta*), che si faceva con un apposito bastone (*rügô*), diritto⁶³⁴ o preferibilmente con la punta leggermente ricurva¹⁰⁴⁴. Nel camino si usavano anche

padelle di rame a manico fisso (*péila*)^{215, 771} e speciali padelle dal lungo manico per la cottura al fuoco delle caldarroste (*càssa*)^{245, 583}, a fondo grigliato e con anello per appenderle alla catena del camino. I ferri usati per regolare il fuoco, appoggiati accanto o sul bordo del camino, erano le molle (*mòlli*), l'attizzatoio (*incìñ* o semplicemente *fèru*), le palette coi bordi rialzati (*barnàss*)⁴⁰⁶ o senza (*varòla*)⁴⁰⁶. A portata di mano vi erano anche il gancio (*rampiñ*) con maniglia di legno^{298, 488}, usato per spostare sul fuoco il paiolo senza scottarsi, e il mantice (*büfètt*)^{235, 1083} o un rudimentale ventaglio⁵⁹⁷ usati per ravvivare il fuoco. In alcuni casi sulla parete di fondo del camino si apriva uno sportello (*purtiö*)¹⁷⁰ dal quale si poteva accedere alla stufa di pietra ollare (*furnètt* o *stüva*)⁸¹⁷ situata nel locale adiacente e, come si dirà in seguito, trasferirvi la brace (*bràsca*).

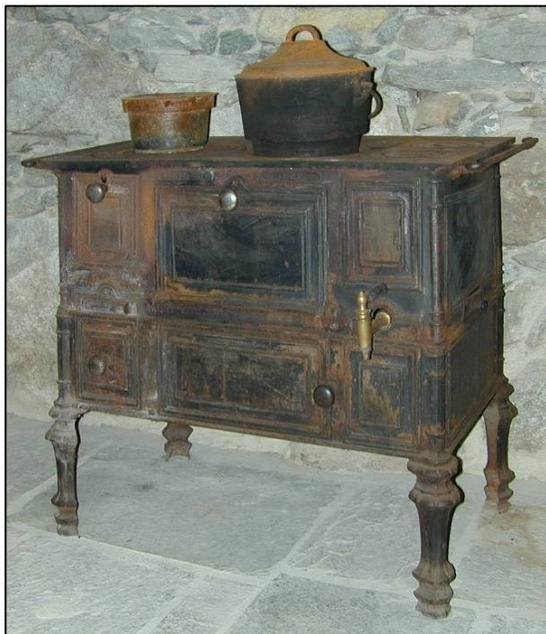


Strumenti per tostare (*brüşacafè*) di varie forme e dimensioni usati nel camino.

Nel camino, oltre a riscaldare l'acqua per ogni occorrenza ed a cuocere alcuni cibi, si preparavano le tipiche sciacciate (*mijačca*) con gli appositi ferri (*fèri dal mijàcc*)^{10, 636}, si tostavano il caffè ed i

suoi succedanei in contenitori di metallo (*brüşacafè*)^{325, 327} di varie forme montati su un trespolo e ruotanti su un perno orizzontale o a forma di padella con manopola rotante. Era quasi sempre anche disponibile un trespolo con lungo manico (*tripéi*)⁵⁴⁵ su cui si appoggiava il pentolino (*péilëtt*)⁵⁴¹ del caffè, precursore della caffettiera (*cafičéra*). Questa, che poteva essere di lamiera grezza^{755, 758}, di ferro smaltato⁷⁹¹ o di ceramica^{501, 502}, comparve solo più tardi.

La stufa (*furnëtt*)²⁷¹ era in genere di ghisa, con sezioni laterali sovrapposte per il fuoco e per la cenere. Erano presenti anche un forno (*fórn*) per cuocere i cibi ed un'altro meno caldo per asciugare le pantofole e riscaldare il mattone (*muň*)²¹⁷, la pietra (*prèjja*) o l'oggetto di ceramica^{217, 590} usati come scaldini. Sul piano di cottura erano presenti vari orifizi chiusi con anelli di ghisa (*čérču*) concentrici, incastrati gli uni negli altri, che asportati nel numero opportuno permettevano di porre a contatto col fuoco pentole di dimensioni diverse di pietra ollare^{551, 1154}, di bronzo^{552, 579} o di ghisa^{775, 1093}. Su un lato c'era un alloggiamento per il recipiente (*bujòtta*)⁵⁹⁸ nel quale riscaldare l'acqua. Al bordo della stufa vi erano delle sbarre su cui si agganciavano gli stessi ferri già indicati per il camino, usati per governare il fuoco e per manovrare gli anelli di ghisa. Al tubo della stufa (*canùň 'd la stüva*), che aveva una manopola per regolare il tiraggio, erano quasi sempre applicate con un cerchio di ferro delle asticelle metalliche ripiegabili sulle quali venivano stesi ad asciugare gli asciugamani (*sügamàň*) o gli stracci (*stràcc* o *čifùň*) bagnati.

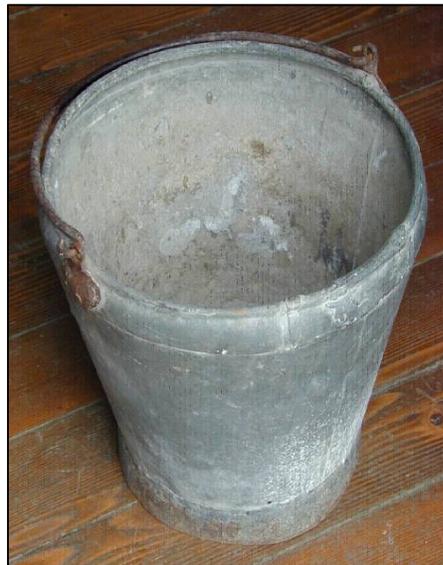


Modello di stufa di ghisa entrato in uso nelle cucine verso la fine dell'800.

Nel camino come nella stufa era compito della massaia accendere il fuoco (*fōc*) di buon mattino, rinfocolando la brace (*bràsca*) del giorno prima rimasta sotto la cenere (*céndri*) od usando

i fiammiferi (*fòcu*), spesso conservati in caratteristiche scatole a forma di casetta ¹⁵³ con un meccanismo che li presentava uno a uno per l'uso. Per accendere il fuoco ci si aiutava con i fusti secchi della canapa (*caniùñ*) ¹¹⁸, con trucioli di legno da piallatura (*büscàjja*) ⁸¹⁸, con rametti (*ràmma*) o pigne secche (*pěccca*) fino a che la fiamma fosse tale da far attecchire il fuoco ai pezzi di legna (*tòcc ad bósc*) ⁸¹⁹ previamente preparati con la sega (*struncùñ*) ⁴⁹¹ e la scure (*piulëtt*) ³¹⁵ e accuratamente disposti all'esterno a catasta (*piàgñ*). In tempi molto lontani per accendere il fuoco si usava invece sfregare l'acciarino di metallo (*brichëtt*) ¹²⁵ contro un pezzetto di selce per dar fuoco all'esca, consistente in frammenti ben secchi di muschio o di lichene: un procedimento scomparso da secoli, ma di cui rimangono le tracce tra i cimeli famigliari ⁷³¹.

Il fabbisogno di acqua (*àva*) era un tempo assicurato dal secchio (*siğğa*) di rame ⁵⁰⁰ o di lamiera ⁵⁴⁹, ma anche di legno (*siğğa 'd l'ava*) ¹¹³⁹ che faceva la spola tra la sorgente (*funtàna*) o la fontana (*burnéll*) ⁶⁰⁸, talora anche tra il torrente o il fiume, e la cucina. Quando la fonte era lontana si usava trasportare l'acqua a spalle con la *gèria 'd l'ava* ¹¹²⁹. L'acquaio (*lavandiñ*) era anticamente di pietra ¹²⁵¹ o di marmo ¹³⁵⁵, con vasca poco profonda, poi divenne di cemento e infine di materiale refrattario porcellanato. Accanto ad esso si poteva trovare un cestello scolapiatti (*cěstiñ d'i scuéli*) ¹⁰³⁸ con stoviglie e posate. Spesso l'acquaio era affiancato per le abluzioni da un lavamani pensile di lamiera o di rame ⁵⁴², che rimase in uso fino a che fu portata alla cucina l'acqua canalizzata in acquedotti consortili o privati, da molti anni ormai sostituiti a loro volta dagli acquedotti comunali.



La tradizionale *siğğa 'd l'ava* di legno fu sostituita dal più pratico secchio di lamiera.

Della cucina facevano parte un tavolo (*tàulu*), talvolta ripiegabile a libro contro la parete ⁶⁰⁶, secondo un modello ancora visibile in qualche *lòbbia*, alcune sedie (*cadréga*) rustiche ¹¹⁹¹, talora un panchetto (*bàñca*) su cui era fissato un grosso macinino del caffè (*mašniñ dal cafè*) ²³⁴, che fu poi sostituito dalla versione portatile dell'utensile ^{786, 794}, e la credenza (*cardénsa*) ¹¹⁹⁰ nella quale erano riposte le stoviglie più diverse, i contenitori del pepe ^{68, 183}, le posate da tavola (*cūgè* ^{252, 1063}, *furčilina* ^{1064, 1178} e *curtéll* ^{443, 485}), o da cucina ^{470, 485} e utensili vari come il cavatappi (*tirabūsuñ*) ⁴⁵¹, il tritatutto (*mèšalūna*) ⁴⁶⁹, l'asse di legno (*ass da triè*) ⁴⁶⁹, il batticarne ⁴⁷⁵, lo scolaverdure ^{458, 548}, il colino (*culiñ*) ^{1151, 1152}, l'imbuto (*turčarō*) ^{372, 754}, la grattugia (*grataròla*) fissa ^{1085, 1105} o ruotante ⁶³⁰ e vari altri oggetti. Alla parete era invece fissato il contenitore del sale (*salarìñ*) ⁽¹⁵⁷⁹⁾

Talvolta la cucina comunicava con un piccolo ripostiglio (*dispénsa*) entro il quale trovavano posto su ripiani (*rajùñ*) le stoviglie e gli utensili più ingombranti e le stesse provviste di cibo.

Del corredo tipico della cucina facevano obbligatoriamente parte le scodelle grandi (*scuéla*) di legno ²⁴⁸ o di ceramica ²⁷², le tazze (*sàna*) ⁴⁴¹, le piccole scodelline da caffè (*čapètt*) ⁷⁸⁷, i bicchieri grandi (*bicér*) ⁹⁹⁶ e piccoli (*čichètt*) ⁹⁹⁶, la zuppiera (*sūpéra*) ^{792, 968} e altri recipienti da portata, le posate di legno ^{252, 466}, di ferro ⁵⁵³ o di altro materiale ⁵⁵³, lo spremitore a vite ^{54, 333}, nonché gli altri oggetti appena ricordati.

In tempi molto lontani la maggior parte delle stoviglie erano di legno, con l'eccezione dei bicchieri. Poi comparvero le stoviglie di ceramica e, alla fine del XIX secolo, di latta; pure di legno erano inizialmente i cucchiari, i mestoli e le stesse forchette, tutti più tardi sostituiti da oggetti di metallo.



Nei secoli passati gran parte delle stoviglie e delle posate erano di legno.

Nella cucina erano quasi sempre presenti la rastrelliera per conservare il pane (*rastéll dal pañ*) ^{822, 964} e il tagliere per affettarlo (*tajètt dal pañ*) ^{1043, 1134}, indispensabile quest'ultimo quando il pane si induriva. Erano anche presenti forme per torte ^{697, 763} e strani oggetti a forma di siringa ^{476, 580} sulla cui funzione non si possono avanzare che delle ipotesi. Quanto alle pentole, quelle usate nel camino erano esclusivamente di rame (*caudrō*) ^{244, 539}, di bronzo (*bruns*) ^{552, 579} o di

pietra ollare (*lavëcc*)^{5, 551}, mentre sulla stufa si usavano anche pesanti pentole di ghisa con coperchio (*clòsch*, dal francese 'cloche')⁷⁷⁵, casseruole (*casaròla*), padelle di ferro col manico per friggere (*péila 'd fèru*)¹³⁹⁶ e, da usare nel forno, recipienti di terracotta (*pignàtta*)^{773, 793}.

In alcune case in cucina vi era un grande bracere in muratura⁹⁷⁵ con griglie di ferro per la brace, sotto alle quali c'erano appositi vani per raccogliere la cenere e, a livello del pavimento, che quasi sempre era di pietra, un vano per riporre la legna. Altre volte i braceri erano portatili, di ferro e con manico di legno¹⁸⁷.

Spesso in cucina era anche presente una bilancia (*péiša*)⁷²³ con il suo corredo di pesi di ferro o di ottone^{196, 349}.

Non era infrequente appendere al muro per ragioni pratiche ma anche a scopo decorativo una parte delle stoviglie e degli oggetti di rame e porre sui ripiani contenitori di varie forme e dimensioni, aperti (*cunchëtt*)^{322, 439} o con coperchio (*scàtula*), questi ultimi fatti con sottili lamine di legno di betulla^{143, 159} o di latta^{1179, 1180}.

Purtroppo questo elenco, per quanto più ricco per forza di cose degli elenchi compilati per ogni altro locale, non è certamente completo, anche se può dare un'idea approssimativa dell'ambiente più frequentato della casa.

Il soggiorno (*stüva*)

In tempi molto lontani la maggior parte della vita diurna di svolgeva nella *cà 'd la füm*⁹⁶⁰, il locale che allora aveva funzione mista di cucina e soggiorno.

Quando comparve la cucina vera e propria (*cüşina*), il locale di soggiorno trovò posto accanto ad essa, a ridosso del camino, da cui, attraverso uno sportello (*putiö*)¹⁷⁰ ricavato nella parete di fondo, si introduceva della brace (*bràsca*) nella stufa di pietra ollare (*stüva*)⁸¹⁷, da cui il soggiorno prese poi il nome. Era quello un arredo ecologico



La stufa di pietra ollare (*stüva*) era alimentata con brace dal camino retrostante attraverso un apposito sportello (*putiö*).

‘ante litteram’, che per la notevole capacità ed inerzia termica della pietra ollare (cloroscisto) distribuiva a lungo per irraggiamento il calore all’ambiente e, non essendo dotato di aperture eccetto quella verso il camino della cucina, non produceva fumo. La sua presenza non escludeva quella di un camino indipendente o di un’altra piccola stufa di ghisa grezza⁵¹¹ o smaltata⁷¹⁰. Quet’ultimo tipo di stufa, quasi sempre di fabbricazione francese, fu introdotto alla fine del XIX secolo, soprattutto nelle case di un certo prestigio. Più raramente nelle case signorili era presente una grande stufa di ceramica⁶⁹⁵.

Dell’arredamento del soggiorno potevano far parte la cassapanca (*casùñ*)⁹⁸⁷; la madia tradizionale (*àrca*)⁵⁵⁷ spesso corredata di un arco di legno (*ćérču* o *arcùñ*)⁸²⁰ destinato a sostenere un velo quando la madia vuota e aperta era trasformata in lettino per il bambino. Anche la culla (*cūna*)⁶⁴⁹, essa pure dotata di analogo arco, era tenuta nel soggiorno per ragioni di temperatura e di sorveglianza. Completavano l’arredamento un armadio (*armàriu*)⁸²¹, talvolta una credenza (*cardénsa*) con piattaia¹⁴³¹ su cui si appoggiavano zuppierie preziose⁵⁰⁶, scodelle^{109, 472}, boccali^{107, 108}, antichi piatti di ceramica^{504, 505} o di peltro⁵⁴⁶. Abbastanza frequentemente c’era anche un armadio a muro (*placàr*)⁹⁹⁵, entro il quale venivano conservate le stoviglie ‘buone’. Inoltre c’erano la specchiera (*spéčč*)⁷¹¹; il lampadario a petrolio poi elettrificato^{509, 600}; il tavolo da pranzo (*tàulu*)⁹⁹⁸, le sedie per gli ospiti (*cadréga*) col tipico schienale anticamente a rocchetto⁹⁹⁷, poi con inserto a forma di lira^{972, 992 1000}, talora un divanetto (*sufà*) o una poltrona (*pultróna*)¹²⁴⁹ e il *satarö*^{51, 1435}, il seggiolino per bambini.

Alle pareti c’erano quadri ad olio⁹⁸⁰, disegni⁹⁷⁹, stampe popolari^{220, 561} e vecchie fotografie^{1268, 1376}. Ancora, appoggiati sui mobili, si conservavano gli oggetti più svariati, tra cui scatole^{159, 464}, oggetti torniti^{67, 115}, maioliche^{502, 503}, ferri da stiro^{111, 112} e quant’altro potesse avere funzioni decorative, secondo una consuetudine giunta fino a noi.

Successivamente, tipicamente nell’architettura residenziale del XIX secolo, il soggiorno fu a sua volta sostituito dalla sala da pranzo e di rappresentanza (*sàla bèlla*) con il soffitto (*plafùñ*), decorato quasi sempre con affreschi^{981, 1216} e spesso alle pareti un alto zoccolo di legno^{1330, 1362} (*buašrî*, da ‘boiserie’ in quanto il manufatto era derivato da modelli francesi) che rendevano questo locale il più importante e curato della casa, anche se esso era sicuramente molto meno frequentato e vissuto dei precedenti.

La camera da letto (*stànsia*)

La camera da letto matrimoniale era collocata preferibilmente al di sopra della cucina o del soggiorno, per meglio sfruttare il calore di questi locali. A tale scopo spesso si praticava nel pavimento un foro circolare, chiuso di giorno con un coperchio di legno⁶³⁰ che

veniva rimosso alla sera per permettere all'aria calda di risalire al piano superiore nelle ore notturne. Alle camere da letto si accedeva mediante una scala interna di legno. Il letto ne era ovviamente l'arredo principale; nelle camere principali esso era ad alcova^{962, 966} o a colonne^{1621, 1621}, secondo un caratteristico modello valsesiano; nell'ottocento divenne di stile impero¹²⁴⁸ e in tempi più recenti, ma abbastanza raramente, furono adoperati anche letti di ferro. Nelle altre camere spesso il letto era un semplice assito con basse sponde disadorne (*banchèlla*)⁸³⁵.

In alcune baite di alpeggio sono tuttora visibili i resti di vecchi letti tradizionali⁶⁰⁷, più frequentemente sostituiti da rustici giacigli.

Questa variabilità di forme del letto era espressione da un lato del censo degli occupanti e della loro momentanea attività, dall'altro del passare del tempo e della moda.

Nelle case di fondovalle l'arredamento della camera da letto era in genere completato dalla presenza dei comodini (*tauliñ da nòcc*)^{1331, 1323} contenenti l'orinale (*vas da nòcc*)⁷⁵³, talora anche da una sedia comoda (*cagóra*)⁷⁷⁹ (in alcuni casi abilmente camuffata da mobile⁶⁴⁶), da un cassettoni (*cumò*)^{1322, 1325} e da armadi a muro, oltre che, se già non erano stati trasferiti al piano inferiore, dalla cassapanca (*casùñ*)⁹⁸⁷ o dalla madia (*àrca*)^{557, 820}, che per antica consuetudine avevano contenuto la dote della sposa. Era spesso presente in un angolo un traliccio di ferro corredato da catino, brocca, portasapone e asciugamani, che veniva usato per le abluzioni mattutine (*lavàbo*)⁷⁸¹.



In alcuni alpeggi come 'u Tgnòs (Riva Valdobbia) è ancora possibile trovare letti tradizionali.

Anticamente il letto poteva contenere un sacco di foglie (*basàcca*) o un materasso di lana (*mataràss*), mentre il cuscino (*cüsìñ*) era solitamente riempito di lana. Le lenzuola (*lansö*) e le federe (*fudrètta*) erano di tela, le coperte (*cuèrta*) di lana. D'inverno sopra alle coperte si aggiungeva un piumino di piuma d'oca (*piümüñ* o *düvé*) o una spessa coperta imbottita di lana (*trapùnta*), che altrimenti trovavano posto nell'armadio a muro o in un cassetto. Posati in un angolo d'estate, ma riempiti di brace e infilati tra le coperte nelle notti invernali, c'erano lo scaldaletto (*scaudalécc*)^{272, 752}, e il traliccio di legno (*prévi*)²⁶⁹ entro il quale esso era introdotto

tra le lenzuola. Il riscaldamento invernale del letto veniva completato dall'uso di ciottoli (*prèjja*), possibilmente di pietra scura, perché questa era ritenuta più idonea a trattenere il calore per il presunto contenuto di minerale di ferro; di mattoni (*muñ*)¹⁵⁶¹ previamente riscaldati nel camino o nel forno della stufa e poi rivestiti di stoffa o di scaldini di ceramica⁵⁹⁰. In aggiunta, per i piedi, si preparavano recipienti metallici (*bujòtta*)⁵⁸⁹ contenenti acqua calda.

L'illuminazione di tutti i locali della casa, camera da letto compresa, era anticamente affidata alle lucerne ad olio (*lümm*)^{39, 76} che rimanevano accese solo per il tempo strettamente necessario. Dove esisteva un cassettoni (*cumò*)^{1322, 1325} su di esso si ponevano immagini sacre davanti alle quali si teneva talora costantemente acceso un lumino ad olio con lucignolo galleggiante⁶⁷⁵.

Il lavatoio (*cà 'd la bügâ*)

Nelle case più antiche mancava un locale dedicato alle operazioni di lavanderia. In estate, queste erano eseguite alla fontana pubblica (*burnéll*)^{608, 609}, dotata a tale scopo di una vasca secondaria con lastre di pietra infilate obliquamente nell'acqua. Questa proveniva dalla vasca principale, che essendo destinata ad abbeverare le mucche doveva contenere acqua pulita, attraverso una corta grondaia (*grùnda*) di pietra o di latta, altre volte attraverso un tubo (*tübbu*) di piombo o di ferro. Esempi di questo genere risalenti a molti secoli or sono si possono ancor oggi vedere nelle principali frazioni. D'inverno ci si adattava invece a svolgere queste mansioni in modo più semplice mettendo un asse (*ass da lavê*) in una tinozza (*guèi*)^{226, 270} situata nella *cà 'd la füm* o nella *cüşina*.

Le operazioni principali del bucato si svolgevano nella tinozza a doghe di legno (*guèi*), posta su un piedestallo a croce, a cui si poteva accedere tramite una piccola predella.



Il lavatoio vero e proprio (*cà 'd la bügâ*, letteralmente 'casa del bucato') comparve non prima del XVIII secolo nelle case di un certo prestigio: situato al piano terreno, il locale era dotato di grande vasca

di cemento con piani inclinati su uno o più lati per il prelavaggio a mano e il risciacquo finale della biancheria, di un pozzetto (*tumbiñ*)^{1318, 1358} al pavimento per lo scarico dell'acqua versata e del camino (*camìñ*)¹³⁵⁷ entro il quale l'acqua per il bucato veniva scaldata in un grosso paiolo di rame (*caudéra*)²⁴⁴ appeso alla catena (*chéina*) pendente dalla canna fumaria⁵³⁹ o ad un trespolo imperniato lateralmente (*tórn*)⁹⁶⁴, di ferro¹⁵⁶⁹ o di legno ruotante su una sede di pietra⁷⁸⁰ non deteriorabile dal fuoco. Gli attrezzi del camino erano gli stessi sopra descritti per il camino della cucina⁴⁰⁶.

Le principali operazioni del bucato (*būgá*) avvenivano in una grande tinozza di legno a doghe (*guèi*)²⁷⁰, che era appoggiata su un robusto piedestallo a croce pure di legno per favorire le operazioni di svuotamento finale ed a cui era accostata una predella di legno per facilitarne l'accesso. L'acqua calda veniva trasferita dalla *caudéra* al *guèi* mediante un grande mestolo di latta con lungo manico di legno (*càssa*)⁵⁸⁴.

La biancheria da lavare era deposta a strati nella tinozza, interponendo tra gli stessi una lunga corda avvolta ad ampie spirali, che veniva poi utilizzata, a bucato effettuato, per estrarre più facilmente i panni (*pagñ*), dopo aver eliminato l'acqua dal foro di drenaggio togliendone il tappo di sughero o di legno (*cūpùñ*)⁴²⁹. abitualmente rivestiti di tela per migliorarne la tenuta.

Sulla biancheria deposta nella tinozza si stendeva un telo (*candrô*), sopra al quale si depositava uno spesso strato di cenere (*céndri*), privata di ogni residuo di legno carbonizzato, che avrebbe potuto macchiare la biancheria. Su questo strato si versava l'acqua bollente lasciandola filtrare e mantenendola nel *guèi* a contatto con il suo contenuto per il tempo necessario.

Al termine dell'operazione si asportava con cura la cenere togliendo con cautela il telo su cui questa era stata deposta e la biancheria, che risultava fortemente compressa per il peso dell'acqua, veniva estratta aiutandosi con la corda precedentemente arrotolata, come si è detto, tra i suoi strati.

Una volta estratta dalla tinozza la biancheria era risciacquata nella vasca e quindi posta ad asciugare sul lungo palo ruotante (*tórn*)⁷²² situato sulla facciata della casa o sulle corde (*còrda da sténdi*) tirate tra le travi del solaio (*těčč*) o del loggiato (*lòbbia*), più raramente all'aperto. Anticamente, per fissare la biancheria sulle corde, si usavano mollette ricavate da rametti di circa venti centimetri sezionati in senso longitudinale fino a un nodo^{123, 621}.

Nelle giornate soleggiate, dopo la risciacquatura, era talora eseguita la sbiancatura delle lenzuola mediante esposizione al sole sul prato, dove le si trasportava con una gerla (*čivéra*) mantenuta accuratamente pulita.

Abitualmente tutte queste operazioni comportavano un discreto movimento di persone affaccendate, in quanto al bucato partecipavano tutte le donne di casa, spesso aiutate anche dalle vicine.

Il sapone (*savùñ*) per il prelavaggio, che spesso era eseguito prima di porre la biancheria nella tinozza, era prodotto con grasso animale trattato con soda al calore, mescolando poi all'impasto eventuali residui di sapone ridotti a scaglie. Il tutto veniva lasciato asciugare in una cassetta di legno e poi tagliato a pezzi per l'uso.

Quasi sempre il lavatoio aveva anche una funzione impropria ma particolarmente utile: era infatti utilizzato anche come luogo di deposito, per lo più disordinato, per materiali, oggetti e utensili vari di uso corrente, che finivano con l'accumularsi in un angolo in pittoresco disordine.

La cantina (*trüna*)

In tempi antichi la cantina (*trüna*) era un semplice locale del seminterrato, spesso poco più che un ripostiglio in cui si conservavano i salumi (*salâm*) e in cui si provvedeva alla salatura periodica del formaggio (*furmàġġu*). Spesso queste funzioni erano svolte in locali distinti, in relazione con la temperatura e col grado di umidità degli stessi. Nel XIX secolo si dedicarono maggiori attenzioni alla costruzione di uno o più locali nei quali conservare al fresco anche il vino (*viñ*) e gli altri alimenti. L'ambiente, seminterrato, era spesso caratterizzato da buio, muffa e umidità; quest'ultima era talora controllata incanalando in apposite scanalature e portando all'esterno l'acqua che trasudava dalle rocce di fondazione, su cui quasi tutte le case erano costruite. La poca luce delle cantine proveniva da finestre (*fanèstra*) che d'estate, per facilitare la ventilazione, erano private dei telai vetrati ai quali si sostituiva una rete metallica (*ramâ*) per evitare l'ingresso di animali, soprattutto di topi. Quando venne installata l'illuminazione elettrica, verso la fine del XIX secolo, gli impianti erano tanto rudimentali, che l'umidità dell'ambiente rendeva altamente probabile la trasmissione di scosse elettriche.

Nella cantina di alcune case era anche presente un ripostiglio privo di aperture (*infèrnòtt*) e senza illuminazione autonoma, usato in genere per la conservazione dei vini pregiati (*viñ stópp*)⁷¹⁸.

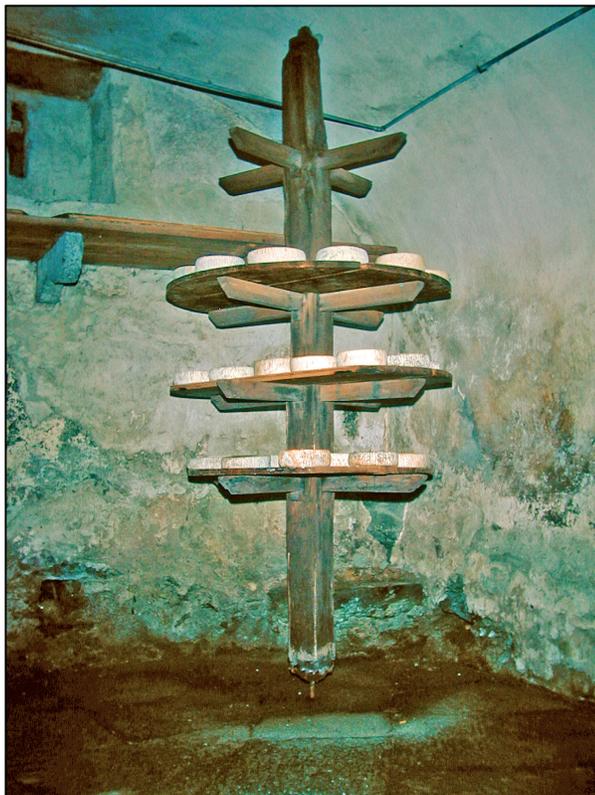


Sui ripiani della cantina (*trüna*) è spesso possibile scoprire delle autentiche rarità.

Lungo le pareti venivano quasi sempre costruiti dei gradoni in muratura su cui si depositavano botti (*butàll*)³¹¹, botticelle (*butaliñ*)^{239, 393}, bottiglioni (*margaritta*)²⁷³, damigiane (*damigiàna*)¹²⁷⁴ e gli immancabili fiaschi del vino da pasto (*fiàsc*)⁷⁸⁸. Un oggetto caratteristico era anche la botticella dell'aceto (*butaliñ 'd l'ašèi*)³³⁰, contenente la cosiddetta madre dell'aceto (*màri 'd l'ašèi*), entro il quale si poneva il vino inacidito e dal cui rubinetto di legno il contenuto veniva periodicamente spillato.

Un armadietto con pareti di rete metallica a trama molto fitta (*muscaròla*)⁵⁵⁶ veniva usato per la conservazione degli alimenti, allo scopo di mantenerli al fresco e di proteggerli dalle mosche (*mùsca*) (da ciò il nome dialettale) e dai topi (*rať*).

Completavano il rustico arredamento della cantina i ripiani di legno (*rajùñ*) per il formaggio, sui quali le forme di toma (*tùmma*), periodicamente capovolte, venivano sottoposte a trattamento sfregandone la superficie con uno straccio imbevuto di acqua e sale. In alcune case borghesi veniva addirittura costruita un'impalcatura di legno ruotante su un perno per facilitare l'accesso alle forme di toma e il pavimento era lastricato con pietre in pendenza verso un pozzetto (*tumbiñ*). Un tipico esempio di questo tipo di impianto, già ricordato in precedenza è ancora visibile nella cantina della casa Belli di Casaccie a Mollia⁶¹³.



Impalcatura ruotante utilizzata per la salatura delle tome nella cantina della Casa Belli di Casaccie (Mollia).

Il loggiato (*lòbbia*)

La *lòbbia*^{823, 824} era una struttura tipica dell'architettura walser, sia delle costruzioni a *blockbau* che di quelle più complesse. La sua principale funzione era quella di offrire spazi all'aperto adeguati a svolgere diverse funzioni sia abitative che agricole. Nel primo caso per il deposito di materiali in contenitori (casse e cassapanche) disposte lungo le pareti e lo svolgimento di funzioni domestiche come l'asciugatura della biancheria, nel secondo soprattutto per consentire l'essiccazione dei prodotti agricoli.



Il loggiato (*lòbbia*) è una struttura tipica delle case dell'alta Valgrande, ma ha caratteristiche notevolmente diverse nelle due aree, rispettivamente walser (Alagna, a sinistra) e valesiana (Campertogno, a destra).

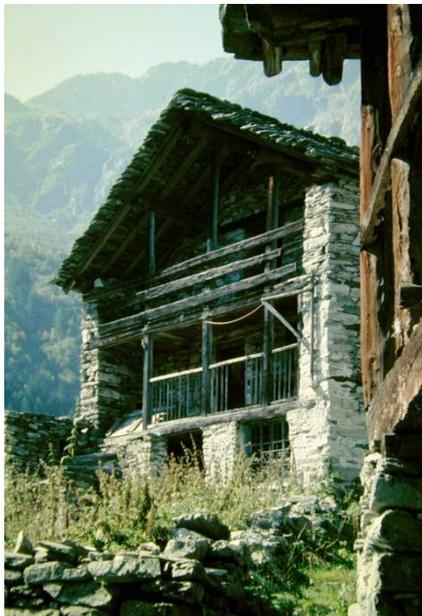
Nelle case walser a *blockbau* l'accesso al primo piano del loggiato avveniva dall'esterno con scala in muratura o di legno, spesso dal retro della costruzione per sfruttare la pendenza del terreno. Da qui si passava ai locali di abitazione diurna, mentre i collegamenti con i piani superiori erano effettuati mediante scale di legno situate all'interno o nella *lòbbia* stessa.

Nelle comunità walser il loggiato, che nella versione più tipica avvolgeva l'edificio sui quattro lati, aveva caratteristiche modulari molto particolari, ampiamente descritte nella letteratura specifica [Ciribini 1943, Salvadori, Favre e Masi e al.1979, Rizzi e Monti 1981, Daverio 1985, Dematteis 1984], a cui si rinvia.

È molto verosimile che la presenza del loggiato nelle comunità limitrofe dell'alta valle sia stata fortemente influenzata dalla vicinanza delle comunità walser di Alagna, di Pietre Gemelle e delle loro valli laterali. È però interessante notare che gli aspetti formali così tipici di

quelle comunità furono al di fuori di esse liberamente reinterpretati. In particolare, pur rimanendo la *lòbbia* un elemento costante degli edifici di bassa e media quota, nella maggioranza dei casi essa, pur mantenendo buona parte delle funzioni sopra indicate, assunse l'aspetto di ampie balconate di legno situate quasi sempre sulla sola facciata principale di edifici con pareti realizzate interamente in muratura. In tal modo, non erano quasi mai rispettati i rigidi vincoli costruttivi delle case a *blockbau*, in cui di pietra era soltanto il basamento su cui poggiavano pareti interamente di legno con ampi loggiati che raggiungevano la copertura in pietra. Inoltre nell'area valesiana gli edifici differivano anche dalle costruzioni walser più signorili e meno tipiche, probabilmente posteriori alle precedenti, che avevano pareti di muratura estese fino al tetto, pur mantenendo ampi loggiati di legno interamente avvolgenti la costruzione.

La struttura lignea della *lòbbia* delle case valesiane era diversa da quella delle case walser per un altro aspetto: le tipiche strutture lignee a sviluppo orizzontale del grigliato erano sostituite da basse balaustre (*balüstra*)^{825, 826}, chiuse da elementi verticali piatti e sagomati (*palëtta*)⁸²⁵, o ancora più spesso da pilastri a sezione quadrata (*balüstriñ*)⁸²⁶, inseriti in alto nel corrimano (*mancurànta*). Della struttura facevano parte montanti di collegamento (*muntànt*) verticali e non più obliqui, elementi orizzontali di sostegno (*travèrsa* e *bindèll*)^{825, 826} che sostenevano la balaustra ed eventuali supporti lineari delle parti aggettanti (*sajëtta*)^{825, 963} disposti obliquamente.



La presenza di una lunga asta, ruotante orizzontalmente su un perno infisso nel muro o su un montante della *lòbbia* è una caratteristica di molte case, anche rustiche, dell'area valesiana (questo è l'alpe *Stéila* in Valle Artogna). Essa serviva a stendere il bucato.

Un altro elemento differenziale degno di nota, abbastanza caratteristico nelle più antiche case valesiane e inesistente nelle case walser, era un lungo braccio di legno imperniato sulla parete o sul loggiato (*tórn*)^{722, 1215}, ruotante al bisogno orizzontalmente verso

l'esterno, utilizzato per esporre le lenzuola all'aria ad asciugare.

La *lòbbia* di legno scomparve poi nell'edilizia residenziale del XIX secolo, per essere sostituita da lunghe balconate di pietra o di legno con parapetto di legno, di ferro o di ghisa, occupanti l'intera facciata o parte di essa ^{827, 877}.

In tempi ancor più recenti si è visto il tentativo di ripristinare strutture analoghe alla più antica *lòbbia* o alla balconata di legno tradizionali, ma in forme sostanzialmente diverse da quelle tipiche walser o valesiane, che sono spesso liberamente e malamente interpretate dal punto di vista formale, perdendo comunque le antiche funzioni.

Il solaio (*těčč*)

Era uno spazio più che un locale, ampio, aperto e ventilato, situato sotto la travatura del tetto (*těčč*). Vi si tiravano; tra una trave e l'altra, delle corde (*còrda da sténda*) su cui veniva stesa ad asciugare la biancheria appena lavata, fissandola con apposite mollette ricavate fendendo per il lungo fino a un nodo piccoli rami ^{123, 621}. Ma



Rustiche mollette usate per fissare i panni lavati sulla corda durante l'asciugatura.

era anche il luogo dove venivano depositi oggetti in disuso di ogni tipo (quelle cose del passato che non sono più neppure ricordi), accumulati disordinatamente, tra cui letti smontati, tavoli, bauli, casse, pacchi di giornali, stufe, sanitari sostituiti, vecchie porte e finestre, culle recenti (l'antica *cūna* di famiglia era invece considerata un cimelio e tenuta in casa). In questo caso e per questa particolare funzione il nome cambiava in quello di *spassacà*, cioè di magazzino di cose inutili per la vita quotidiana, di cui non si voleva o non si sapeva come privarsi, ma che si voleva eliminare dagli spazi abitati.

Spesso nel solaio si costruivano dei soppalchi, creati appoggiando larghi assiti sulla parte bassa della capriata: anche questi venivano usati come depositi di cose vecchie, ma a tale scopo erano utilizzati soprattutto gli anfratti esistenti ai margini del solaio, là dove lo spiovente del tetto incontra il pavimento. Talora nel solaio si ricavavano anche degli sgabuzzini o si portavano vecchi armadi in cui si deponevano le cose più preziose, come libri, quadri, stampe e

vecchie fotografie. Ogni angolo del solaio diventa così oggi il luogo ideale per recuperare antichi oggetti, utensili e strumenti e, sia pure raramente, qualche vecchio documento.

Molto raramente a una delle travi principali si fissavano due corde a cui si attaccava un'altalena (*bàutigu*) per i bambini. A questi era anche consentito creare nel solaio la casa della bambola (*cà 'd la pòppa*) o trasformarlo in uno strabiliante luogo per giocare.

Il servizio igienico (*cèss*)

Fino alla fine dell'800 il servizio igienico era una semplice latrina esterna di legno, separata dalla casa o nascosta sotto una scala. Consisteva in un angusto ripostiglio contenente un panchetto (*cagô*)⁶¹², con foro comunicante a caduta libera o tramite un tubo conico di gres con una fossa di raccolta dei liquami (*tàmpa*). Il foro del panchetto era abitualmente coperto da un rustico coperchio di legno con maniglia intagliata o riportata.



I servizi igienici consistevano in passato in un panchetto di legno con un foro comunicante direttamente con la fossa settica, che veniva periodicamente svuotata con un mestolone (*càssa*). Ricostruzione esistente nell'ecomuseo di Mollia

Nelle case rustiche il panchetto poteva mancare ed essere sostituito da assi o pietre su cui posare i piedi ed eventualmente da un grosso ramo infilato nel muro su cui appoggiarsi nel modo più conveniente.

Accanto al sedile veniva in genere piantato nel muro un chiodo sul quale si infilavano pezzi di carta di giornale che si usavano come carta igienica. Talvolta al chiodo era appesa una cassetta di legno nella quale si deponevano pezzi di giornale o i veri precursori della carta igienica, cioè pacchetti di fogli di carta morbida ripiegati ed embricati tra loro.

Alla fine dell'ottocento comparvero i primi veri 'gabinetti' (così allora si chiamavano), dapprima mantenuti rigorosamente al di fuori delle abitazioni e solo molto più tardi incorporati tra le mura domestiche. Il corredo di servizio comprendeva in un primo tempo solo la tazza igienica, il lavandino, lo specchio ed eventualmente un 'bidet' portatile.

La *tàmpa* per la raccolta dei liquami biologici era una semplice fossa chiusa da un coperchio di pietra o cemento con grosso anello

incorporato. Essa resistette piuttosto a lungo, fino alla realizzazione delle prime fognature. Veniva svuotata una volta all'anno, in genere in primavera, con un grosso recipiente di lamiera (*càssa*)¹²⁵⁶ provvisto di un lungo manico e i liquami erano versati nell'orto come concime.

Resti di un piccolo locale igienico situato all'alpe Piana in Valle Artogna (Campertogno)



Nel *chèss* si vuotava ogni mattina l'orinale (*vas da nòcc*)⁷⁵³ o il secchio igienico, un secchio di lamiera smaltata dotato di coperchio a catino con valvola al fondo che si richiudeva automaticamente dopo l'uso per la presenza di un contrappeso.

La stalla (*casina*)

Il locale della stalla era ovviamente situato al pianterreno ed era pavimentato con lastre di pietra per favorire le operazioni di pulizia periodica dai liquami (*liàmm*). Dopo la pulizia, sul pavimento veniva allestita la lettiera di foglie (*ličéra*) su cui le mucche potevano adagiarsi durante la notte e che al mattino veniva asportata (*stràm*).



La mangiatoia era quasi sempre rustica e di non grandi dimensioni poiché la stalla era costruita per contenere solo le poche mucche necessarie alla famiglia.

Per facilitare questa operazione la pavimentazione stessa era fatta con lastre di pietra ed interrotta da un canaletto centrale diretto verso l'esterno, che proseguiva fino alla fossa del letame (*tàmpa*).

All'interno, lungo le pareti, erano situate le mangiatoie (*prašéiv*)⁶¹¹ a cui le mucche erano legate mediante apposite catene (*chéina*)²⁴⁰. Nelle mangiatoie veniva posto del fieno (*fěň*).

Gli attrezzi per la pulizia della stalla, consistenti nella ramazza (*scóva 'd bóla*)⁶⁴⁷ e nel raschiatoio di ferro con lungo manico (*ràspa*)³¹⁷ erano appoggiati in un angolo o contro il muro esterno.

All'interno della stalla, nelle case di fondovalle, era presente in un angolo un soppalco (*lubiětt*)¹⁵⁸², separato dagli animali da un riparo di legno, pavimentato con assi e dotato di panchetti lungo le pareti e di una finestrella. In esso in tempi molto lontani si riuniva la famiglia nelle fredde serate invernali, sfruttando il calore animale prodotto (gratuitamente anche se piuttosto profumatamente) dalle mucche. L'abbinamento alla stalla di questo locale di abitazione fu sicuramente condizionata sia dall'asprezza del clima sia dalle primitive condizioni di vita. La separazione tra uomini e animali si realizzò poi in modo progressivo, parallelamente al crescere del benessere.

Il pollaio (*pulě*)

Se un tempo non c'era casa senza stalla, a maggior ragione si può dire che non c'era casa senza pollaio. Di stalle oggi in paese non ne esistono praticamente più, mentre molte sono ancora le famiglie che gestiscono un pollaio. Ciò è facilmente comprensibile se si considera che allevare un gruppo di galline non è faticoso ed è abbastanza utile per i fabbisogni alimentari della famiglia.

Il posatoio (*ǵócc*), predisposto in apposito locale, sul quale i polli possono riposare durante la notte.



Ma anche la cura dei polli richiede una competenza che non può essere data per scontata. In primo luogo occorre disporre di un sia pur piccolo spazio di terreno, che deve essere adeguatamente recintato con rete metallica (*ramâ*) e tenuto pulito, con un fondo di terra su cui i pennuti, galli (*gal*) e galline (*pùlla* o *galina*), possano razzolare nella stagione in cui la loro libera circolazione in campagna non è consentita (per tradizione dopo la festa dell'Ascensione). Nel recinto trova posto una speciale mangiatoia di legno (*trög*)^{205, 230}, chiusa da un doppio rastrello che impedisce ai polli di spargerne il contenuto, dove si pone il mangime (*trügâ*), fatto soprattutto di cicoria tritata accuratamente su un ceppo di legno (*cücc*)^{555, 620} con l'apposto tagliere (*triéra*)^{316, 1108}, ma arricchito anche con granaglie e, un tempo, con semi di canapa (*canvóša*), nonché con gusci d'uovo o calce, che si presumeva contribuissero ad aumentare la consistenza del guscio delle uova. Nel recinto si pone anche un recipiente di pietra (*trög 'd l'áva*)⁵¹⁴ in cui mettere l'acqua per abbeverare i polli.

Accanto al recinto, nel quale sono liberi di razzolare, i polli devono avere a disposizione un riparo, dotato di posatoio (*gócc*)¹³¹² dove potersi appollaiare durante la notte.

Se la rete metallica che circonda il pollaio impedisce l'allontanamento dei pennuti e li difende dalle incursioni di animali come la volpe (*vólþ*) e la faina (*fuiñ*), ma talora anche dal cane (*cañ*), essa non serve a difenderli dalla poiana (*palâcca*): per questo nel pollaio vengono spesso appese delle strisce di carta colorata o di carta stagnola che sventolando agiscono come dissuasori.

Le galline si scavano nel terreno un buco a pareti verticali che rappresenta il loro nido (*ni*), cioè il luogo entro il quale depongono l'uovo. Esso in alcuni casi è sostituito da un più conveniente cesto (*cëstiñ*) contenente della paglia (*pâjja*), che tuttavia non pare sia sempre preferito.

Quando una gallina dà segno di voler covare le si prepara un nido speciale, confortevole e appartato, con le uova selezionate allo scopo, dove la chioccia (*crucc*) proseguirà la cova (*còvva*) fino alla schiusa e alla nascita dei pulcini (*pulëtt*), dopo circa tre settimane. Questi saranno accuditi a lungo dalla chioccia stessa, da cui riceveranno attenzioni particolari.

A parte veniva un tempo allestita all'occorrenza, allo scuro e al riparo dalle intemperie, una capponaia (*capunèra*), gabbia dove si collocavano, previo trattamento fisico adeguato, i galletti trasformati in capponi e predestinati alla pentola. Il cappone (*capùñ*) era ipernutrito per almeno per 5 mesi prima di essere sacrificato e trasferito, tenero e grasso, alla cucina.

L'orto (*ört*)

L'orto non mancava mai. Era una appendice praticamente obbligatoria di ogni casa, che forniva alla famiglia il fabbisogno delle verdure necessarie per l'alimentazione, con l'esclusione delle patate

(*trifula*), degli zucchini (*sücòtt*) e dei fagioli (*fašö*) che erano coltivati dai campi. L'orto era in genere recintato da uno steccato (*čuénda*) con il suo cancelletto (*purtiö*) e spesso era delimitato da un cordolo di pietra (*arnâ*) o da un muretto. Al suo interno il terreno era suddiviso in aiuole (*prös*) e vi si coltivavano l'insalata (*ansalàtta*), la cicoria (*sicòria*), il cavolo (*vérša*), la rapa (*ravičča*), i rapanelli (*ravanìñ*), i porri (*pöru*), le cipolle (*čigùlla*), i porrandelli (*čigulòtt*), l'aglio (*à*), il sedano (*sèlru*), i piselli (*arbiòign*), il prezzemolo (*pramšëmmu*), l'erba cipollina (*pürëtta*), la salvia (*sàvia*), nonché erbe medicinali come la camomilla (*canamilla*), la borragine (*buràs*) e la malva (*mâlva*), con cui alla sera si preparavano talora degli infusi (*tišàna*). Altre erbe, come la verbena (*limuncìna*), erano anche coltivate in vaso. L'insalata era tagliata ogni giorno dai cespi (*čött*) appena cresciuti o da quelli rispuntati (*'rbütà*) dopo il primo taglio. Gli zucchini erano controllati con cura affinché non diventassero troppo grossi e di essi si raccoglievano anche i fiori (*fiór ad sücòtt*) che venivano impanati e fritti. Con tutto quel bendidio si preparava l'*àva cočča*, una saporita minestra di verdure. Nell'orto non mancavano quasi mai le fragole (*fràiga*), che maturavano in giugno.

Altre erbe non coltivabili nell'orto venivano raccolte in montagna, durante il soggiorno all'alpe, come l'achillea (*èrba biànca*), l'artemisia (*génèpi*), il ranuncolo glaciale (*èrba carlina*), la bartsia (*germandia*) e l'iperico (*péricu* o *crós da rà*m). Con esse, per ciascuna delle quali si vantavano specifiche proprietà terapeutiche, si preparavano degli infusi nella grappa (*brànda*). Di alcuni di questi infusi, in particolare di quelli di *génèpi* e di *èrba biànca* era tradizione offrire agli ospiti un bicchierino (*čichëtt*), mentre con l'*èrba biànca* si preparava anche una prelibata minestra.

I principali attrezzi usati nell'orto erano la vanga (*pàla*)³⁰, lo zappino (*sapëtt*)^{30, 263} e il rastrello (*rastéll*)^{30, 263}, mentre l'innaffiatoio (*bagnô*)^{596, 760} era usato per bagnare e la cesta (*cavàgn*)²⁰³ per raccogliere gli ortaggi. Tutti gli attrezzi erano depositati in un angolo della cantina.

LA VITA QUOTIDIANA

La vita quotidiana è il contesto più naturale della *cultura materiale*, nel quale si colloca la maggior parte dei reperti. Gli scenari ambientali (cucina, lavatoio, cantina, stalla ecc.) della vita domestica, descritti in precedenza, e quelli che saranno considerati in questo paragrafo, che si riferiscono invece ai vari aspetti funzionali in cui la quotidianità si esprimeva, sono tra loro complementari. Qualche ridondanza nel presentarli è inevitabile per il fatto che molte delle normali attività si dovevano necessariamente svolgere in quegli stessi ambienti domestici per i quali si sono appena ricostruiti gli scenari.

Va anche detto che gli aspetti della vita quotidiana qui considerati sono solo una parte di quelli, molto più numerosi, con cui essa dovrebbe essere descritta. Sono stati selezionati quelli ritenuti di maggiore importanza nell'ambito di uno studio avente lo scopo di descrivere la *cultura materiale* nel suo insieme. Essi sono, nell'ordine, l'alimentazione, l'illuminazione, il riscaldamento, l'uso dell'acqua, i lavori domestici, la cura della persona, gli oggetti personali, le devozioni, l'abbigliamento, il *punčëtt* ed il tempo libero. Per ciascuno si darà una breve informazione storica e si ricorderanno gli oggetti più significativi.

Nel caso dell'abbigliamento, più che a una specifica attività, la maggior parte degli oggetti descritti sono riferibili a tutti gli scenari possibili. Infatti il costume femminile, che ne rappresenta l'aspetto più caratteristico, pur con qualche inevitabile variazione (il costume da lavoro era più semplice di quello festivo), era un tempo indossato da ogni donna in qualsiasi ambiente e circostanza.

L'alimentazione

In passato tutti i cibi, ad eccezione del vino e del sale, erano prodotti e consumati localmente, in un regime di sostanziale autarchia.

Il pane (*pañ*) era preparato in grandi forme a lunga conservazione usando farina di frumento (*frümént*), ma soprattutto di segala (*biàva*), coltivati nei campi in luoghi soleggiati fino a quote relativamente elevate (circa 1700 metri in Val d'Otro). Le forme di pane (*panëtt*) erano quasi esclusivamente di uso familiare e, conservate a lungo su una rastrelliera verticale (*rastéll dal pañ*)^{822, 963}, col tempo si indurivano, tanto che al momento di consumarle dovevano essere affettate con un robusto tagliere a cerniera (*tajëtt dal pañ*)^{1043, 1134}. Solo negli ultimi due secoli, ad imitazione di quanto era già avvenuto nelle località di pianura, accanto alle forme tradizionali, il pane venne prodotto in forme più piccole (*mìcca, biciulàñ, banàna, rusëtta ecc.*) e commercializzato.

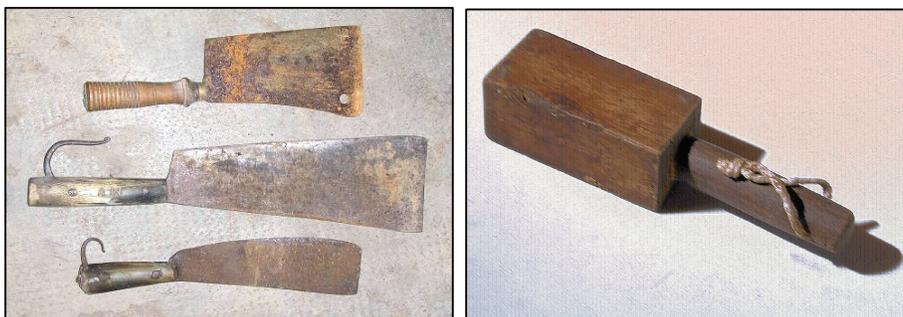


Il *tajëtt dal pañ* è un tagliere di legno con una lama incernierata che serviva ad affettare il *pañ 'd biàva* indurito.

La patata (*trifula*), giunta in Europa nel XVI secolo, fu introdotta in Valsesia e qui coltivata solo più tardi, probabilmente nel XVIII secolo, capovolgendo le abitudini alimentari, prima basate sui cereali. Più o meno contemporanea a quella della patata fu l'introduzione del granoturco (*mélga*), che divenne la base della polenta nelle sue varie formulazioni, di cui si dirà più avanti.

La carne di mucca (*carn 'd vàcca*), era macellata in paese e per la sua conservazione si usavano ghiacciaie (*gacèra*) preparate sotto terra accumulando la neve durante l'inverno; quando cotta in fettine la carne era vigorosamente battuta col batticarne di legno ⁴⁷⁵ e talvolta trafitta con uno strumento provvisto di aghi per renderla più morbida ⁴⁶⁰. Va ricordato che in un lontano passato il consumo di carne era relativamente modesto, gli animali essendo allevati soprattutto in funzione della produzione di latte.

La carne di pecora (*carn 'd pèura*) era consumata fresca o previa salatura ed essiccazione al sole (*bèra*). Il maiale (*purcèll*) era allevato dalla maggior parte delle famiglie e utilizzato per la preparazione di tipici salumi di cui si dirà in seguito.



Fenditoi da macellaio e mazzuolo di legno usato per rendere tenera la carne.

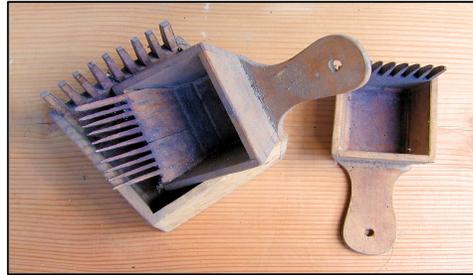
Anche i pesci, trote (*trüta*) e temoli (*tëmmu*), le rane (*ràna*) e la selvaggina erano saltuariamente usati per l'alimentazione. La carne di camoscio era consumata quasi ritualmente.

Le uova (*öv*) erano largamente usate, essendo la pollicoltura una delle attività più diffuse, praticata in quasi tutte le famiglie.

Frutta e verdura non mancavano nelle campagne e negli orti e vigeva la consuetudine di conservare alcuni bulbi, come aglio (*aj*) e cipolle (*çigùlla*), essiccati e appesi in mazzi in luoghi riparati e asciutti. Altri prodotti vegetali, come le carote (*caròtta*), i porri (*pöru*) e i porrandelli (*çigulòtt*), d'inverno erano conservati in cantina nella sabbia.

Dei frutti selvatici furono sempre largamente apprezzati i mirtilli (*larióign*), che erano raccolti con un piccolo attrezzo a pettine (*rastéll d'i larióign*) ¹⁰⁵², le more (*móri*) e i lamponi (*lampóign*), mentre erano considerate da intenditori le bacche dell'uva ursina (*çarpatèlli* o *grìuli*). Molto usate erano le castagne (*castigñi*), bollite (*castigñi bruà*), secche (*castigñi biànchi*) o cotte alla fiamma del camino come

Il *rastéll d'i lariógn*,
cassetta con pettine e manico
per la raccolta dei mirtilli.



caldarroste (*castigñi 'd la càssa*) in apposita pentola con fondo a griglia (*càssa*)^{245, 583}. Le noci (*nós*) erano utilizzate come tali, ma anche per produrre per spremitura l'unico olio locale di uso alimentare (*öliu 'd nós*), impiegato peraltro anche nelle lucerne (*lüm*) per l'illuminazione. Anche la nocciola selvatica (*nicòla*) era raccolta, ma veniva utilizzata come cibo solo occasionalmente.

Gli oggetti usati nella preparazione e nella consumazione degli alimenti sono stati descritti nel paragrafo riguardante la cucina, a cui si rinvia.

Per la conservazione di alcuni alimenti si usavano particolari procedure. La *dùjja*⁷⁰⁹ era un'olla di terracotta o di pietra tenuta abitualmente in cantina, coperta con un coperchio di legno; veniva usata per conservare salami sotto grasso (*salàm 'd la dùjja*), uova in acqua di calce, cibi in salamoia, burro salato (*büru salà*) e burro fuso (*büru buji*). Cassapanche rustiche²⁰⁰ erano invece tenute nel solaio per conservare in luogo asciutto e ben ventilato le granaglie, la farina, i fagioli e la frutta secca (noci, nocciole e castagne). I salumi (*salàm*) erano appesi al fresco in cantina, dove si conservava su appositi ripiani di legno anche il formaggio (*tüm*).



La *càssa* era una pentola
dal lungo manico di legno
con fondo a griglia e con anello
per appenderla alla catena del camino
per cuocere le caldarroste.

Si è detto giustamente che anche l'alimentazione fa parte a pieno diritto della *cultura materiale* e che esiste una vera e propria antropologia della cucina tipica. Saranno quindi descritti in questo paragrafo alcuni piatti della cucina tradizionale, nonché i salumi tipici e i principali prodotti di lavorazione del latte.

Piatti tipici

Le ricette riportate in questo paragrafo in ordine alfabetico si riferiscono a piatti tradizionali basati su vari tipi di ingredienti: erbe spontanee, vari tipi di carne, dolci e soprattutto farina di granoturco. *Barcôj*. Sono le foglie di una pianta selvatica (colubrina o *Chenopodium bonus henricus*), usate come verdura, previa cottura, come gli spinaci, di cui ricordano il sapore, sia pure con minore asprezza; i suoi germogli possono essere usati come asparagi.

Bêra. Carne di pecora salata e seccata all'aria per una lunga conservazione.

Bujëtt. Stemperare a freddo con acqua una manciata di farina bianca e una manciata di farina gialla fine; salare; tenere l'impasto piuttosto liquido e cuocere fino ad ottenere una certa consistenza; diluire con latte, portare a ebollizione e servire.

Bušëcca (trippa). Preparare 1 Kg di trippa di vitello in acqua e aceto; lasciare a bagno una notte, poi scolare e tagliare a liste sottili. Far rosolare lardo o pancetta e cipolla tagliati a pezzetti; aggiungere 400 g di patate e 150 g di fagioli messi a bagno il giorno precedente (pelandone alcuni), verdure tagliate a pezzi col coltello, 2 cucchiaini d'olio, sale, prezzemolo, un porro, sedano, basilico, lauro, salvia, rosmarino e infine la trippa. In ultimo, se graditi, pomodori e pasta.

Capunëit. Preparare polpette con carne trita, pane ammorbidito in acqua o latte e poi strizzato, lardo, formaggio grattugiato, cipolla, aglio, prezzemolo, un uovo, cicoria tritata fine e sale; avvolgere le polpette in foglie di cicoria o di cavolo passate in acqua bollente, poi friggere nel burro.

Infusioni. Oltre agli infusi di alcune erbe di montagna come il *génépi* (artemisia) e l'*ërba biànca* (achillea), con una trentina di erbe, secondo una ricetta tradizionale (segreta ma non troppo) si preparava la *gràppa 'd i'èrbi*, un infuso con proprietà medicinali presunte, ma comunque certamente deliziosa.



Antichi ferri per il *mijàcc*, con cui si preparava alla fiamma del camino una prelibata schiacciata di pastella (*mijàcca*).

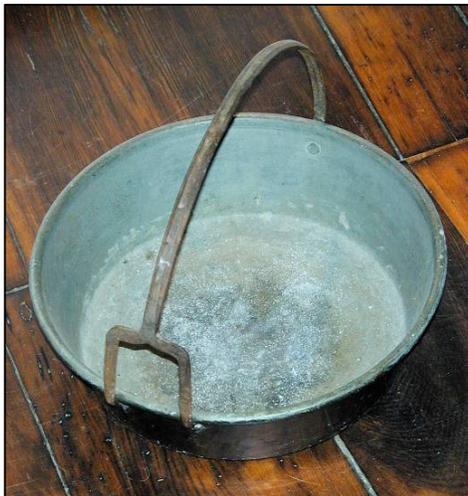
Mijàcc. Mescolare 700 g di farina bianca e 300 g di farina gialla fine, tre uova, tre cucchiaini d'olio, un cucchiaino di lievito e sale. Diluire con acqua fredda. La miscela viene utilizzata deponendone una piccola quantità sull'apposita piastra e cuocendola al fuoco vivo del camino.

Quando la pasta diventa croccante si unge con burro fresco e si serve calda. Sono noti diversi tipi di ferri per *mijàcc*: i più antichi sono formati da due piastre rettangolari separate che vengono appoggiate su un apposito supporto ¹⁰, i più recenti sono formati da due piastre incernierate e con lunghi manici ^{11, 636}. Sono talvolta usati anche ferri lavorati con decorazioni a stampo ^{378, 635} (di verosimile origine francese) per la produzione di canestrelli da mangiare con il latte.

Mnèstra. Tradizionale minestra preparata con patate, legumi e verdure (solo ultimamente anche con pasta o riso), essa offriva tuttavia varie alternative a seconda degli ingredienti (di latte, di erbe, di erba bianca, di ortiche, ecc.).

Paniccà. Minestra densa a base di riso, latte e patate (che non ha nulla a che vedere con l'omonimo minestrone consumato dalla comunità a carnevale, di istituzione relativamente recente) né con la 'paniscia' novarese.

Paniccèt. In acqua bollente salata mettere riso e farina gialla e far bollire per 20 minuti. Condire con burro. La consistenza deve essere quella del semolino.



Tipica padella con manico rigido ad arco e forcella laterale per versare i liquidi, usata per la preparazione della *pàsta 'd farina*.

Pàsta 'd farina. (detta anche *pàsta dal mèrlu*) Mescolare 14 manciate di farina gialla fine con 3 cucchiari di olio di noce, aggiungere 4 uova, diluire la pasta con 8 bicchieri di acqua fredda e salare. Cuocere mescolando con spatola di legno (*stürla* ^{249, 1044}) finché la farina si attacca alla padella; continuando a mescolare aggiungere burro a pezzetti, meglio se burro cotto, procedendo fin quando si vede che la farina diventa granulata; aggiungere formaggio abbondante, rimescolare e servire.

Pôt. Far bollire acqua salata, aggiungere rimestando farina gialla fine, finché si forma un impasto molle; cuocere a lungo, poi aggiungere una noce di burro; servire con latte o panna.

Prévi. Involentino di cotica di maiale farcito con carne tritata, erbe e aromi.

Pulénta (polenta). Un litro d'acqua, 250 g (o più, se si desidera più soda) di farina gialla e sale sono gli ingredienti. Si fa bollire l'acqua con un cucchiaino di olio o di burro e col sale; quando l'acqua bolle si versa a pioggia la farina fino a che si forma un impasto; far cuocere per 45-60 minuti rimescolando con l'apposito bastone (*rügô*)⁶³⁴.

Pulénta cùnca. Si fa una polenta piuttosto morbida. Quando è ben cotta si unge una padella con burro (meglio se burro fuso, *būru buji*). Stendere la polenta e alternare uno strato di polenta e uno di formaggio (possibilmente *mačariñ*). Lasciare rosolare in modo che la parte inferiore diventi croccante. Prima di servire versare burro fritto con cipolle dorate.

Rügàcc. Procedere come per la *pôt*, aggiungere formaggio (*tùmma* o *maciarìñ*) a pezzetti, versare sopra burro fuso in cui sono state fritte cipolle o prezzemolo tritato. Delizioso!

Tigôj. È una verdura che si serve cotta, preparata come gli spinaci, facendo bollire le foglie di una pianta selvatica (atriplice o *Atriplex patula*).

Tórta 'd la Mojia. È una focaccia secca e friabile a base di farina di grano, burro e uova, che veniva preparata dalla famiglia Janni di Mollia.

Tórta da Campartögñ. Lavare, pelare e affettare delle carote. Cuocerle al dente in acqua salata e, a parte, mettere in una pentola un po' di burro, tre cucchiaini di farina e latte per preparare la besciamella, che deve essere abbastanza consistente. Aggiungere 6 uova, versare il composto in uno stampo imburrato e cuocere al forno per circa mezz'ora, finché la superficie sia dorata.

Salumi tipici

La preparazione dei salumi, un evento importante in ogni famiglia, si svolgeva subito dopo la macellazione del maiale (*purcéll*). Richiedeva mani esperte e l'uso di un grande vassoio di legno aperto da un lato (*tarnóra*). La procedura era ed è tuttora ben codificata.

Si riportano qui alcune ricette, ricopiate da un manoscritto del XVIII secolo, ricordando tuttavia che erano anche largamente usati lardo (*lård*) e pancetta (*pancëtta*) e che la carne fresca di maiale non utilizzabile per la preparazione dei salami, in particolare le costine (*usëtti*) era salata, bollita e mangiata entro breve tempo con patate bollite (*trifuli bruà*). Alcuni salumi erano appesi ad affumicare accanto al camino, entro il quale si bruciavano rami di ginepro per aromatizzarli. La stagionatura e la conservazione avvenivano appendendo all'aria i salumi in ambiente fresco e asciutto. Una curiosità: si dice che passare senza copricapo sotto al bastone a cui sono appesi i salami provochi la calvizie.

Lügàniga. La pasta viene preparata come per i *lūganighiñ* (vedi in seguito), ma l'insaccatura viene fatta in budello molto piccolo, circa del diametro di un dito. Viene mangiata frita con la polenta, subito dopo la preparazione. Si dice che il nome derivi da Lucania, regione

in cui salumi erano apprezzati già dai romani; ma l'introduzione in Valsesia è comunque molto antica.

Lüganighiñ (salami da cuocere). "Come per i salami crudi 3 parti di magro e una di grasso, notando di riunire le codighe e nervi. Per ogni C.g. aggiungere 40 g di sale, 10 g di cannella, 1 g di salnitro e 5 g di pepe, più una noce moscata stemperata con vino".

Murtadèlla. "Prendere carne metà magra e metà grassa, preferendo le parti più tenere del maiale, tritolarla finissima e aggiungere 4 C.g., di fegato per 10 C.g. di carne, più le dosi seguenti. Per ogni C.g.: g. 40 di sale, g 1 di salnitro e g. 10 di pepe. Tutto ben impastato si fa bollire a parte litri 1 et mezzo di vino con C.g. 0,50 di zucchero, g 100 di cannella e si versa nella pasta preparata. Prima di poter mangiare bisogna aspettare almeno 20 ho 24 giorni dopo fatta".



Il *salàm crū* e la *sausiccà 'd sàng* sono i due tipi più comuni di salami locali.

Salàm crū (salame crudo). "Sopra 4 parti di carne prenderne 3 di magro (netta di nervi e di parti dure) e una di grasso. Tritolarle fine e aggiungere le dosi seguenti per ogni C.g.: 40 grammi di sale, 1 grammo di salnitro, 5 grammi di pepe con grani e 2 grammi di cannella". Questo, come altri che seguono, è il testo di un'antica trascrizione della tipica ricetta.

Salàm d'la dùjja. Si prepara una parte di burro e una di grasso (lardo); si mettono a scaldare insieme e quando si ottiene un impasto liquido vi si immergono i salami crudi.

Sausiccà 'd sàng (sanguinaccio). Per la preparazione di questo tipo di salame occorre mescolare tre quarti di patate bollite con un quarto di carne e aggiungere sale, pepe, aglio e sangue fresco.

Uberlèkke. Piatto a base di carni salate di vario tipo, cotte con verdure, tipico dell'ambiente walser di Alagna.

Latte e latticini

Il latte (*lačč*) e i suoi derivati sono da sempre stati un elemento fondamentale dell'alimentazione. Il latte appena munto (*lačč mùns*) era considerato un'autentica ghiottoneria, così come il *gramüc* (latte grasso integrale) e la *grèmma* (panna). Si usava per scopi alimentari lo stesso *lačč būru* (latticello), che si ottiene dopo la preparazione del burro. Questo veniva generalmente consumato fresco, ma anche

lavorato per meglio conservarlo, salandolo o cuocendolo per ricavarne il burro fuso (*būru buji*); nel corso della cui cottura si separava un residuo solido, il *rascōčč*, ottimo con la polenta.

La lavorazione del latte fornisce diversi tipi di formaggio.

Mačariñ. È un formaggio che si prepara come la toma (*tùmma*), ma con il latte vaccino prodotto nei mesi invernali.

Mascàrpa (ricotta). È prodotta con il siero di latte e può essere consumata fresca, con zucchero e grappa, oppure dopo salatura.

Salagnùñ. È la forma più sofisticata di manipolazione del formaggio, di gusto forte e particolare. In un recipiente di terra (*pailétt*) impastare con cura i seguenti ingredienti: formaggio vecchio forte (*furmàğģiu àigru*) grattugiato, patate lesse, formaggio fresco (*furmàğģiu 'd la fačóra*), ricotta salata, sale, pepe, un bicchierino di grappa. Infine aggiungere *gramücc* (latte grasso). Mescolare bene ogni 2 o 3 giorni. Il *salagnùñ* deve essere preparato almeno una settimana prima dell'uso.

Tùmma (toma). È il classico formaggio di montagna che si lascia stagionare il tempo necessario perché assuma la consistenza necessaria e il tipico intenso profumo.

La *tùmma* prodotta con il latte di alpeggio ha pastosità, gusto e profumo insuperabili.



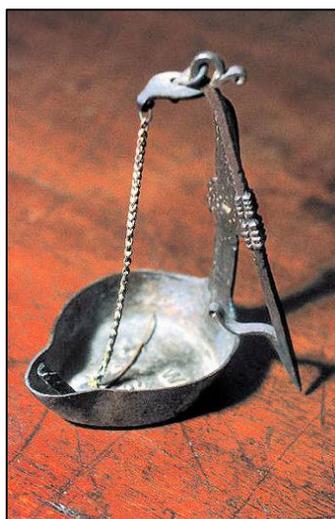
A titolo di curiosità ricordiamo il *café 'd l'ōğģu* (letteralmente, caffè dell'occhio), preparato mettendo nel caffè caldo un pezzetto di burro, che al calore forma sulla superficie una macchia di grasso simile a un 'occhio' (*ōğģu*), da cui il nome.

La stagionatura della toma è un'arte: si basa sulla periodica salatura e sulla pulizia della superficie delle forme e sulla loro conservazione in ambiente adatto (non tutte le cantine lo sono). Nella casa Belli di Casaccie, già lo si è ricordato, si conserva in una cantina un supporto con diversi piani circolari di legno, ruotante su un perno, che serviva a facilitare queste operazioni ⁶¹³.

L'illuminazione

L'illuminazione naturale delle abitazioni in passato era appena sufficiente poiché le aperture (porte e finestre) erano di dimensioni molto piccole per limitare al minimo la dispersione di calore. Quando presenti, i loggiati erano invece molto luminosi, ma il loro uso era prevalentemente agricolo.

La più antica (e caratteristica) forma di illuminazione era la piccola luce fornita dalle lucerne (*lūmm*)^{39, 76}, alimentate con olio di noce (*ōliu 'd nōs*) o di semi di canapa (*ōliu 'd canvōsa*). Di esse ogni famiglia possedeva numerosi esemplari, dovendo una lucerna accompagnare ogni persona nei suoi spostamenti. Di giorno tutte le lucerne della famiglia erano raccolte infilandone la punta dell'asta su un apposito supporto di legno tornito^{103, 188}. Anche le candele, che erano confezionate con la cera d'api, erano usate, sia pure più raramente, in appositi candelieri con base di legno e struttura in ferro^{77, 88}. Abbastanza recente è stata l'introduzione dei candelieri di ottone⁵⁴³. Si usavano anche dei portamoccoli di latta o di metallo^{349, 456}.



Lucerna valesiana (*lūmm*) di ferro battuto e supporto di legno tornito sul quale erano depositate di notte le lucerne della casa.

Durante la notte, sulle tombe e davanti alle immagini sacre si usava un lumicino (*lūmiñ*) formato da un bicchiere contenete acqua con un sottile strato d'olio, sulla cui superficie era posto un supporto con tre piccoli galleggianti di sughero a disco che sosteneva lo stoppino, o anche solo piccoli dischi di carta cerata con infilato un lucignolo di cera⁶⁷⁵.

Oltre alle lucerne, in casa si usarono negli ultimi secoli anche lumi a petrolio di ogni tipo e dimensione, che potevano essere da tavolo^{73, 121} o, meno frequentemente, da appendere al soffitto^{509, 600}, con corpo di vetro, ceramica, rame o peltro, tutti dotati di tubo di tiraggio di vetro e talora di un paralume di vetro opalino, di mica o di una pellicola semitrasparente derivata dalla vescica degli animali, di cui esiste un bell'esemplare al museo walser di Alagna. Altri lumi a petrolio avevano semplicemente un piccolo parafiamma di lamiera inserito sul sostegno di filo metallico⁷⁹. Un lume inconsueto interamente di lamiera, aveva uno sportellino finemente traforato, forse usato per dare una luce molto tenue²¹⁹.

Per gli spostamenti all'esterno erano invece usate le moltiformi lanterne di latta (*lantarniň*) con pareti di vetro ^{72, 124} o con corpo interamente di vetro spesso ^{71, 508}, di dimensioni in genere piuttosto ridotte, con lume a moccolo o più raramente a olio. Più recentemente comparvero le vere e proprie lanterne a petrolio di sicurezza tuttora in uso ^{375, 379}.



Alcuni tipi di lanterne (*lantarniň*) in uso per i movimenti esterni.

Coll'avvento della luce elettrica, nei primi decenni del novecento, alcuni lumi a petrolio furono adattati per portare una lampadina e comparvero gli interruttori a muro di ceramica bianca o di metallo o fatti a pera ^{610, 1305}, questi ultimi da tenere a letto sotto al cuscino. I fili per la corrente erano a treccia, attaccati al muro mediante piccoli isolatori di ceramica ¹²⁵⁴ e portavano sul loro percorso scatole per fusibili e scatole di derivazione pure di ceramica ¹³⁰⁷. Le prime lampadine a filamento erano dotate di una caratteristica spicola di vetro ⁷³⁴ ed avevano una potenza luminosa molto bassa, non superiore alle 25 candele.

Il riscaldamento

Le principali fonti di calore per riscaldarsi furono in passato le stesse usate per preparare i cibi: il focolare, il camino e la stufa. Le escursioni termiche stagionali piuttosto ampie, ma soprattutto i rigori dell'inverno alpino, imposero tuttavia di escogitare altri sistemi idonei a proteggersi dal freddo, tanto che le stesse abitudini di vita risentirono in modo determinante di questa esigenza.

Misure individuali.

La lana (*lâna*) era il materiale più largamente usato per le esigenze dell'abbigliamento. Disponibile sul posto, e qui pure lavorata e utilizzata, essa non fu però mai sovrabbondante rispetto alle esigenze della popolazione, tanto che i materassi erano un tempo sostituiti dalla *basàcca*, grande sacco di tela riempito di foglie secche. La lana era usata per indumenti di ogni tipo, dalle calze ai



La *mēšalàna* era un tipico panno prodotto localmente su un ordito di filo di canapa.

vestiti. Tipico era il panno detto *mēšalàna*⁶⁷⁰, formato da lana intessuta su un ordito di canapa. È probabile che in tempi remoti non fossero in uso vere e proprie coperte (*cuèrta*), nel senso attuale, ma piuttosto la *trapùnta*, formata da uno strato di lana incorporato tra due teli cuciti tra loro, e il *piūmiñ*, ampio cuscino di stoffa leggera ripieno di piumino d'oca. L'abbigliamento era chiaramente stratificato, come è possibile rilevare dal costume femminile, per garantire una migliore protezione. Anche i caratteristici *scapìñ*^{726, 1218} pantofole di panno cucito a più strati con suola irrobustita (*antralà*¹⁵⁵⁶) con fibre di canapa grezza (*trâ*)⁸⁰⁵, erano una adeguata protezione sia dal freddo che dall'umidità.

Il letto era riscaldato con braceri di rame, solitamente con lungo manico di ferro (*scaudaléčč*)^{272, 752} ma anche a manico corto¹⁴³⁹, o con scaldini (*mùnga*) di ghisa o di terracotta. Tutte queste fonti di calore erano poste tra le lenzuola entro un traliccio di legno di forma caratteristica (*prévi*)²⁶⁹. Particolare cura si poneva nella scelta del legname da usare per la produzione della brace (in genere era preferito il faggio per la sua combustione più lenta), che era quindi



Lo scaldaleto (*scaudaléčč*) ed il traliccio di legno (*prévi*) col quale lo si introduceva tra le lenzuola.



La *bujotta*, un contenitore di metallo per l'acqua calda, usato come scaldino.

coperta di cenere per rallentare il consumo e protrarre l'effetto riscaldante. Erano anche in uso scaldini di metallo da riempire di brace (*scablëtta*) per i piedi ^{1024, 1053} e recipienti di rame o di latta (*bujotta*) ⁵⁸⁹ per le mani e i piedi, contenenti acqua calda o sabbia scaldata nel forno. A tale scopo si usavano anche mattoni (*mùñ*) ¹⁵⁶¹ o pietre (*prèjja*), scelte tra quelle di colore più scuro per la maggiore capacità termica, attribuita al contenuto in minerali di ferro. In tempi più recenti, si usarono per i piedi larghi scaldini di ceramica inseriti su basi di ferro ²¹⁷ e per le mani contenitori cilindrici di ceramica predisposti per contenere blocchi metallici da riscaldare nel forno ⁵⁹⁰.



Alcuni dei recipienti usati per riscaldare i piedi (*scablëtta*).

Preparazione dei cibi

La cottura dei cibi avveniva alla fiamma del focolare o del camino, nel paiolo o in piccole pentole mantenute sulla fiamma mediante treppiedi di ferro (*tripéi*) con lungo manico ^{545, 1031}.

Solo più tardi, quando questa comparve, la preparazione dei cibi si spostò sulla stufa (*furnëtt*)²⁷¹. A cottura avvenuta i cibi venivano mantenuti caldi ponendoli su scaldavivande a brace che potevano essere mobili¹⁸⁷ o fissi a vari settori⁹⁷⁵. Erano sporadicamente usati anche fornelli a spirito⁷⁹⁰.



Scaldavivande portatile in ferro battuto di forma particolarmente elegante.

Misure ambientali.

La coibentazione era spesso ottenuta a spese della comodità. Già le massicce strutture di pietra e le aperture di piccole dimensioni riducevano la dispersione di calore. I soffitti notevolmente bassi permettevano inoltre un più agevole riscaldamento degli ambienti. L'uso del legno era suggerito sia da ragioni costruttive che dalla facile reperibilità locale; ma esso era anche largamente applicato nei rivestimenti interni (*pèrlini*)¹²⁵⁰.

L'uso del camino (*camìñ*) era indispensabile ma di per sé poco razionale per il locale di soggiorno, in quanto favoriva la dispersione del calore col fumo: così questo era dotato della *stüva*⁸¹⁷, caratteristica struttura di pietra ollare comunicante con il focolare della cucina ad esso adiacente attraverso un'apertura (*purtiö*)¹⁷⁰ da cui veniva introdotta la brace (*bràsca*). In tal modo il riscaldamento era assicurato, senza contaminazione di fumo e senza dispersione di calore; senza contare che la notevole capacità termica della pietra ollare garantiva abbastanza a lungo un certo tepore anche a fuoco spento. Non mancavano peraltro nei vari locali stufette (*furnëtt*) di ghisa grezza⁵¹¹ o, nella seconda metà dell'800, di ghisa smaltata⁷¹⁰.

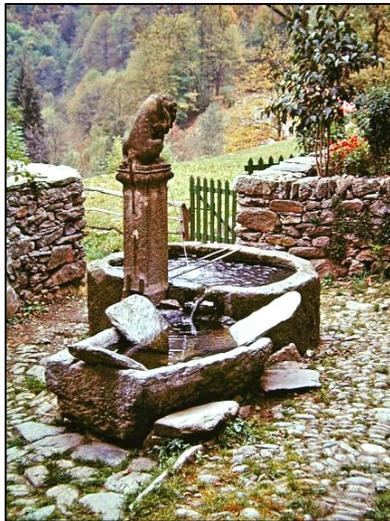
Un altro artificio, già ricordato, consisteva nel collegare la camera da letto con il soggiorno sottostante mediante un foro circolare di 20-30 cm che di giorno era chiuso con un coperchio di legno⁶³⁰, mentre di notte veniva aperto per permettere al calore di diffondersi all'ambiente del piano superiore.

La stalla, situata al piano terra, sotto i locali di abitazione, trasmetteva non poco calore attraverso il pavimento di legno. Essa era inoltre spesso direttamente utilizzata nelle ore serali come locale di temporanea permanenza delle persone, usufruendo di in un apposito soppalco (*lubiëtt*)¹⁵⁸² rivestito di legno e arredato con panchetti rustici, collocato in un angolo della stalla stessa.

L'acqua

Un tempo l'acqua veniva attinta dalla fontana pubblica (*burnéll*)^{608, 609}, che era presente in tutte le frazioni e negli alpeggi più importanti.

Il modello caratteristico era quello di fontane monolitiche accoppiate e comunicanti tramite gronda di legno o di pietra, ma anche tubi di ferro o di piombo. La vasca superiore era utilizzata per abbeverare gli animali ed in essa era rigorosamente vietato effettuare operazioni diverse, con cartelli che, è solo un esempio, ricordavano come fosse *'severamente vietato lavare e sporcare l'acqua con le ordure dei bambini'* o minacciavano severe sanzioni pecuniarie. La vasca inferiore era invece adibita a lavatoio e a tale scopo era dotata di piani inclinati per lo strofinamento dei panni, formati da grandi pietre piatte immerse nell'acqua e appoggiate sul bordo^{609, 831}.



Due pittoresche e storiche fontane (*burnéll*) con doppia vasca situate nel territorio di Campertogno, a Carata (a sinistra) e a Quare (a destra).

In alcuni casi, specialmente negli alpeggi, la fontana era di legno^{830, 1226}, scavata in un grosso tronco o assemblata con spesse tavole e periodicamente rifatta per il rapido deterioramento del materiale.

Nell'ottocento si costruirono in molte frazioni fontane pubbliche in cemento spesso associate a lavatoi con piani di strofinamento fissi sui due lati maggiori ⁸³¹. Molte di esse sono tuttora perfettamente efficienti, anche se molto meno frequentate di un tempo. Ancor più recentemente, quando ancora era praticata la pastorizia di alpeggio, in molte località furono costruite delle più semplici vasche di cemento, pratiche e funzionali, ma brutte. Quasi tutte sono oggi abbandonate.

Per quanto era possibile le fontane pubbliche erano alimentate con acqua di fonte, più raramente con acque di scorrimento superficiale. L'acqua era incanalata con ruscelli a cielo aperto o in parte coperti (*rùgga*) o con tubature (*tùbbu*) che anticamente erano composte da segmenti di legno, scavati con lunghe trivelle come quella che rimase a lungo appesa sul muro della chiesa di Goreto a Mollia, e poi collegati tra loro. Più recentemente le tubature furono invece realizzate con tubi di ferro e solo da pochi anni si è fatto ricorso ai tubi di plastica.

L'acquedotto, consortile o privato che fosse, aveva sul suo percorso una o più costruzioni seminterrate in muratura con portello di legno (*cašòtt*) ^{1308, 1309} per la decantazione dell'acqua. Solo nel XIX secolo l'acqua fu portata anche all'interno di alcune abitazioni, ma esclusivamente all'acquaio (*lavandiñ*) della cucina, al lavatoio ed in qualche caso ai servizi igienici.



Costruzioni seminterrate in muratura (*cašòtt*) con portelli di legno contenenti le vasche per la decantazione dell'acqua degli acquedotti.

Oggi il problema è cambiato, sia perché sono ormai pochi gli alpi frequentati, sia per l'esistenza di un acquedotto comunale che raggiunge quasi tutte le frazioni.

Una forma particolare di utilizzazione dell'acqua era quella destinata a fornire forza motrice a segherie (*rèšga*), falegnamerie (*butéja*), fucine (*fùšina*), mulini (*muliñ*) e frantoi (*pěsta*). Tutto era mosso in passato dall'acqua delle rogge (*rùgga*) ⁹⁸⁵, ciascuna delle quali, e non erano poche, muoveva una grande ruota a pale (*ruvùñ*) ⁸³⁴, quasi interamente di legno, che con complessi sistemi di ingranaggi, puleghe e cinghie, trasmetteva il movimento alle apparecchiature.

L'imboccatura della roggia (*préiša*) era in genere lontana dalla zona di utilizzazione per cui il percorso di canalizzazione era accuratamente studiato per garantire le pendenze utili: dove il terreno era prativo, l'acqua veniva fatta scorrere in canali di scavo^{1327, 1328} arginati con muretti, pietre o tavole di legno trattenute da pioli infissi nel terreno, mentre quando si dovevano attraversare terreni rocciosi o accidentati l'acqua veniva convogliata in canali di legno o di pietra^{832, 833}, talvolta pensili, mentre i sentieri erano attraversati con sottopassi ricoperti con larghe lastre di pietra¹³²⁶. Il flusso dell'acqua era regolato all'origine della roggia mediante argini di convogliamento (*sturtéra*)⁸³² e vicino ai punti di utilizzazione con saracinesche di legno (*arlàssa*)¹⁵⁰⁴.

I lavori domestici

Riguardo alle pulizie della casa, per molti secoli gli oggetti utilizzati per i lavori domestici rimasero invariati nella sostanza. Solo negli ultimi decenni le cose si sono modificate per le innovazioni tecnologiche intervenute (elettrodomestici, materie plastiche e detersivi). Gli strumenti usati, pur con qualche variazione nel tempo, rimasero a lungo la scopa (*scóva*)¹³³⁵, gli scopini (*scuiñ*)⁴⁸⁰, la ramazza (*scóva 'd bóla*)⁶⁴⁷, lo spazzolino per le stoviglie (*lavarö*)¹²⁸², la pattumiera (*pòrtarüs*) di legno^{598, 1289} o di latta¹²⁹⁰, lo spazzolone articolato per pavimenti (*galéra*), il secchio (*sìgġa*) di legno¹²⁹⁴, di rame⁵⁰⁰ o di latta⁵⁴⁹, la spazzola di saggina per pavimenti (*bròssa*)⁷³⁷, lo strofinaccio (*stràcc* o *čifùñ*) e l'asciugamani (*sügamàñ*). Per gli abiti si usavano spazzole con setole rigide (*spasëtta*)¹³⁵⁴.



Vari tipi di secchio utilizzati per il trasporto di acqua per i lavori domestici.

Per la pulizia delle pentole era un tempo molto usata della sabbia finissima, recuperata in alcune anse del fiume: la corrispondente azione era indicata con la parola dialettale *šgürê*, che è qualcosa di più che lucidare, implicando un'azione abrasiva. In alternativa era molto usata la paglia di ferro (*pajëtta*)¹²⁵⁹, utilizzata anche per la pulizia dei pavimenti di legno.

Gli insetti, e in particolare le mosche, rappresentarono sempre un problema per la vicinanza degli animali. Nell'ottocento, a parte l'uso delle bottiglie acchiappamosche⁸⁷ e della carta moschicida appesa ai lampadari, si faceva uso di macchinette di latta a stantuffo⁵⁷⁵ per nebulizzare l'insetticida (quello allora più in voga era chiamato 'Flit', che precedette il DDT) e di palette di rete metallica a manico flessibile da usare manualmente.

I camini necessitavano spesso di pulizia, anche per evitare che la fuliggine accumulata all'interno prendesse fuoco, evento non infrequente; a tale scopo si usava un attrezzo particolare dotato di lamelle metalliche⁵⁷³ che veniva trascinato con corde lungo la canna fumaria. Per i tubi della stufa (*canùñ 'd la stüva*)¹²⁵⁸ il problema maggiore creato dai depositi che andavano via via accumulandosi era il tiraggio: i tubi venivano quindi periodicamente smontati e raschiati all'interno con appositi raschietti rotondi (*ràspa*)⁷²⁹ dal lungo manico.

Attrezzo di uso familiare per la pulizia periodica delle canne fumarie.



Delle faccende domestiche, la stiratura degli indumenti e della biancheria costituì sempre uno dei capitoli più rilevanti. In effetti i ferri per stirare (*fèru da stìr*) erano molto numerosi, di forme molto varie e di tipo diverso quanto al funzionamento: rispettivamente a trasferimento diretto di calore⁴⁹⁵, ad anima^{496, 565}, a brace^{112, 497}. Un tipo particolare di ferro da stiro era quello con fondo arrotondato, che si usava per stirare solini e colletti⁴⁹⁴. Per le arricciature erano invece in uso particolari pinze con lunghe ganasce rettilinee a sezione semicircolare, così sagomate per poter stringere e stirare il tessuto dopo essere state scaldate⁴⁷⁴.

Per i lavori di cucito si usavano aghi da rammendo (*vùgǵia*), per i quali esistevano particolari astucci di legno tornito^{81, 84}, e da lana (*fèri da càusa*), di metallo o di legno⁴⁸⁴, il ditale (*diâ*)^{1458, 1473} e la forbice (*furbišëtta*)¹⁴⁶⁰. Tutto l'occorrente per cucire era conservato in un cofanetto con un vistoso puntaspilli sul coperchio

^{129, 519}. Gli strumenti per la lavorazione della lana e della canapa, di cui si dirà anche in seguito, erano la conocchia (*ròcca*)^{2, 48}, il filatoio (*filaréll*)^{93, 192}, l'arcolaio (*vinđu*)^{22, 259}, l'aspo (*àspu*)^{577, 578} e gli strumenti per cardare (*spinàic* o *scardàcci*)^{1087, 1141}. Per incordare (*antralê*) la suola degli *scapiñ*⁷²⁶ si usavano la lesina (*lésna*)⁴⁵⁵ e un robusto ago dalla cruna ampia (*cuaréll*)¹⁵³¹ nella quale si introduceva un fascetto (*trâ*) di fibre di canapa grezza^{805, 1163} che veniva cucito su tutta la superficie della suola seguendone la forma^{1218, 1556}. Sia la suola che la tomaia erano cucite a più strati con pezzi di stoffa recuperati da abiti dismessi e ritagliati da sulla base di modelli personalizzati di carta⁶⁷⁷.

Per gli oggetti riguardanti l'attività culinaria e il bucato si rinvia alle rispettive sezioni.

LA PERSONA

Nelle comunità dell'alta Valgrande ci fu sempre un grande rispetto per la propria persona anche se, conformemente ai tempi e alle incombenze della vita quotidiana, non era molto il tempo che ciascuno poteva dedicare ad essa.

La cura della persona

In tempi molto remoti il tempo dedicato alla cura di sé doveva essere limitato a mettere in atto procedimenti piuttosto grossolani di igiene, basati sull'uso di acqua, sapone e catino^{540, 569}. Maggiore attenzione veniva invece posta nel curare l'aspetto esteriore. Si tratta ovviamente di illazioni, in quanto ben pochi sono i reperti disponibili, con l'eccezione di qualche cimelio e di numerosi esemplari dell'antico costume femminile.

Abbastanza ricca è invece la documentazione disponibile per il XIX secolo, consistente non solo in oggetti ma anche in dipinti di personaggi dell'epoca dai quali è possibile desumere molti dettagli, soprattutto sulle caratteristiche dell'abbigliamento e dell'acconciatura.



Vasca da bagno

Strumenti di fine '800 per l'igiene personale in lamiera zincata.



Semicupio

Nella seconda metà dell'800, con la costruzione degli edifici di tipo residenziale che esprimevano i nuovi criteri estetici e funzionali, molte case vennero dotate dei primi locali dedicati alle pratiche igieniche, talora ampi ambienti (le cosiddette 'sale da bagno'), più spesso piccoli sgabuzzini ricavati ancora al di fuori della struttura principale ²⁶². Ma soprattutto comparve la prima attrezzatura utile a tale scopo, consistente in vasche da bagno (*bagň*) ⁵¹⁵ e semicupi (*mès-bagň*) ⁵⁹³ di lamiera zincata, lavamani a caduta di rame o di latta con vaschetta e catino a muro ⁵⁴², strutture metalliche da porre nelle camere da letto per sostenere oggetti in ceramica, in genere catino, brocca, portasapone e asciugamani (*lavàbo*) ⁷⁸¹, talora anche dotate di specchio.

L'acqua era inizialmente riscaldata estemporaneamente in cucina o, dove esisteva un locale attrezzato, in grosse caldaie ¹⁴⁷⁰ poste sul fuoco di appositi camini ²⁶². Solo più tardi comparvero speciali stufe a legna, appositamente costruite per funzionare da scaldabagno ⁷¹⁹. Numerosi erano gli specchi (*spéčč*) e già si cominciavano a costruire dei mobiletti da toeletta ⁵⁶². Va peraltro detto che per il bagno dei bambini furono a lungo usate le tradizionali tinozze di legno (*guè*) ^{226, 270} che rimasero in funzione almeno fino a metà del XX secolo.

Gli altri oggetti destinati alla cura della persona erano il pettine (*péčču*), nei primi tempi di legno, poi di bachelite; un particolare pettine a denti lunghi e sottili (*pičinėtta*) usato per la pulizia dei capelli, la spazzola per capelli (*spasētta d'i cavè*) e la forcicina per le unghie (*furbišētta*). Qualcuno ricorda anche degli oggetti rivestiti di morbida pelle per la lucidatura delle unghie ¹⁴⁷⁴. Fino a non molto tempo fa le donne erano solite usare acqua e zucchero come fissatore per i capelli. Oltre al pettine e alle forbici, gli uomini usavano lunghi rasoi a mano (*rašô*) simili a quelli ancora usati dai barbieri, affilandoli sul cuoio di coramelle a muro o a telaio ^{473, 1533}. Per farsi la barba si ricorreva ad appositi catini con intaglio semilunare per il collo ⁷⁴⁹.

Non si usavano cosmetici ad eccezione del talco (*cipria*), conservato in minuscole scatolette ⁸³, che veniva applicato con tamponcini di ovatta o mediante piccoli strumenti a stantuffo ⁷⁸² o a mantice ⁶²³.



Strumenti per uso cosmetico del borotalco in uso alla fine del XIX secolo.

Gli asciugamani (*sügamàñ*) erano di tela di canapa o di lino ed era consuetudine ricamare su di essi le iniziali del proprietario^{1468, 1469} e in molti casi dotarli di frange¹⁴⁶⁸ o di inserti di *punčëtt*¹⁴⁶⁹.

Gli oggetti personali

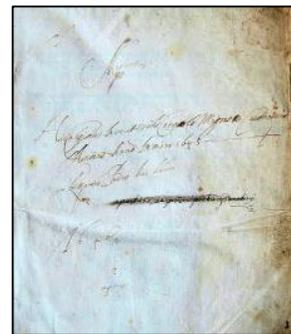
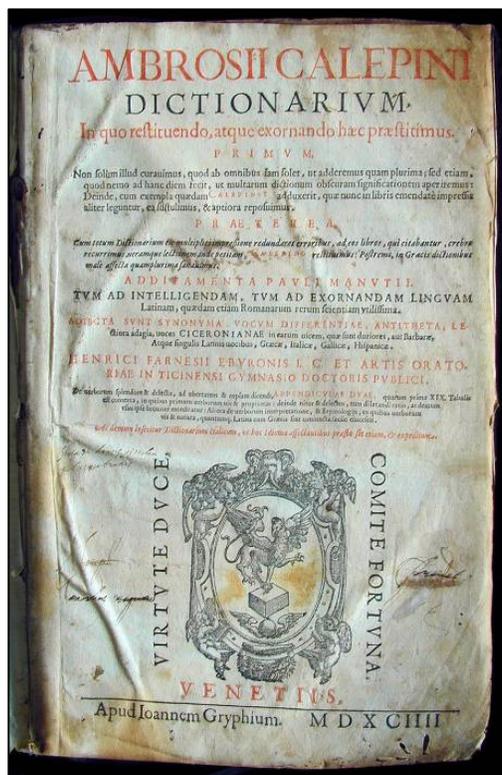
Se ci si immaginasse di poter vuotare le tasche di un passante del XVII secolo, ci si troverebbe di fronte a un interessante armamentario. Se fosse un uomo troveremmo l'immancabile coltello (*mèccu*)¹³³, l'acciarino (*brichëtt*)^{125, 731}, l'orologio da tasca (*mùstra*)¹⁰⁵ attaccato alla sua catena (*chéina*) e talvolta protetto da una custodia antiurto⁶⁵⁸, il portafogli (*bursiñ*) e il portamonete⁶⁵¹, spesso la pipa (*pìppa*)¹²³⁹ o un bocchino (*buchiñ*) per sigari¹⁵⁷⁶ o sigarette^{652, 1173}, talora ricavato da un osso di pollo, la tabacchiera per tabacco da fiuto^{82, 654}, gli occhiali (*üğàì*)^{98, 681}, forse qualche attrezzo specifico del mestiere come l'astuccio d'argento per la matita (*crajùñ*), il metro (*métru*)^{450, 733} e il tagliavetro (*diamànt*) col suo astuccio¹⁴⁵ nella tasca del falegname, o altri oggetti curiosi come una meridiana tascabile¹⁸⁰.



Oggetti per fumatore: a sinistra originali bocchini ricavati da ossa di pollo; a destra una curiosa tabacchiera in legno di betulla.

Nelle tasche di una donna (un tempo le tasche del costume femminile erano particolarmente capaci e non c'era l'abitudine di portare la borsetta) l'inventario sarebbe molto meno ricco, ma non sarebbero mancati il rosario (*curóna*)^{659, 663} e il fazzoletto da naso (*fasulëtt*). Nelle occasioni solenni sarebbero apparsi al suo collo una catenella d'oro con il tipico fermaglio prismatico (*luchëtt*)^{522, 528}, alle orecchie gli orecchini (*urcìñ*)^{527, 530}, alle dita la fede nuziale (*véra*) e talora anelli più importanti^{524, 533} se sposata; se nubile invece un semplice anellino d'oro sbalzato⁵²¹, che qualcuno chiamava per ragioni ignote 'anello di Salomone', un anello con un piccolo rubino⁵²⁵ o un anellino di ambra¹⁰²¹. Sulla nuca infine, a fermare l'acconciatura, non sarebbero mancati gli spilloni (*spìnghi* e *spuntùñ*)⁵³⁴ d'oro, d'argento o di semplice rame.

Sullo scrittoio delle case borghesi, o più comunemente sul ripiano di un mobile, sarebbe stato possibile trovare un candeliere⁷⁷,⁸⁸ o una lucerna da tavolo⁷⁵; un calamaio⁹⁴,²¹¹; una lente di ingrandimento¹²⁷; una scatola per la cancelleria¹⁷⁴, un quaderno su cui annotare le spese di casa e le notizie importanti della famiglia e del paese⁴⁸⁸, il *Pescatore di Chiaravalle*¹²³⁷, l'*Almanacco Valsesiano*¹³⁵¹,¹³⁵², la pipa (*pippa*) 'bella'⁶³, la tabacchiera di legno di betulla¹⁷⁵,¹⁷⁶, qualche oggetto di legno tornito⁶⁷,¹¹⁴ e magari uno scacciapensieri (*ribèbba*)¹⁷,⁸⁹ nella sua tipica custodia di legno a forma di scarpetta⁴¹,¹⁷⁸. Negli armadi si sarebbe potuto trovare anche qualche vecchio libro di famiglia, prestigioso ma puramente ornamentale, come il '*Dictionarium*' di Ambrogio da Calepio, meglio noto come 'Calepino'⁷³⁹, vari libri di storia o di devozione⁹⁹⁴, il libro dell'*Officio della Beatissima Vergine Maria*¹⁷² in uso nelle locali Confraternite, e una copia rilegata in pergamena, magari con dedica, del Nuovo Testamento⁷⁴¹,⁷⁴². All'interno della copertina di ciascun libro si sarebbero potute leggere, scritte a mano a chiare lettere, frasi come questa: *Questo libro appartiene a me....*, seguite dal nome del



Frontespizio del '*Dictionarium*' di Ambrogio da Calepio, meglio noto come 'Calepino', stampato a Venezia nel 1594.

Di questo prestigioso libro nel XVII secolo esistevano diversi esemplari nell'alta Valgrande del Sesia. Annotazioni autografe su una pagina interna attestano che questa copia appartenne al notaio Carolus Mignotus e successivamente al pittore Pietro Giacobini.

proprietario (spesso più di uno, per vendita, donazione o eredità) e talora da quello del suo paese e dalla data di acquisizione del volume⁷⁴⁰.

Le devozioni

Tra le manifestazioni della religiosità c'era un tempo il possesso di vari oggetti che trovavano in casa la loro più opportuna collocazione. A parte l'inginocchiatoio, era consuetudine tenere in camera un crocifisso (*crôś*)¹³⁰, una piccola acquasantiera (*avasantiñ*) appesa accanto al letto¹¹⁶², qualche stampa popolare policroma^{165, 561} ai muri, libri di preghiera^{689, 994} e statuette della Madonna o di Santi¹⁰¹⁰ sui mobili.



Un oggetto devozionale particolarmente originale.

Nei cassetti vi erano poi vari opuscoli di tema religioso tra le cui pagine era facile trovare attestati di comunione pasquale⁸³⁸ immagini (*mistâ*) di carta variamente traforata o di tessuto⁶⁶⁹ e varie reliquie (*réliquia*)¹⁶⁴. Per gli appartenenti a una delle Confraternite non mancava il già citato *Officio della Beatissima Vergine Maria*¹⁷². Qua e là si trovavano ancora scatolette contenenti rosari (*curóna*)^{659, 663}, medagliette varie¹⁴⁶⁵ e oggetti stravaganti come il nastro che indicava la LONGHEZZA DI NOSTRO SALVATORE GIESÙ CRISTO⁶⁶¹ e icone di santi modellate in gesso, colorate e riportate su carta⁶⁶⁷.

Ovviamente tra le devozioni più importanti c'erano non solo le preghiere personali, spesso recitate con formule tradizionali, ma anche le manifestazioni pubbliche, consistenti soprattutto nella partecipazione alle funzioni liturgiche parrocchiali, tra cui la messa (*mëssa*), il vespro (*vèsprî*), le varie processioni (*prucèsiùñ*), gli uffici funebri (*ufissiu*), i tridui (*triduu*) e le novene (*nuvéna*), tutti preannunciati dal suono delle campane, in particolare dallo scampanio e dai rintocchi (*bòit* o *ùltimî*), suonati rispettivamente mezz'ora e pochi minuti prima delle funzioni.

L'abbigliamento

Per il costume femminile, che un tempo era portato da tutte le donne adulte e che oggi riappare nelle circostanze importanti come espressione delle tradizioni popolari, si farà riferimento a quello di Campertogno, che è stato in precedenza [Molino 1985, Molino 2006a] più dettagliatamente studiato. Nelle altre comunità il costume

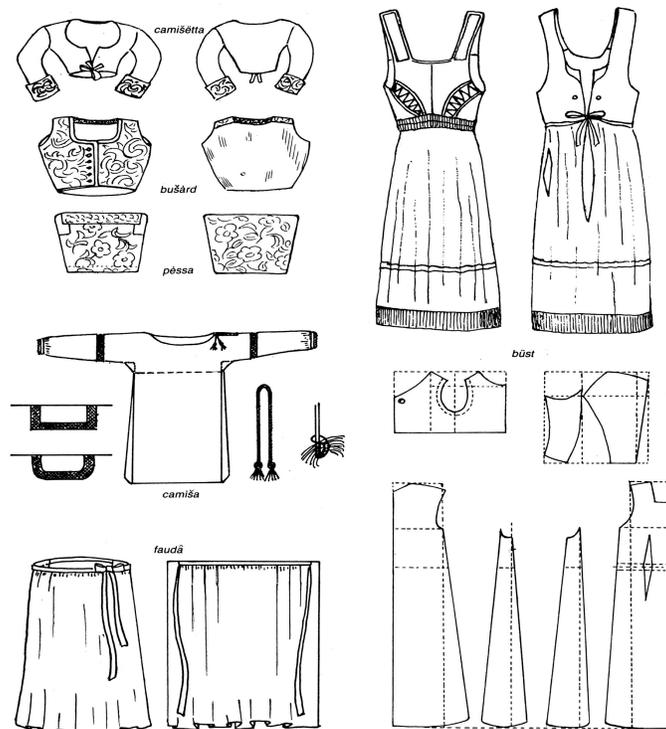
femminile aveva caratteristiche molto simili a questo, pur con qualche variazione locale. Per ulteriori informazioni si veda anche la bella monografia sui costumi tradizionali e popolari in Valsesia [Perusini e Gri 1982].

Il costume femminile valesiano ha una sua misteriosa storia. Poco o nulla sappiamo sulle sue origini; tuttavia certamente esse risalgono a molti secoli or sono. Gli esemplari più antichi, conservati nelle famiglie come cimeli, e i documenti iconografici disponibili non vanno al di là della fine del '700 e sono molto simili tra loro, ciò che sembra indicare l'esistenza di un modello comune preesistente. Il costume fu regolarmente indossato da tutte le donne adulte fino alla metà del secolo scorso. Gli elementi fondamentali del vestiario erano: la *camìša*, la *pèssa*, la *camisëtta*, il *büst*, il *faudâ* e il *fasulëtt*. L'acconciatura (*cuàssi*) era complicata e caratteristica e sopra di essa si portava inizialmente la *scüffia* o *capüccä*, poi dismessa. Le calzature erano i tradizionali *scapiñ*, di cui si è detto, il cui nome potrebbe derivare, secondo alcuni, da 'scarpìn', piccola scarpa.

Del costume esistono due versioni: quella antica, più sobria e solenne, e quella ottocentesca, più vivace. Entrambe, ma soprattutto la più recente, erano poco diverse da paese a paese.

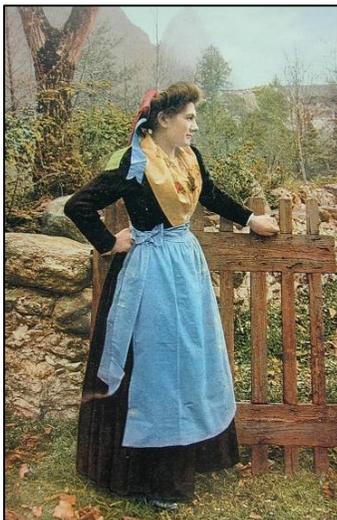
Costume femminile antico

Occorre distinguere in primo luogo il costume tradizionale dal costume da lavoro: prezioso e di complessa fattura il primo, ricco di



Particolari del costume femminile antico di Campertogno

colori e di ornamenti; semplice e più modesto il secondo, adatto alle attività domestiche di ogni giorno. Di entrambi si descriveranno qui le caratteristiche, ma è soprattutto del costume tradizionale che ci occuperemo, poiché esso è il più rappresentativo e, tra l'altro, è quello che mostra le caratteristiche peculiari che lo differenziano dai costumi dei paesi vicini. Il costume da lavoro è chiaramente derivato



I costumi femminili tradizionali dei quattro paesi coinvolti nello studio (nell'ordine: Alagna Valsesia, Riva Valdobbia, Mollia, Campertogno e Rassa) in cartoline stampate dalla Tipolitografia Zanfa di Varallo Sesia.



dal precedente, con semplificazioni ed aggiunte legate più alle esigenze pratiche che alle antiche tradizioni.

Le parti principali del costume sono le seguenti:

*Camìša*⁸³⁹: ampia e lunga camicia di tela, tessuta col filo di canapa prodotto sul posto, con scollatura rotonda ornata di *punčëtt* di semplice fattura (spesso era il primo lavoro eseguito dalle ragazze); le ampie maniche erano attaccate sotto alla spalla con il cosiddetto *'n pùnt e 'n pàss* (punto che serviva a legare la tela) e con una *stradina* di *punčëtt*; a livello del polso vi erano tre arricciature fermate da un polsino, al bordo del quale spesso vi era una *puntina* di *punčëtt*.

Pèssa^{713, 715}: placca semirigida di broccato a disegni floreali, orlata in alto con un pizzo dorato nella maggior parte dei casi, che veniva applicata sul petto sopra alla *camìša* fissandola alla *camìšëtta*.

*Camìšëtta*⁸³⁹: giubbotto di panno rosso o marrone o nero, con ampia scollatura, le cui maniche erano ornate ai polsi da ampi polsini di broccato (*mùstri*)⁷¹⁶, riportati sulla manica e bordati da un piccolo orlo di velluto nero. A Riva Valdobbia, dove si chiamava *gùpùň*, divenne di colore nero o scuro in segno di lutto per la morte sotto una valanga di un gruppo di emigranti lungo il percorso del colle di Valdobbia.

Büst^{839, 841}: veste senza maniche, marrone o nera, che veniva portata sopra la *camìšëtta*. La stoffa poteva essere di lana *tibé* (di importazione francese), di panno, di seta o, per i giorni feriali, di cotone (in tal caso era chiamato *bumbašìna*). La sottana era ampia, composta da 7 o 9 teli montati a piccole pieghe con all'orlo una balza di panno di circa 8 cm; a circa 6 cm sopra tale bordo vi era una piega (*bàsta*) di circa 2 cm. Il corpetto (*casëtt*) era aderente, ampiamente scollato sul davanti, allacciato anteriormente con cordoncino passante tra 4 occhielli; sul dorso portava da ogni lato una spaccatura triangolare aperta verso l'alto e orlata di velluto (*fibiüra*), legata con stringature fatte con una treccia di filo (*tarciòla*). Questa era prodotta specialmente in Val Sermenza, ma soprattutto a Sambughetto in Valle Strona e le donne che la preparavano erano dette *tarciulàtti*. Sotto il *büst*, dalla vita in giù, si portava una sottoveste di panno detta *càss*, di colore rosso, verde o nero.

*Fasulëtt*⁸⁴¹: scialletto di seta o lana, portato sopra al *büst*; bianco a fiori multicolori e con frange basse per le spose, scuro per le donne anziane, altrimenti multicolore.

*Faudâ*⁹⁷⁶: grembiule di lanetta o seta, blu, nero o marrone, annodato alla vita da un nastro dello stesso colore su cui la stoffa veniva cucita nella parte centrale, lasciando liberi e pendenti i due estremi per circa 10 cm. Il nastro veniva annodato anteriormente, sul lato sinistro per le nubili e su quello destro per le maritate.

Cuàssi^{840, 841}: acconciatura complicata e caratteristica che veniva allestita nella parte alta del capo (*fê 'l cuàssi*). La capigliatura era divisa in due parti: la metà posteriore si pettinava all'indietro, quindi si

legava e si divideva in due trecce; la metà anteriore era divisa in due parti con riga in mezzo al capo e si riportava sotto il *čerču*. Il *čerču*, doppio anello di filo di ottone o di argento, veniva fissato con una fettuccia ai capelli: questi trattenevano lo *spuntùň*⁵³⁴, spillone di argento con due grosse capocchie, fissato orizzontalmente; le trecce venivano applicate sul bordo del *čerču*. Si applicavano quindi i nastri (*lačöi*): un nastro di seta formato da due parti, una rossa e una verde, cucite ad un estremo, veniva applicato attorno al *čerču* sulle trecce, disponendo prima la parte verde e poi quella rossa che restava così visibile; gli estremi del nastro erano infine annodati con un fiocco sulla parte posteriore dell'acconciatura, l'estremo verde rimanendo a sinistra e quello rosso a destra; altri tre nastri di seta viola o azzurra venivano appoggiati allo *spuntùň* e lasciati ricadere sul collo senza raggiungere la schiena. I nastri erano larghi 2-3 cm, terminavano con una dentellatura alle estremità. L'acconciatura era completata con 5 spilloni con grossa capocchia (*spìnghi*)⁵³⁴, che venivano infissi nel *čerču* dall'alto in basso e con punte convergenti al centro.

Scüffia o *capücca*^{714, 980}: cuffietta per lo più di seta marrone o violacea, ornata di pizzo nero e stretta alla nuca da un fiocco dello stesso colore; veniva posta sul capo sopra l'acconciatura. Dalla *scüffia*, anteriormente, venivano fatti uscire lunghi riccioli, preparati bagnando i capelli con acqua e zucchero.

Càusi: calze di lana di colore nero o, secondo altri, a strisce bianche e blu o bianche e rosse (o di altro colore vivace). L'uso di calze di seta è recente e del tutto improprio.

*Scapiň*⁷²⁶: calzature tipiche, un tempo diffusamente usate. La tomaia era formata da molti strati sovrapposti di stoffa, trapunti insieme con filo, in forme diverse per l'uomo e per la donna (per questa l'imboccatura era rotonda, mentre nella versione maschile vi era anteriormente una specie di linguetta), con bordo orlato di tela o di velluto. La suola, formata a sua volta da diversi strati di stoffa, era trapuntata (*antralà*) con fibre di canapa (*trài*), che ne aumentavano la resistenza. Gli *scapiň* erano in genere a punta rotonda, ma per il costume femminile essi erano un tempo a punta quadra, come quelli ancora prodotti artigianalmente ad Alagna (dove pare che fossero invece usati dagli uomini) ed erano di panno rosso o nero, con tomaia orlata di velluto e ornata con un fiocco (*gàlla*) o con una fibbia argentata (*fúbbia*). L'uso di calzature di cuoio, talora addirittura con tacco, è improprio.



Tipico anellino d'oro chiamato *Anello di Salomone* portato dalle donne nubili e considerato pegno d'amore.

Ornamenti: erano costituiti da orecchini (*urcìñ*)^{527, 530} di diversa fattura che si applicavano già alle bambine bucando con un ago il lobo delle orecchie: al collo si portava una croce, un pendente o il *lùchëtt* d'oro, fermaglio a forma di prisma^{522, 528} o di placchetta⁵²³, legato al collo mediante catenella d'oro: esso era talora sostituito nei giorni non festivi con un gingillo meno importante legato con cordoncino di seta nera. Il *fasulëtt*⁸⁴¹ era fermato anteriormente con una spilla d'oro^{531, 532}, elemento quasi obbligato della dote della sposa. Alle dita, oltre all'eventuale vera nuziale si portavano talora degli anelli d'oro^{524, 533}, tra cui va ricordato come caratteristico il cosiddetto 'anello di Salomone', a forma di piccolo bottone emisferico di oro lavorato a sbalzo⁵²¹, portato soprattutto dalle donne nubili *Tuàjja*⁸⁴²: ampio rettangolo di tela fine con bordo di pizzo, portato sul capo e ricadente sulle spalle, usato nelle cerimonie religiose.

Le donne portavano il lutto a lungo (3 anni per genitori e marito e 1 anno per fratelli e sorelle): in tale circostanza il costume era modificato: la *pèssa* era nera con bordo argentato; il *fasulëtt*, i *laciöi*, il *faudâ* e gli *scapiñ* erano neri; non si portavano gioielli; la *tuàjja* era di tela rustica e senza pizzo.

Per il lavoro il costume era molto più semplice, sempre però derivato dal costume classico. La *camiša*, sempre di tela, ma meno raffinata, portava sempre le decorazioni di *punčëtt*, ma era priva delle arricciature ai polsi. Il *büst* era sostituito dal *früstëtt*, di tela nera o marrone. Il *faudâ* era di tela rustica, blu, talvolta stampato a fiorellini, legato alla vita da una fettuccia o dalla *tarcìola*. Le gambe erano coperte da gambali di lana lavorati come le calze, ma senza piede (*travüçài*)¹²⁰⁷. Ai piedi si portavano *scapiñ* neri di semplice fattura, comodi e robusti¹²¹⁰, ma anche, nei campi, grosse calzature con suola di legno e tomaia di cuoio lavorato a sbalzo¹⁰⁹¹. L'acconciatura si differenziava da quella tradizionale per i *laciöi* marroni e per *cérciu*, *spuntùñ* e *spìngghi* di metallo non pregiato.

Per il lavoro nei campi si usava anche la *caplìna* o *capél 'd l'âva*, largo copricapo di paglia o di panno (*mèšalàna*) a cupola bassa, guarnito di velluto nero e legato sotto il mento con una fettuccia pure nera. In tempo di pioggia le spalle erano coperte con il *cuartô*, mantello di panno pesante.

Costume femminile ottocentesco

Verso la metà del XIX secolo furono introdotte per ragioni ignote nel costume tradizionale alcune sostanziali modificazioni, che persistono tuttora. La *camiša* ha ora scollatura rotonda o quadrata, sempre ornata di *punčëtt*. La *bumbašìna* è più stretta e la *tarcìola* della *fibiüra* è sostituita da nastri. La *camisëtta* è abitualmente, nera, solo raramente rossa, e viene indossata sopra anziché sotto il *büst* o la *bumbašìna*. In luogo della *pèssa* si porta il *bušàrd*, copribusto di lanetta, velluto, seta o cotone, spesso a colori vivaci, con allacciatura anteriore, con ampia scollatura quadrata o rotonda. Scompare la *scüffia*, l'acconciatura è portata più in basso, sulla nuca; i *laciöi* sono

rigorosamente azzurri, più larghi e più lunghi e ricadono sulle spalle; le calze sono nere, gli *scapìñ* di più semplice fattura sono neri o rossi, senza decorazioni; la *tuàjja* viene sostituita nelle grandi occasioni, come nelle più importanti cerimonie religiose, dalla *tuàjja ràra*, un velo interamente di tulle operato. Il capo delle donne era comunque obbligatoriamente coperto in chiesa da un velo ricamato (*vél*), quasi sempre nero nelle persone anziane.

Costume femminile ottocentesco
in un ritratto dal titolo *L'offerta*, eseguito
da Pier Celestino Gilardi nel 1871
a Maria Janni di Mollia,
ambientato nella chiesa di Campertogno



Costume maschile

Un breve cenno al costume maschile, del quale si conservano poche e non univoche notizie, fatta eccezione forse per il costume di Alagna, che si rifà ai modelli walser e per il quale si rinvia ad altre pubblicazioni [Salvadori, Favre e Masi 1979, Rizzi e Monti 1981, Perusini e Gri 1982, Fraschi Conti e Manini Calderini 1982, AA.VV 1997, Gilardino 2008]. Per gli altri paesi le notizie sono frammentarie e spesso contraddittorie e molto rari sono i cimeli ed i documenti in proposito.

La tradizione vuole che le camicie, di semplice fattura, fossero di tela di canapa o di lino (*téila da cà*); i pantaloni erano di panno locale (*mèšalàna*), stretti sotto al ginocchio da una striscia della stessa stoffa con due bottoni o una fettuccia (*friša*); la giacca era scura, a coda di rondine (*a cùà 'd rùndula*) nella versione da cerimonia, ma quadrata al fondo, con spacco corto nel mezzo e con spacchi laterali più profondi. Le calze erano lunghe, bianche, di lana, e venivano coperte d'inverno con uose (*ghètti*) risalenti fino al ginocchio, di panno locale (*mèšalàna*) e di colore nero, finite al fondo con un punto bianco a smerlo largo e legate al piede con una fettuccia (*friša*) passata sotto alla scarpa. Le uose da lavoro erano invece di colore chiaro⁷⁹⁸.

Si ricorda l'uso del *patéll*, tunica di panno pesante che veniva usata col brutto tempo per i lavori agricoli. Il cappello era probabilmente di feltro, duro, piuttosto alto, a cupola tonda, ma in altri

casi a tesa larga e piatta ¹⁵⁷⁷. Per Alagna sono descritte anche delle papaline cilindriche più o meno decorate con ricami ¹²⁴⁰.

Cappelli a cilindro (*tübbä*) ^{1284, 1347} e bombette ⁸¹⁵ furono usati nel XIX secolo, ma non facevano parte del costume locale.

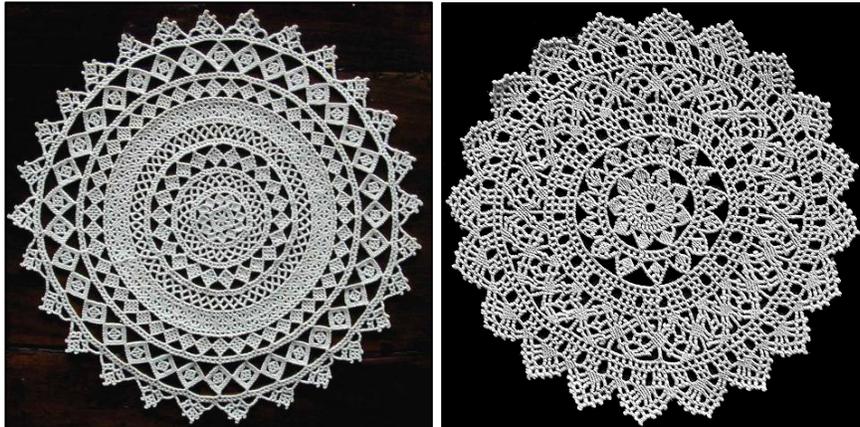
Data la mancanza di documenti e cimeli, fatta eccezione per quello di Alagna (per il quale si rinvia alle descrizioni contenute nella letteratura specifica), il costume maschile rimane definito in modo insoddisfacente: la sua ricostruzione sulla base delle sole testimonianze orali è ovviamente solo ipotetica, e come tale viene qui presentata.

Il *punčëtt*

Un cenno particolare merita il *punčëtt*, un tipico e prezioso merletto basato su punti a nodo, preparato secondo disegni caratteristici. Esso rappresentava un ambito ornamento sia della casa che della persona e faceva parte quasi obbligatoriamente della dote (*dòtta* o *schérpa*) delle spose.

Oggi sono poche le persone che lo sanno eseguire. Non era così nei tempi passati, quando tutte le donne erano in grado di produrre con le proprie mani i preziosi ornamenti del proprio corredo e li realizzavano durante il pascolo e durante la veglia serale (*viğğa*).

Il nome significa alla lettera 'piccolo punto', ma furono diverse le denominazioni attribuite a questo tipico prodotto dell'artigianato valesiano negli ultimi decenni (*puncetto*, *punto avorio* e *punto saraceno*). Comunque lo si chiami, esso è un manufatto unico e difficilmente imitabile.



Due splendidi esempi (*céntriř*) del merletto locale (*punčëtt*).

Sull'origine del *punčëtt* si sa ben poco, anche se alcuni hanno voluto sostenere la sua derivazione da modelli esotici e la sua provenienza da regioni orientali. Un fatto è certo: la sua diffusione era in passato delimitata a quella parte della Valsesia situata oltre Varallo (non pare fosse originariamente usato nella bassa valle).

Per molti secoli il *punčëtt* fu prodotto per uso strettamente personale, essendo utilizzato soprattutto per decorare collo e maniche della *camiša* del costume; successivamente se ne estese l'applicazione a tovaglie, lenzuola e altri capi di abbigliamento, ciò che ebbe il massimo sviluppo al tempo della regina Margherita di Savoia, a cui si deve l'introduzione della trina nell'ambiente di corte. Più recentemente il *punčëtt* fu anche proposto da una nota casa di moda come decorazione in capi di alta sartori, con interessanti risultati estetici, ma con modesto successo commerciale, probabilmente più per la lunga durata della sua realizzazione che per il suo costo reale.

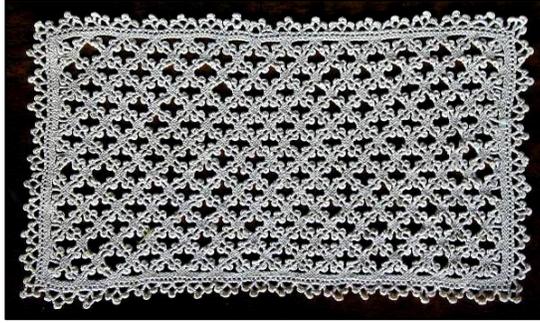
Il *punčëtt* ebbe anche l'onore dell'arte: fu infatti rappresentato non solo in numerosi dipinti di pittori locali, ma dallo stesso Gaudenzio Ferrari che si ritiene lo abbia riprodotto al collo della cosiddetta Madonna di Brera nel 1518.

All'inizie del XX secolo E. M. Lynch, una turista inglese che frquentava la Valle Vogna, contribuì a valorizzare il *punčëtt* pubblicando in lingua inglese un opuscolo illustrato, che è stato recentemente tradotto in italiano e ripubblicato [Lynch 1992].

La tecnica di esecuzione del *punčëtt* è interessante: il merletto si appoggia su una treccia a più capi ed è costituito da un fitto insieme di punti (da ciò se ne fa derivare il nome), ciascuno dei quali è in realtà un nodo realizzato su una trama formata da ponti di filo. Elemento fondamentale di questo merletto è il cosiddetto *ràgn*¹⁰⁵⁵, un elemento di disegno semplicissimo che trova applicazioni diverse in composizioni in cui il merletto traforato si alterna semplicemente con pieni tessuti¹⁰⁵⁵ o assume forme di rosetta¹⁰⁵⁶ e di girandola¹⁰⁵⁷. Da questi elementi base derivano le cosiddette stelle (*stéila*)^{1202, 1203}, che si combinano in forme diverse tra loro intercalate. Le principali realizzazioni sono i *centriň* di forma circolare^{845, 846}, quadrata^{844, 1206} o rettangolare⁸⁴³. Altre applicazioni sono la *stradina*¹⁴⁵³, usata per unire parti di tela in lenzuola, tovaglie e camicie, la *puntina*¹⁰⁵⁸, formata da una serie di piccoli semicerchi accostati che vengono applicati in sequenza sui bordi dei centrini o di tessuti e i *dantiň da rat*, fine dentellatura a punti che orla il ricamo.

Una caratteristica del *punčëtt* è la sua rigida forma geometrica (la cui regolarità ne rappresenta uno dei pregi principali) e la compattezza della trama. Nonostante l'apparente semplicità di esecuzione (una serie sterminata di piccoli nodi), il *punčëtt* si presenta nell'insieme come uno stupendo merletto di disegno elegante e fantasioso, estroso nei dettagli e ricco nell'insieme, ma sobrio, sempre ispirato a disegni e modelli antichissimi.

Le applicazioni tradizionali del *punčëtt*, oltre ai centrini sopra ricordati, sono, come già detto, la camicia del costume, la biancheria intima, tovaglie, asciugamani e lenzuola. Si conoscono anche alcune bellissime applicazioni ad abiti ed oggetti di uso liturgico⁸⁴⁴ a cui questa trina ben si adatta per la compostezza del disegno. In ogni



Una realizzazione di forma inconsueta del *punčëtt*.

caso il *punčëtt* trova la sua più coerente e riuscita utilizzazione su manufatti di tela, con cui, si suol dire, questo merletto 'si sposa' in modo eccellente.

Si può concludere affermando che per apprezzare il *punčëtt* bisogna capirlo: capire che è stato inventato da mani contadine, che per secoli è stato pazientemente eseguito; che è il risultato di una mediazione tra rigidi schemi tradizionali e originalità; che è frutto di abilità esecutiva e di creatività; che il suo valore non è solo commerciale, ma soprattutto umano e artistico.

Il tempo libero

Il lavoro intenso non lasciava certo molto spazio ai divertimenti. Era proprio dello spirito della gente ricercare la pace e l'equilibrio interiore nella vita di ogni giorno più che in forme eccezionali di distrazione. Inoltre il lavoro, regolato dai ritmi della natura, sicuramente esigeva recuperi meno intensi di quelli oggi richiesti. Queste circostanze, che nei secoli scorsi furono comuni a molte popolazioni contadine, diedero luogo allo sviluppo di diverse e caratteristiche usanze.

Come già si è detto, giunta la sera, le donne (a non solo loro) erano solite riunirsi per la *viğġa*, che si svolgeva nel *lubiëtt* della stalla. La coabitazione con gli animali era sicuramente determinata dal fatto che nella stalla la presenza delle bestie produceva una temperatura ambientale più confortevole. I tempi di soggiorno in questi locali erano talvolta piuttosto lunghi e si ricorda che spesso le persone ammalate si trattenevano nella stalla per tutta la giornata. Il tempo della *viğġa* trascorrevano nel lavoro e nella conversazione. Mentre, alla debole luce della *lümm*, venivano eseguiti lavori di cucito e di ricamo (e tra questi il *punčëtt*) o si filava, si intrecciavano i discorsi sui fatti del giorno e sui problemi più comuni e si rievocavano persone e avvenimenti del passato.

La giornata degli uomini si concludeva invece spesso all'osteria, dove ci si trovava per *béivi 'n bicér* e per fare una partita a carte ⁶⁶⁰ (scopa, briscola e tresette soprattutto) o a tarocchi ^{33, 837}. Salvo rare eccezioni la sobrietà era garantita, solo talora interrotta da qualche sporadica *tarnèlla* (sbronza) nei giorni di festa.

In casa, alla sera, si facevano talora giochi di società, come la tombola (*riffa*)^{402, 803}, il gioco dell'oca, il gioco della pulce⁸¹², il domino⁸⁴⁷, i rompicapi⁶⁸⁰, la dama⁸⁴⁸, il mah-jong⁸⁰⁴, o ci si cimentava nella costruzione dei castelli con le carte¹³⁴⁹, nei giochi di pazienza⁶⁸⁰ o in quelli di abilità⁴⁶².

La vera occasione di divertimento si aveva però nelle feste del paese, feste per lo più religiose, che coinvolgevano tutta la comunità: la messa cantata (*mëssa grànda*), la processione (*prucèsiùñ*), l'offerta (*ufèrta*), il ritrovo all'osteria, il gioco della morra (*mòrra*) ed anche eventualmente poi un po' di allegria con canti e balli (*vačëtt*, *curénta*, *pòlka*, *mašūrca* e *vàlser*).

Nelle feste delle frazioni o degli alpeggi il tutto era trasferito, tempo permettendo, sui prati circostanti, spesso preceduto da una merenda in comune a base di uova sode (*öv dūr*) e insalatina dei prati. Erano queste in pratica le sole occasioni in cui il divertimento era collettivo, partecipato e di generale gradimento.



Anche il mandolino fu, con la fisarmonica, uno strumento apprezzato per fare festa.

Anticamente la musica si eseguiva ovunque con lo scacciapensieri (*ribèbba*)^{41, 80}, successivamente col mandolino (*manduliñ*)²¹², decisamente soppiantato poi dalla fisarmonica²²⁵ nel secolo scorso. In qualche casa borghese comparvero il fortepiano o il pianoforte, che favorirono gli incontri tra amici. Esistevano anche organetti a manovella con meccanismo a carillon che usavano dischi di latta perforata⁶⁷⁶ e rari strumenti a corda come la cosiddetta cetra¹³⁵⁰, una bassa cassa armonica sovrastata da corde di varie dimensioni e lunghezze che venivano pizzicate con un plettro.

Un'altra occasione per occupare il tempo libero, ma in forma 'seria', quasi rituale è stata da sempre per gli uomini la caccia e molti sono ancor oggi i provetti cacciatori. In alcune case si conservano antichi fucili ad avancarica (*sčòpp*)³² o loro parti¹⁰⁸² che confermano quanto diffusa fosse anticamente questa consuetudine.

La caccia non fu però mai una necessità, piuttosto un divertimento. Oltre alle battute di caccia al camoscio (*camùssa*), la



In passato i fucili erano ad avancarica e i proiettili di piombo erano preparati personalmente usando appositi stampi.

più tradizionale, si praticava largamente anche la caccia alla marmotta (*marmòtta*) e ai volatili, tra cui soprattutto pernici (*parnîs*), coturnici (*stèrna*) e fagiani di monte (*fašàñ*). La selvaggina era sempre utilizzata a scopo alimentare o, nel caso della marmotta, anche per la preparazione di grasso impermeabilizzante per le calzature di cuoio. Venivano cacciati anche la volpe (*vólþ*), la faina (*fuiñ*) e la poiana (*palàccca*) per prevenire i danni che essi potevano provocare sugli animali da cortile. Per la volpe e la faina si usavano anche apposite tagliole di ferro ^{570, 1090}.

Tagliole e trappole erano spesso usate soprattutto per catturare i predatori dei pollai.



Un artificio in uso soprattutto tra i ragazzi per la cattura degli uccelli era chiamato *trampài* ¹⁶¹⁵: consisteva in un traliccio di legno (*casiètt*) su cui si legava l'esca e sul quale poggiava in equilibrio instabile, una larga pietra piatta (*piòvva*). Lo spostamento del traliccio provocato dall'animale determinava la caduta della pietra e lo schiacciamento della preda.

Anche la pesca di trote (*trüta*) e temoli (*tëmmu*) fu sempre largamente praticata, tanto da indurre ad organizzare già nei secoli scorsi il lancio di avannotti anche nei torrenti. Particolarmente apprezzate dai pescatori sono tuttora la lenza valsesiana ⁸⁴⁹ e la mosca valsesiana ⁸⁵⁰.

Un modo molto primitivo, ma efficace, di catturare i pesci, in uso soprattutto tra i ragazzi, consisteva nell'afferrare con le mani quelli rimasti intrappolati in piccole pozze d'acqua. Quanto alle rane (*râna*), veri e propri vivai spontanei, esistevano qua e là nei botri, nei laghetti e negli acquitrini, frequentati con costanza dai buongustai, che talvolta provvedevano anche ad attrezzare i luoghi con vasche e ad alimentare i girini (*ranabòtt*).

Nei mesi estivi, fu sempre largamente praticato il gioco delle bocce. Esso era già in uso in passato col nome di *cuciùñ* o *cuciunâ*, come si legge nel manoscritto *Diario ricco di un artista povero* di Giuseppe Andrea Gianoli di Campertogno, pubblicato di recente [Plassiard 1979] e si praticava sui prati o lungo le strade. Le bocce (*bòccì*) e il pallino (*balìñ*) erano di legno ²⁴³. Nel XIX secolo furono allestiti quasi in tutti i paesi, in alcuni casi anche all'alpe, come a Vasnera (Campertogno) dei veri e propri campi attrezzati per il gioco delle bocce.

Sono invece del secolo scorso i primi campi da tennis privati.

Nei mesi invernali la neve era la principale occasione di divertimento. Oltre al semplice *trési mòtti 'd fiòcca* (tirarsi palle di neve), a *fê la stàmpa* (imprimere nella neve l'impronta propria o dei compagni) ci si organizzava per scivolare sul *lisëtt* (slittino) ²³¹ o, in gruppo, sulla *lésa* ⁸⁵¹, una grande slitta adibita al trasporto di tronchi e materiali pesanti. Anche gli sci (*ski*) ⁷³⁰, per la verità piuttosto primitivi ai primi tempi e con bastoncini di legno muniti di racchette incordate, permisero di divertirsi e di competere.



Per costruire gli slittini non era sempre indispensabile ricorrere a un falegname.

Venendo infine ai giochi più tranquilli, oltre al *giöc d'la pòppa* (bambola) ¹⁰⁵¹ era molto praticato il *giöc dal vâcchi*, gioco praticato con piccole mucche, ricavate intagliando col coltello pezzetti di legno in forme stilizzate tradizionali ^{26, 135}.

Altri giochi erano lo *sçiuparö* e il *giöc 'd j' ànimi*. Lo *sçiuparö* ¹⁶¹⁷ era un cilindro cavo di legno entro cui veniva fatto scorrere un altro cilindro pure di legno che serviva a comprimere ed espellere con forza e con rumore secco pallottole di filo di canapa accuratamente

masticate. Il *giöc 'd j' ànimi* ¹⁶¹³ era formato da un ramo fronzuto, le cui diramazioni secondarie erano tagliate a pochi centimetri dalla loro origine, che veniva infisso verticalmente nel terreno: ogni giocatore si muniva di un'ancoretta di legno ricavata dalla diramazione di un ramoscello e il gioco consisteva nel far risalire a turno le ancorette lungo la serie di appoggi fino alla cima del ramo. Il nome del gioco deriva dal fatto che le ancorette di legno nell'immaginazione popolare rappresentavano le anime che salgono verso il cielo.

Un altro passatempo era costituito dalla costruzione di fischietti (*sübiëtt*) ⁹⁷⁰, che venivano preparati in genere con pezzi di canna o con rami verdi di castagno da cui si sfilava la corteccia per formare il tubo dello strumento, ma anche, più recentemente con i rami cavi di una pianta esotica (*Reynoutria japonica*) naturalizzata sulle sponde del Sesia [Soster 2008], chiamata impropriamente *sambüc*.

Più complicata, ma più gratificante era la costruzione della *sübiòla*, uno zufolo con più fori o dotato di pistone scorrevole all'interno, soluzioni che entrambe permettevano di modulare i suoni.

Nelle lunghe attese del pascolo, infine, spesso si passava il tempo intagliando con la punta del coltello la corteccia dei bastoni a disegni geometrici ^{1583,1588}.

Un gioco piuttosto diffuso, era anche la *lippa*, consistente nel far saltare, battendolo con un bastone, un corto bastoncino con estremità appuntite, la *lippa appunto* ¹³⁷, per poi ribatterlo in volo per gettarlo lontano.

Nel secolo scorso, quando i soldi erano pochi e il seghetto da traforo era l'unico strumento alla portata di tutti per costruire i giocattoli, con esso furono realizzate alcune cose interessanti come le mucche ^{196, 852}, il teatrino ⁸⁶¹ e le navi da guerra ⁸⁵⁶. Ci si ingegnava anche a costruire giocattoli di legno con il coltellino, una lima e un po' di cartavetro ^{854, 855}, magari sfruttando gli scarti della torneria ⁸⁵⁸, oppure ci si divertiva a intagliare blocchi di scagliola ^{859, 860} con le seghette che allora erano inserite in tutte le scatole delle medicine in fiale.



Le mucche per giocare al *giöc dal vècchi* erano fatte usando il coltellino seguendo la tradizione.

IL LAVORO

Delle attività lavorative proprie della vita domestica si sono prese qui in considerazione le più comuni e soprattutto quelle che permettono di illustrare in modo realistico le modalità di utilizzazione della maggior parte dei reperti raccolti. In particolare si sono esaminate l'attività pastorale e la lavorazione del latte, la raccolta del foraggio e della legna, il lavoro agricolo, la complessa lavorazione della canapa e l'apicoltura.

L'attività pastorale

Fino a metà del secolo scorso una delle caratteristiche più importanti dell'attività pastorale era la mobilità stagionale, resa indispensabile dalle caratteristiche ambientali, dal clima e dall'esigenza di uno sfruttamento intensivo e razionale delle risorse naturali.

Il terreno, in ogni caso, veniva utilizzato in relazione alle sue caratteristiche specifiche: i prati di fondo valle e di media quota per il pascolo sorvegliato dei bovini; le zone di alta quota per il pascolo libero di capre e pecore, anche se un tempo si era soliti spingere anche le mandrie a quote piuttosto elevate, talora percorrendo sentieri accidentati.

Ogni alpe aveva una o più case (*cašèra*) con la cascina (*casìna*) al piano terra, i locali di abitazione e di lavorazione del latte al piano superiore, talvolta un deposito per il fieno (*těčč*). Spesso facevano parte dell'alpe alcune rustiche costruzioni (*cašòtt*, *stàbbiu*) e un recinto (*čuénda*) mentre nelle vicinanze si costruivano rustici fienili (*cà dal féñ*) adibiti all'immagazzinamento del fieno raccolto sul posto.

La migrazione delle mandrie (*tramŭg*) verso gli alpeggi si svolge lungo il fondovalle, poi sui sentieri di montagna.



Localmente la vita pastorale era regolata in base ai tempi di maturazione del foraggio ed alle opportunità di spostamento delle mandrie (*tramŭg*) tra il paese, l'alpeggio intermedio e quello di alta quota. Trascorso il periodo di soggiorno all'alpe (*alp*) era consuetudine passare l'inverno in paese o nelle sue frazioni. Successivamente giunsero dalla pianura i pastori (*pastô*), che trasferivano in montagna solo d'estate animali e masserizie, con lunghe marce lungo la valle. Tra di essi i principali furono i biellesi, la cui arte casearia e pastorale influenzò largamente le consuetudini locali. Attualmente anche questo tipo di attività è in via di estinzione e negli alpi persiste solo qualche sporadica iniziativa di allevamento. Anche il pascolo libero degli ovini, praticato in passato abbastanza diffusamente, si è molto ridotto negli ultimi decenni.

Quando il percorso di transumanza era compiuto a piedi, la marcia era guidata in genere da uno dei pastori; cui seguiva la mandria o il gregge (o entrambi), mentre le masserizie erano trasportate a dorso di mulo, accumulate in ampie ceste (*cavagnòla*) attaccate al basto (*bast*)⁸⁶⁵ a cui quasi sempre erano sovrapposti, capovolti, i neri calderoni di rame (*caudéra*). Chiudevano la fila altri pastori, che tenevano uniti gli animali con l'aiuto di bastoni (*bastùñ*) e degli instancabili cani-pastori (*cañ pastô*)⁸⁶⁶. Raggiunto lungo la strada di fondovalle il paese di destinazione, la mandria procedeva lungo il sentiero che da questo portava verso l'alpeggio stabilito. I pascoli di bassa quota erano sfruttati nei mesi di maggio e giugno, quelli più elevati in luglio e agosto. In settembre aveva luogo il ritorno a valle.

I prodotti dell'attività pastorale erano soprattutto latte (*lačč*), burro (*bŭru*) e formaggio (*furmàğĝu*), che erano utilizzati sul posto solo in minima parte, essendo oggetto di commercio con la gente del paese o della pianura. Gli strumenti per la lavorazione del latte erano quelli tradizionali, che saranno descritti nel paragrafo successivo.

Anche la lana (*làna*), ottenuta dalla tosatura primaverile e autunnale delle pecore (*pèura*), che venivano lasciate pascolare incustodite, costituiva un tempo un'importante merce di scambio, oltre che la materia prima per la filatura e la preparazione famigliare di molti indumenti. Anche le capre (*cràva*) erano spesso lasciate in libertà, ma venivano raccolte per la mungitura poiché il latte caprino era abbastanza utilizzato.

La mucca (*vàcca*) era allevata allo scopo di ricavarne latte il più a lungo possibile: solo quando questa funzione era esaurita o non soddisfacente gli animali venivano venduti per la macellazione. Mai i bovini furono adibiti a lavori di traino. Tuttavia vitelli (*ćinnu*), capretti (*cravèi*) ed agnelli (*birìñ* o *agnéll*) erano talora allevati anche come animali da carne e in tempi relativamente recenti alcuni pastori si dedicarono anche all'allevamento di bovini giovani (*manša*) destinati alla macellazione.

Giustamente famosa è ancor oggi la carne della capra di razza valesiana. La carne ovina era meno frequentemente consumata, anche se, sia pure raramente, si usava conservarla previo trattamento mediante salatura ed essiccamento al sole (*bèra*).

Per quanto riguarda il consumo di carne bovina, un caso particolare, fortunatamente raro, era un tempo rappresentato dalla morte accidentale per caduta di una mucca: la carne veniva allora posta in vendita localmente e utilizzata.

In alcuni casi, accanto a bovini e ovini, si allevavano nell'alpeggio anche altri animali, quali galline (*galina*), oche (*ôca*) e maiali (*purcéll*), questi ultimi erano nutriti con i prodotti di scarto della lavorazione del latte.

La cura del bestiame fu sempre una fatica ed insieme un'arte, tramandata di generazione in generazione. Così era ancor più per la lavorazione del latte, di cui si dirà, eseguita sempre secondo regole ben precise e con strumenti caratteristici. Anche la tosatura delle pecore e la lavorazione della lana facevano parte di una tradizione secolare.

L'abbigliamento del pastore ⁸⁶⁷ era piuttosto caratteristico: cappello (*capéll*) di feltro, camicia di lanetta a disegni vistosi, scarponi (*scarpùñ*), rustici pantaloni (*bràghi*) di mezzalana, finché questa fu prodotta, poi di frustagno o di velluto e, al bisogno un panciotto (*gilé*) che rimaneva costantemente aperto. Il pastore era inseparabile dal suo bastone (*bastùñ*), che aveva una forma caratteristica: l'estremità era di diametro maggiore dell'impugnatura, spesso incurvata a caldo quasi ad anello: era cioè quasi una piccola clava, che garantiva maggiore efficacia nel governare gli animali. Un



Campane e campanacci di vari tipi contribuivano a rallegrare con il loro suono il pascolo delle mandrie, mentre segnalavano al pastore la posizione degli animali.

altro aspetto caratteristico della vita dei pastori era la presenza dei cani (*cañ pastô*), la cui abilità nel controllare le mandrie sotto la guida dei padroni resta uno degli aspetti più suggestivi della collaborazione tra uomo e cane.

Le mucche portavano al collo campane o campanacci di vario tipo (*bruñša*^{101, 1074}, *sciamuni*^{863, 1075}, *tübba*⁸⁶⁴), attaccate a un largo collare (*gambis*)⁷³⁶ di cuoio (*curàm*) con fibbia (*fübbia*)¹⁰⁷⁶, ma anticamente anche di legno¹⁰⁷⁸ o, molto più raramente, di ferro¹⁰⁶⁸. Anche al collo delle capre e delle pecore si ponevano (non sempre a tutte però) collari con campanelle o campanacci più piccoli (*sunàjja*)⁷³⁶. Un tempo, quando le capre erano custodite collettivamente, era consuetudine legare loro al collo un blocchetto di legno (*čücc*)^{287, 1072} con le iniziali del proprietario.

I trasporti nell'ambito dell'alpe avvenivano a spalla con le tipiche gerle (*civéra*²⁰² e *carpiuñ*⁶¹⁵), mentre per il trasporto del fieno si usava una gerla simile al *carpiuñ* ma molto più grande (*baudañ*)⁹⁷⁷ o, meno frequentemente un telaio di legno (*fraschéra*)²¹ che si portava sulle spalle.

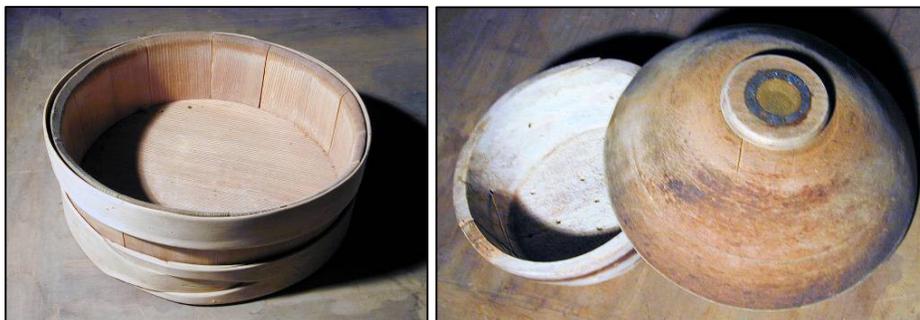
I trasporti tra l'alpe e il paese avvenivano invece per quanto possibile a dorso di mulo nelle ampie ceste (*cavagnòla*)¹⁵⁷⁸ attaccate ai due lati del basto (*bast*)⁸⁶⁵.

La lavorazione del latte

I latticini costituivano un tempo una delle componenti più importanti dell'alimentazione e la loro lavorazione era certamente una delle occupazioni fondamentali degli abitanti. La descrizione che segue si riferisce alle procedure e agli strumenti tradizionali, che oggi spesso non sono più in uso.

Il latte veniva munto in un secchio (*siğĝa* o *šiëtt*) originariamente di legno a doghe, poi di metallo^{500, 549}, ultimamente di plastica. Il latte appena munto (*lačč muns*), consumato tiepido e schiumoso in una scodella di legno^{248, 1158}, era considerato una prelibatezza. Abituamente però il latte di mungitura, eventualmente filtrato attraverso foglie della piantaggine (*Plantago maior*), nota col nome di *bràghi 'd l'órs*, mediante un colino emisferico di legno (*cól*)^{774, 1092} era raccolto in grandi recipienti (*ghèssa*) di legno^{1102, 1109}, di rame¹¹²³ o di lamiera¹¹¹⁰ e posto in luogo fresco. Questo all'alpe era una piccola costruzione interrata o isolata (*trünëtt*)^{868, 869}, percorsa quando possibile da un rivolo d'acqua corrente, con all'interno ripiani in muratura o realizzati con spesse tavole di legno appoggiate su pietre sporgenti dal muro¹²³⁵.

Quando il latte doveva essere trasportato da un luogo all'altro si usava un contenitore di legno a doghe munito di spallacci e di coperchio (*gèriëtt dal lačč*)¹¹²⁵ che al suo interno aveva un diaframma di legno (*ànima*) posto alla superficie del latte per evitarne lo scuotimento.



La *ghèssa*, la *façóra* e il *cól* (da sinistra) erano oggetti indispensabili per la lavorazione del latte.

Dopo uno o due giorni il latte intero (*gramücc*) era scremato con un apposito largo cucchiaio di legno intagliato a mano da un unico blocco (*casëtt da gramê*)^{338, 1106} (alcuni artigiani locali erano particolarmente apprezzati per la loro abilità in questo tipo di lavoro^{1194, 1195}). La crema (*grèmma*) così raccolta era quindi posta in un contenitore di legno a doghe con due manici (*garòcc*)¹¹²⁶ in attesa di essere trasferita nella zangola (*ghiviö*)^{214, 1124} dove era agitata fino alla formazione del burro (*büru*). Questo veniva quindi separato, lavato con acqua e compresso a mano fino a eliminazione completa del liquido e poi confezionato in pani ellissoidali (*ghiciöla*) facendolo rotolare in una larga ciotola di legno (*gaviëtt*)^{1128, 1200} o comprimendolo in formelle (*büru fiuri*) con appositi stampi (*stampiñ dal büru*)^{14, 1969} le cui decorazioni intagliate a mano nel legno si trasferivano in rilievo al burro. Nella zangola rimaneva il latticello (*lačč büru*), che veniva trasferito in altri recipienti per essere poi ulteriormente utilizzato. La tradizione più antica voleva che le forme di burro fossero presentate su un letto di foglie di felce.



Il *casëtt da gramê*, che serviva per la scrematura, era intagliato a mano in un blocco massiccio di legno ed aveva quasi sempre forme particolarmente eleganti.

Il latte scremato era trasferito, previa filtratura con un apposito colino (*lačê*)^{1131, 1149}, in un paiolo di rame (*caudéra*)²⁴⁴ di grandi dimensioni che, appeso alla catena (*chéina*)⁵⁹⁹ del camino o ad un braccio di legno o di ferro incernierato sulla sua parete (*tórn*)⁹⁶⁴, veniva posto sulla fiamma. Al latte scremato, riscaldato alla giusta temperatura si aggiungeva il caglio (*cuàggu*), che si produceva un in

passato estraendolo dallo stomaco (abomaso) di vitelli o ovcapri lattanti, e si procedeva mescolando la cagliata (*cuaĝâ*) con un apposito attrezzo di legno (*batarö*)^{1196, 1197}. Dopo un paio d'ore si raccoglieva la parte rappresa e la si comprimeva con le mani per separarla dal siero (*lačâ*), le si dava forma e la si trasferiva in un recipiente di legno o di rame con fori sul fondo (*fačóra*)^{1127, 1199}, appoggiato su un traliccio di legno (*bulchëtt*)⁶²⁵. Si toglieva quindi il formaggio fresco dal recipiente e lo si faceva asciugare, lasciando sgocciolare e raccogliendo il liquido acido (*méistra*), in attesa di utilizzarlo nella preparazione della ricotta. Sulla forma di formaggio fresco si poneva un asse con sopra una pietra e la si lasciava riposare per 24 ore. Il giorno successivo la forma di formaggio fresco veniva trasferita alla cantina (*trüna*) per la stagionatura; in questa, dopo qualche giorno, iniziavano le operazioni di salatura, che era effettuata a giorni alterni per un paio di mesi su ciascuna delle due facce.



La *caudéra* era fondamentale per la produzione del formaggio: il latte scremato veniva versato attraverso un colino (*lačê*) appoggiato su un apposito supporto di legno (*bulchëtt*).

Per produrre la ricotta (*mascàrpa*) si faceva nuovamente scaldare nel paiolo la *lačâ*, aggiungendovi anche del *lač büru* e poi la *méistra*, e si raccoglieva, man mano che si formava, lo strato schiumoso bianco superficiale (*sruñ*). Questo era infine posto a sgocciolare in uno straccio (*falapiñ*) sostenuto da un apposito telaio di legno (*gàrbu*)¹⁵⁹⁷ o legato per i quattro capi ed appeso all'aria: Il liquido di sgocciolamento era chiamato *scočča*. La *mascàrpa* poteva essere consumata fresca o dopo salatura.

Il latte, intero o scremato, la crema e il latticello venivano anche usati come tali nell'alimentazione. La risciacquatura dei recipienti usati per la lavorazione dei latticini (*culùbbia*)⁹⁸³ era invece utilizzata per l'alimentazione del maiale (*purcéll*), che quasi mai mancava anche all'alpe.

La risciacquatura dei recipienti e gli scarti della lavorazione del latte erano usati anche all'alpe per l'alimentazione del maiale.



La lavorazione del latte veniva svolta usando oggetti molto particolari. Il legno, come si è detto, ne costituiva la materia prima; la tradizione e l'ambiente naturale ne erano la principale fonte di ispirazione. Nella fabbricazione degli attrezzi da lavoro la ricerca del bello non era tuttavia mai lo scopo principale: questo era invece soprattutto la funzionalità, spesso peraltro ottenuta con risultati degni di rilievo. Su questo si tornerà in seguito. Per quanto concerne gli oggetti usati nella lavorazione del latte basti pensare alle stupende forme di molti mestoli per la scrematura intagliati nel legno massiccio, alla eleganza di molti utensili come le palette usate per la scrematura (*casëtt da gramê*)^{338, 1106}, di cui si è detto, e agli stessi mestoli di uso comune^{16, 1116}.

Frequenti erano i simboli di riconoscimento e le iniziali del proprietario (*mârca*)^{949, 1072} apposti a fuoco o mediante punzone sui manufatti.

Gli oggetti antichi sono oggi piuttosto rari, anche per la facile deteriorabilità del legno impregnato di residui biologici, ma quanto è rimasto meriterebbe maggiore attenzione: la stessa patina che deriva dal precedente uso effettivo di questi utensili dà infatti ai reperti un aspetto fortemente suggestivo.

È interessante notare come nei secoli passati la maggior parte degli attrezzi necessari per l'esercizio della pastorizia venisse prodotta artigianalmente utilizzando i materiali localmente disponibili, lavorati direttamente in paese nei mesi invernali. Vari erano i tipi di legno utilizzati, ciascuno con la sua specifica destinazione d'uso dettata dall'esperienza, anche se non in modo assoluto: il castagno forniva liste per ceste e gerle; dalla betulla si ricavavano recipienti di ogni tipo; il larice era usato per i serramenti e per alcuni attrezzi; di faggio erano gli stampini per il burro; di frassino i manici; con un ramo di abete si preparava il *batarö* con cui si mescolava la cagliata; nel legno di acero o di tiglio si tornivano o intagliavano mestoli, scodelle e recipienti; con il sorbo si preparavano i cucchiari.

Più specifiche e precise informazioni sulla lavorazione del latte si possono trovare nel volume *Alpeggi biellesi* di G. Calleri [Calleri 1966], che descrive anche le tecniche casearie in uso in Valsesia, confrontandole con quelle molto simili del vicino Biellese.

La lavorazione della lana

La lana (*làna*) era un materiale di larghissimo impiego. La tosatura delle pecore avveniva due volte all'anno ed era effettuata con una forbice a molla forgiata a mano in un unico pezzo, dotata di lame appuntite e lunghe, un utensile non dissimile da quelli usati per scopi analoghi in luoghi anche molto lontani.



Alcuni strumenti muniti di aculei usati per la cardatura manuale della lana (*scardàccì*).

Dopo essere stata lavata, la lana era cardata, prima con procedure manuali (anticamente ci si aiutava con gli steli fioriti del cardo), poi con appositi strumenti muniti di aculei (*scardàccì*)^{460, 1087}.

La conocchia (*ròcca*) e il fuso (*fūs*) accompagnavano la filatrice nei luoghi più diversi, nelle serate di veglia come al pascolo o sugli alpeggi. La *ròcca* era talora decorata con un nastro e si conservano catenelle metalliche finemente lavorate che servivano ad agganciarla al corpetto per sostenerla⁷⁰⁵. L'estremità della *ròcca*, quando l'utensile era ricavato da fusti di canna, era lavorato a intaglio^{2, 48}; spesso era decorata a colori⁴⁷. Del *filaréll*, tipico strumento di lavoro domestico, si conservano diversi modelli: da quelli a forma semplice e strettamente funzionale, con bobina posta lateralmente¹⁹² o sopra la ruota²⁶⁰, caratteristici dell'alta valle, a quelli verticali a tre gambe, finemente torniti, comuni nella bassa valle, con meccanismo di avvolgimento sopra la ruota⁹³.

La lavorazione della lana si svolgeva attraverso operazioni analoghe a quelle usate per la canapa. Il procedimento seguito era il seguente: appoggiata la rocca al fianco sinistro, la si fissava alla spalla con un nastro o con l'apposito gancio. Un piccolo batuffolo di lana era quindi tolto dal soffice ammasso di lana avvolto attorno alla conocchia (*rucâ*)⁹⁶⁷ e veniva ridotta a filo con le dita della mano destra umettate di saliva, filo che era avvolto poco a poco attorno al fuso, che veniva fatto prillare, o sulla bobine del *filaréll*.



Il filatoio (*filaréll*), l'aspo (*àspu*) e l'arcolaio (*vìndu*),
tre strumenti fondamentali per la lavorazione della lana.

Il filo così prodotto era avvolto in matasse (*fisö*) usando l'arcolaio (*vìndu*)^{22, 259} e da queste si ricavava il gomitollo (*gamiséll*) utilizzando l'aspo (*àspu*)^{577, 578}. Dal filo in gomitolli si producevano con i ferri da calza (*fèru da càusa*), di metallo o di legno⁴⁸⁴ gli indumenti di lana.

Un'antica canzone popolare, evocazione poetica dei problemi dell'emigrazione, recitava: '*Čiàppa la ròcca e 'l füs e nùmma an California*' (prendi la rocca e il fuso e andiamo in California), anche se in America furono in pochi ad andare veramente.

Il lavoro agricolo

Il lavoro agricolo era un capitolo importante dell'economia locale, che permetteva alla popolazione di godere di una larga autonomia dalle attività commerciali dei centri urbani.

Il lavoro dei campi iniziava generalmente per la festa dell'Annunciazione (25 marzo), ma anche prima quando la stagione era propizia. Già in precedenza, allo scioglimento della neve, si erano rastrellati i campi per asportare detriti e foglie e per livellare eventuali irregolarità lasciate dal passaggio degli animali, come la talpa (*trapücèra*) o il toporagno (*musùñ*), che spesso raggiungono la superficie del terreno, a contatto col manto nevoso. Si spargeva quindi il letame (*liàmm*), accuratamente conservato nella stagione invernale, trasportandolo sul posto con la gerla (*čivéra* o *čivrùñ*, secondo le dimensioni)²⁰², con l'apposita portantina (*baràtta*)¹⁵⁸⁵ o con una slitta (*lésa*) munita di sponde, e distribuendolo sul terreno mediante il forcone (*furcùñ*)^{30, 314} o il tridente (*trént*)^{317, 1170}.

Ad aprile si seminava la canapa (*cànva*) che, si diceva, doveva riposare una notte nella luna di aprile (*durmî 'na nòčč ant'la lüna d'avrî*). A maggio si interravano le patate (*trifula*), accuratamente selezionate dal raccolto precedente e conservate in cantina. A giugno si iniziava la prima fienagione (*féñ*): la tradizione vuole che per la festa di S. Giovanni si iniziasse a riempire il fienile (*par Sañ Giuàñ gmansé 'l piàñ*). Il secondo taglio (*argòrda*) si faceva in agosto

Il terzo sfalcio (*tarsòla*) si faceva eventualmente a settembre, ma più spesso si preferiva far pascolare (*pàssi*) le mucche già in questo mese, al ritorno dall'alpe (*tramüg*), dove esse erano state portate a partire da fine maggio, con un percorso a tappe che iniziava nelle zone più basse e proseguiva negli alpeggi di alta quota.

La fienagione aveva fasi caratteristiche: tagliata l'erba con la falce fienaia (*rànša*)²⁶³ inserita sul suo manico caratteristico di legno



A sinistra la grande gerla (*čivrùň*) usata per i lavori agricoli; a destra il rustico indumento protettivo in tela di juta (*pàttu*).

(*falchê*)¹¹³² e sparpagliati col rastrello (*rastéll*)²⁶³ gli accumuli (*òšjia*) prodotti dalla falciatura, si attendeva che l'erba seccasse al sole, rivoltandola ripetutamente. La falce veniva affilata con cura ribattendo le irregolarità della lama sulla *tajòla*⁵⁵, una specie di piccola incudine che si infiggeva nel terreno, e poi rattivandone il filo con la cote (*cô*)⁴⁰¹ che veniva tenuta a bagno nel suo contenitore (*cuê*)^{602, 603}, appeso sulla schiena alla cintola o infisso per terra.



La microincudine (*tajòla*) che consentiva di correggere le irregolarità della lama della falce prima di affilarla con la cote (*cô*).

Se l'erba non era perfettamente asciutta al termine della giornata, la si raccoglieva alla sera (comunque al sopraggiungere

della pioggia) in grossi mucchi (*müğǵu*) per proteggerla dall'umidità, per spargerla poi nuovamente sul terreno il mattino successivo per completarne l'essiccazione. Il fieno asciutto veniva infine caricato su una grande gerla (*baudàñ*)²²¹ o su un telaio di legno (*fraschéra*)²¹ e trasportato al fienile (*těčč*), dove veniva conservato; altre volte si preferiva ammucchiare il fieno sul posto in un grosso accumulo (*méja*)⁹⁶⁵, raccolto attorno ad un palo infisso nel terreno.

È interessante ricordare che la scarsità di terreno prativo spingeva un tempo a raccogliere erba anche lungo i sentieri: in tal caso il terreno era chiamato *runšūra* se sufficientemente ampio da consentire l'uso della falce fienaia (*rànša*), mentre era detto *limiu* quando richiedeva l'impiego della falce a mano (*mèula*)^{36, 263}. Anche la più piccola zona erbosa, per quanto fosse situata in luogo scosceso (*mijâ*), era utilizzata per la raccolta dell'erba (*nê par mijâi*), cui provvedevano le donne (*méalèra*), spesso a repentaglio della vita.

In questo lavoro il tipico loggiato della casa rustica valsesiana (*lòbbia*), di cui si è detto, aveva una funzione importante, permettendo di esporre all'aria in luogo coperto il fieno non perfettamente asciutto in caso di brutto tempo. In passato il fieno raccolto negli alpi veniva anche depositato in rustici fienili (*cà dal féñ*) situati in prossimità dei pascoli o lungo il percorso tra l'alpeggio e il paese.

Il fieno raccolto sui prati degli alpeggi veniva fatto scendere al paese in grossi fasci (*fàss*) con il filo (*fil*), fune metallica tesa fino al fondo-valle, agganciando il carico a carrucole di ferro a rotolamento o a scivolamento¹⁰⁸⁶, ma anche a rustici strumenti di legno che si fendevano al calore prodotto dallo sfregamento¹¹³⁷.



Assortimento di carrucole (*culiss*) di vario tipo utilizzate per il trasporto su filo.

In agosto si procedeva anche alla lavorazione del frassino (*fràssu*), che veniva sfogliato (*sbüccê*) e potato a capitozza (*scalvê*): le foglie servivano per l'alimentazione degli animali e per la preparazione del giaciglio (*ličéra*) delle mucche nella stalla, mentre i rami erano utilizzati nei campi come sostegno (*fràsca*) per i fagioli (*fašö*).

Sempre in agosto si procedeva alla cernita (*cèrni*) della pianta staminifera della canapa (*cànva*) e alla sua raccolta, per ricavarne la fibra tessile, rinviando a settembre la raccolta dei fusti pistilliferi (*canvùñ*) da cui si ricavavano i semi (*canvóša*), utilizzati per l'alimentazione dei polli o per la spremitura, da cui si otteneva l'olio (*öliu 'd canvóša*) per le lucerne (*lümm*)^{39, 76}.

Alla fine di settembre si procedeva alla raccolta della frutta: sostanzialmente mele (*pómm*), pere (*pisö*), prugne (*bargnòla*), qualche mela cotogna (*pumcudògn*), ciliegie (*ciréša*), amarene (*maréina*). Accanto alla frutta di coltura erano largamente utilizzati i frutti selvatici: le noci (*nôs*), da cui si ricavava anche l'olio, usato per l'alimentazione e l'illuminazione; le castagne (*castigña*), che venivano usate lesse (*castigñi bruà*), abbrustolite (*castigñi 'd la càssa*) o secche (*castigñi biànchi*), queste ultime consumate, previa bollitura, nel latte o in latte mescolato a vino; le nespole (*nèspa*) e, sia pure occasionalmente, le deliziose ciliegie selvatiche (*ciréšola*), le more (*móri*), i lamponi (*lampóign*), i mirtilli (*larióign*), i frutti della rosa selvatica (*gratacū*) e quelli dell'uva ursina (*grìula*). Molto apprezzate erano anche le fragole di bosco (*fràiga*). Anche la nocciola selvatica (*niciòla*) era oggetto di attenzione: dopo la raccolta in montagna si provvedeva alla separazione della parte fogliacea rimasta attaccata al frutto (*niflê*) e alla conservazione di questo allo stato secco.

In ottobre si raccoglievano le patate (*trifula*) mediante zappatura (*cavê*), le noci (*nôs*) mediante abbacchiatura (*scôvi* o *scrôvi*) e le castagne (*castigña*), per le quali si usavano un apposito strumento a pinza (*ğóua*)^{37, 1103} per prendere il riccio e un mazzuolo con teste appiattite per aprirlo. Nello stesso mese si provvedeva alla raccolta delle foglie secche di faggio (*fò*), destinate alla preparazione del pagliericcio (*basàcca*). Questo lavoro era un tempo eseguito anche a scopo di lucro: le persone più anziane ricordano che una *basàcca* era pagata dieci soldi. La *basàcca* fu certamente per molti secoli il materasso di ogni valesiano.

La stagione agricola si chiudeva in autunno (*brümma*) alla fine di novembre, quando il letame (*liàmm*) veniva nuovamente sparso sui campi e nei prati: il concime doveva infatti essere deposto in tempo utile per penetrare nel terreno in primavera (*alfòra*) con l'acqua di scioglimento della neve. Tradizionalmente, il campo (*camp*) aveva forma molto allungata, di circa due metri di larghezza per parecchi metri di lunghezza. Spesso erano i confini di proprietà a definire le dimensioni dei campi. Varie di queste grandi aiuole erano affiancate fino a coprire grandi superfici⁸⁸² nei luoghi pianeggianti.



La *ǵóua*, rustica pinza di legno usata per tener fermi i ricci delle castagne e liberare con il mazzuolo i frutti dal loro involucro spinoso.

Le patate raccolte in autunno venivano poste in cantina (*trüna*) e qui conservate per tutto l'inverno (*invèrn*), avendo cura di ripulirle periodicamente dai germogli (*bütt*), che erano tra l'altro ritenuti velenosi. All'alpe, dove le patate erano pure coltivate in piccole quantità, si facevano invece delle buche in terreno asciutto dove i tuberi venivano deposti e conservati. Le patate costituivano un elemento fondamentale per l'alimentazione e varie erano le modalità di utilizzazione: dalle tradizionali patate lesse (*trifuli bruàì*), all'impiego nella minestra di verdura (*mnèstra*) o di riso, latte e patate (*panìccà*), all'uso nella preparazione dei sanguinacci (*sausìccia 'd sàng*). Oltre alla patata tradizionale si coltivavano anche, sia pure in minore quantità, le varietà dolce (*dócca*) e a maturazione precoce (*quarantina*).

I fagioli (*fašö*) venivano coltivati negli stessi campi destinati alle patate: le piante erano fatte crescere lungo rami diritti (*fràsca*)⁸⁸² piantati a intervalli regolari sui bordi del campo. I baccelli venivano raccolti e portati a casa dove erano sbaccellati (*fê gü i fašö*). Sbaccellatura e cernita erano buone occasioni per serene serate famigliari di lavoro, conversazione e preghiera. I fagioli erano in piccola parte usati freschi, ma per lo più erano posti a seccare: solo al momento dell'uso si ponevano ad ammorbidente in acqua ed erano talora sbucciati.

I campi coltivati a granoturco (*mélga*) erano un tempo abbastanza numerosi e le pannocchie si vedevano appese nella *lòbbia* a seccare. Il granoturco era usato per la preparazione di farina da polenta e come mangime per gli animali. La cosiddetta 'barba di meliga' (*bàrba 'd mélga*) era abusivamente fatta seccare e fumata dai ragazzini come (orrendo) succedaneo del tabacco.

Coltivati un tempo in notevole quantità, i cereali sono andati poco a poco sparendo dai campi. Si ricorda l'uso della segala (*biàva*) per la preparazione del pane nero di lunga conservazione (*pàn 'd biàva*), cotto nei forni comuni. Quanto al frumento (*frümént*), sino a quando non divenne più conveniente importarlo dalla pianura vicina, esso fu coltivato nei luoghi più soleggati fino alla quota di 1700 metri;

non sembra tuttavia che se ne sia mai fatto un grande uso. Esistevano mulini pubblici per la macinazione dei cereali di ogni tipo ^{892, 1221}.

Uno strumento importante per l'attività agricola era la macina (*pěsta*) ^{883, 220}, un frantoio formato da una base fissa e da un cilindro ruotante, entrambi di pietra, imperniati su tronchi di legno. Le parti di pietra erano lavorate direttamente nella roccia ⁸⁸⁴, da cui erano infine staccate, a colpi di scalpello. Il meccanismo veniva azionato a mano agendo sulla barra di legno orizzontale a cui era collegata la parte ruotante. Talora, accanto alla *pěsta*, vi era anche un torchio a vite (*tòrču*), usato per la spremitura delle noci. Diverse erano le macine esistenti in tutti i paesi. In esse si lavoravano la canapa per il primo trattamento della fibra, i semi di canapa per la produzione dell'*öliu 'd canvôša*, le noci per quella dell'*öliu 'd nôs*.



La macina (*pěsta*) colla quale si trattava la fibra della canapa e si producevano per spremitura l'olio di noce (*öliu 'd nôs*) e l'olio di semi di canapa (*öliu 'd canvôša*).

Il frumento e la segala, da cui si ricavava la farina da pane, ed il granoturco per la farina da polenta erano lavorati nei mulini. In alcuni casi si trovavano nello stesso edificio il frantoio, il mulino, il forno e la fucina, come nel complesso esistente alla frazione Piana Fontana di Mollia, recentemente restaurato ⁹⁰¹. In tutti questi edifici, semplici o complessi che fossero, era indispensabile disporre di l'acqua corrente; questa veniva portata sul posto con apposite canalizzazioni (*rùgga*), con percorsi anche piuttosto lunghi, di cui è



Canalizzazione dell'acqua per il complesso di servizi, oggi ecomuseo, di Piana Fontana (Mollia) comprendente fucina, mulino, forno, falegnameria e deposito di granaglie (prima del restauro).

possibile trovare ancora tracce visibili sul terreno, ma soprattutto accurate registrazioni sulle mappe catastali, soprattutto sulla cosiddetta Mappa Rabbini, della metà del XIX secolo.

Il pane, come si è detto, veniva cotto quasi sempre nei forni comuni ⁹⁰², per lo più collocati in piccoli edifici a sé stanti ^{1224, 1227}, oggi inutilizzati e visibili solo in alcune località dell'alta valle, ma che in passato erano presenti in quasi tutte le frazioni ed in alcuni casi esistevano anche in case private ^{1219, 1229}. Tuttavia in tutte le comunità dell'alta Valgrande ne rimane il ricordo (più raramente le tracce). Il tipo più comune di pane era quello di segala (*pàn 'd biàva*), a lunga conservazione, che si poneva su apposite rastrelliere a muro o a stelo (*rastéll dal pañ*) e si tagliava a fette al momento dell'uso con un apposito tagliere detto *tajëtt dal pañ* ^{1043, 1134}.

La produzione dell'olio di noce (*öliu 'd nôs*) era molto diffusa e il prodotto, ottimo sotto ogni aspetto (eccezionale per condire la cicoria), era largamente usato. Le noci venivano sgusciate in casa nella tradizionale *röjta*, una riunione di lavoro dell'intera famiglia, nel corso della quale il lavoro creava l'opportunità per stare assieme. Le noci sgusciate erano passate alla macina e quindi lavorate al torchio: poste in stracci di lana, le noci frantumate erano schiacciate tra due blocchi di legno per estrarne l'olio; il residuo della lavorazione (*nóšügiu*), era una poltiglia brunastra e consistente che veniva consumata a parte, abitualmente come companatico.

La lavorazione della canapa

La canapa (*cànva*) rappresentava un tempo un elemento importante nell'economia del paese e la sua coltivazione era diffusa in tutta la Valsesia. Oggi è completamente scomparsa. Le complicate fasi della sua coltura e lavorazione e le sue principali applicazioni meritano di essere ricordate.

La canapa è una pianta dioica: ne esistono cioè una forma staminifera maschile (*cànva*) e una pistillifera femminile (*canvùñ*). A Campertogno essa era seminata in aprile-maggio, avendo cura di deporre i semi fittamente, allo scopo di facilitare lo sviluppo di steli lunghi e sottili. La crescita era particolarmente favorita dal clima umido e dalla ventilazione relativamente modesta.

Già a metà agosto, tradizionalmente attorno alla festa di San Rocco, si era soliti selezionare (*cèrni*) e raccogliere (*argòji*) il fusto staminifero, che a quell'epoca tende a ingiallire, per ottenerne la fibra tessile. A settembre era invece raccolto il fusto pistillifero, che matura solo in autunno, per ricavarne i semi (*canvóša*), ma anche per trarne una fibra più grossolana.

La lavorazione della fibra di canapa iniziava con l'essiccatura e la sfogliatura dei fusti mediante battitura. Legati in manelli, i fusti venivano posti a macerare in acqua corrente in apposite fosse (*bôru*)^{885, 231}, assicurandone la completa immersione con grosse pietre.



Resti di un *bôru*, maceratoio per la canapa, in Frazione Tetti (Campertogno).

Dopo 2-3 settimane di macerazione i manelli venivano ritirati, lavati e posti ad asciugare nella *lòbbia* in posizione verticale. L'operazione successiva di stigliatura (*stiê*) consisteva nella separazione della fibra grezza, che veniva staccata dallo stelo spezzandone le estremità e scortecciandolo. Ne residuava un fusto legnoso cavo, biancastro e leggerissimo, il canapule (*caniùñ*)^{116, 118},

che era in genere utilizzato, talvolta dopo averne intinto l'estremità nello zolfo (*fiór 'd sólfu*), per attizzare il fuoco dalla brace residua del camino o per trasferire la fiamma alla lucerna (*lūmm*), al sigaro (*cigàla*) o alla pipa (*pìppa*). La fibra grezza era trattata al frantoio (*pēsta*)^{883, 1220}, sottoposta quindi a cardatura su pettini di forma caratteristica (*scardàccì* o *spinàic*)^{8, 257} e infine selezionata per gli usi più diversi in relazione alla finezza delle fibre. La canapa grezza si raccoglieva in matasse grossolane, quella stigliata e cardata in matasse accuratamente annodate (*paniséll*)^{95, 1184}. Le fibre erano infine sottoposte a filatura per la produzione di filo fine (*fil*) o grezzo (*fil 'd la cavàgña*)⁹⁵, mentre quelle più grossolane erano invece usate direttamente per preparare cordami (*còrda*)^{374, 336} mediante ritorcitura, generalmente eseguita nella bassa valle, o per l'incordatura della suola delle caratteristiche calzature locali (*scapìñ*)^{726, 1218}, mediante cucitura a punto continuo con andamento parallelo al bordo (*antralé*) dei vari strati di tessuto con una lunga gugliata (*trâ*)¹¹⁶³ di fibre, usando un grosso ago (*cuaréll*)¹⁵³¹. Essa era anche usata per preparare i larghi spillacci (*panògga*)^{1006, 1097} delle gerle e di ogni attrezzo da spalla.



Attrezzi (*scardàccì* o *spinàic*)
usati per la cardatura della canapa.

La filatura delle fibre più fini veniva eseguita con la conocchia (*ròcca*)^{48, 324} e il fuso (*fūs*)^{46, 167}, a braccio, o con la conocchia e il filatoio (*filaréll*)^{192, 260}. La procedura era più o meno la stessa usata per filare la lana. La conocchia, nella sua forma più semplice, era un bastone diritto, di nocciolo o di salice, della lunghezza di circa un metro, scortecciato e talvolta decorato a fuoco o con disegni colorati⁴⁷: essa poteva essere offerta alle ragazze come pegno di amore. Veniva usata appoggiandola al fianco e fissandola al corpetto del costume con apposito fermaglio ad anello⁷⁰⁵ o semplicemente con un nastro³²⁴. Alla sua estremità veniva fissato un grosso batuffolo (*rucâ*)⁹⁶⁷ di canapa cardata, dalla quale le fibre venivano tirate e filate con le dita della mano sinistra inumidite con saliva per ridurle a filo fine (*fil*) o più rustico (*fil d'la cavàgña*), quest'ultimo così chiamato perché lo si teneva in una cesta (*cavàgña*). Per facilitare la produzione di saliva si teneva in bocca una castagna secca (*castigña biànca*). Nella filatura a braccio il filo era avvolto sul fuso prillato, cioè posto in movimento rotatorio con la mano destra. Quando invece si usava il filatoio il filo tratto dalla *rucâ* veniva avvolto su una bobina la cui rapida rotazione era determinata dal movimento della ruota mossa a pedale.

Il filo così prodotto era avvolto in matasse (*fišö*) usando l'arcolaio (*vìndu*)^{22, 259} e talora sbiancato a caldo sottoponendolo a bucato con cenere bianca (di legno dolce e non resinoso). Asciugato, il filo era avvolto a gomitolino (*gamisé*)⁹⁵ utilizzando l'aspo (*àspu*)^{577, 578}, per essere poi impiegato nella confezione del merletto caratteristico (*puncčëtt*)⁸⁴³⁻⁸⁴⁶, dell'ordito del tipico panno locale (*mèšalàna*)⁶⁷⁰ o della tela (*téila da cà*), prodotta al telaio (*télê*)⁸⁸⁶ in pezza (*pèssa* o *dràp*)⁶⁹² di varia larghezza e di circa 7 m di lunghezza. L'ordito della tela era preparato all'aperto, tra due pali, con fili di pari lunghezza: esso era quindi trasferito sul telaio, formato da una solida incastellatura di legno con licci sospesi azionati da un sistema di corde, dal pettine, dai cilindri per l'avvolgimento di ordito e tela e dai pedali. La navetta di legno, caricata con la spoletta (*spulëtta*) preparata con appositi strumenti^{7, 23}, veniva fatta scorrere dalla tessitrice tra i fili dell'ordito.



Strumento con il quale si caricavano di filo di canapa le spolette utilizzate poi nel telaio per la tessitura delle pezze di tela.

Poiché la tela, anche se prodotta con filo sbiancato e lavata a sua volta con cenere, manteneva un colore giallastro, si provvedeva a un ulteriore rudimentale candeggio esponendola al sole, possibilmente sulla neve. Il trasporto delle pezze di tela meno larghe, caratteristicamente avvolte a rullo, avveniva mediante una gerla (*čivéra*²⁰² o *carpiùñ*⁶¹⁵) o con caratteristica portantina a traliccio (*càula*)⁵⁶⁹, tutte provviste di spallacci (*panòğĝ*)^{1006, 1097} intessuti con canapa grezza. Le pezze di tela entravano tradizionalmente a far parte del corredo (*dòtta* o *schërpa*) della sposa. Le pezze di minore larghezza erano conservate avvolte in rulli, legati con un nastrino colorato. Quando invece le pezze di tela erano più larghe esse erano

conservate ripiegandole con cura ⁶⁹². Con la tela venivano confezionati indumenti, quali camicie (*camiša*) e mutande (*bràghi*) e biancheria di uso domestico, come lenzuola (*lansö*), tovaglie (*tuàjja*), tovaglioli (*mantiñ*), federe (*fudrètta*) e asciugamani (*sugamàñ*). Di tela era anche il caratteristico copricapo che le consorelle delle confraternite indossavano in chiesa, esso pure chiamato *tuàjja* ⁸⁴².



Caratteristiche confezioni delle pezze di tela di canapa tessuta sui telai locali.

La tela era considerata un bene prezioso, tanto che per antica tradizione i parenti dei defunti donavano 1/4 di pezza di tela (circa due metri di tessuto) ai vicini o parenti poveri ed ai bambini (*capüciñ*) che accompagnavano i funerali indossandola ripiegata a tracolla.

Con il filo di canapa, previa tintura a colori vivaci, abili mani di donna (*tarculàtta*) intrecciavano in Val Sermenza e in Valle Strona delle fettucce multicolori (*tarçòla*) ^{672, 712} e con esso si confezionavano le piccole fettucce (*strupàll*) usate per legare le trecce dell'acconciatura femminile.

Quanto alla pianta pistillifera (*canvùñ*), erroneamente ritenuta nella tradizione popolare la parte maschile, se ne ricavavano per battitura i frutti (*canvôša*). Questi erano utilizzati come granaglia per il pollame, da usare tuttavia con una certa parsimonia, in quanto si riteneva che in quantità eccessiva potessero disturbare (*scaudê*) gli animali, forse per la presenza di sostanze eccitanti. Come si è detto, la *canvôša* era anche usata per la preparazione, mediante macinatura alla pesta e torchiatura, di un olio (*öliu 'd canvôša*) abitualmente utilizzato per l'illuminazione.

Era coltivato, sia pure in minore quantità, anche il lino (*liñ*), da cui si ricavava una fibra più pregiata di quella della canapa, che veniva usata nella preparazione di tele a trama fine.

I MESTIERI

In questa sezione si sono brevemente descritte le principali occupazioni svolte dagli uomini nei paesi dell'alta Valgrande del Sesia: il falegname (*mésdabósc*), il muratore (*mürô*), il fabbro (*frê*), il

bottaio (*sabrê*), il boscaiolo (*buscariñ*) e il carbonaio (*carbuniñ*). Di ciascuno di questi mestieri si è cercato, sulla base dei reperti e delle testimonianze, di descrivere l'ambiente di lavoro, i più comuni attrezzi (*àšja*) usati, ma anche i principali manufatti prodotti.

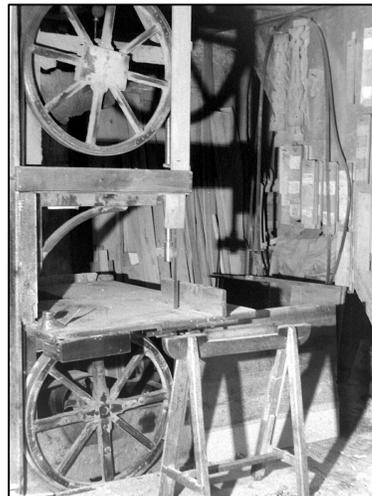
Per maggiori dettagli su attrezzature e strumenti si vedano anche più oltre le corrispondenti sezioni del glossario.

Il falegname (*mésdabósc*)

L'attività del falegname, il cui nome dialettale significa letteralmente 'maestro da legno' si svolgeva nella *butéja*, nome col quale se ne indicava il laboratorio. Questo locale era caratterizzato dal profumo del legno e dal rumore degli attrezzi minori, ma sovrastato talora dal frastuono della sega circolare (*bindèlla*)⁸⁹⁴ e degli altri strumenti meccanici, i più antichi dei quali erano il tornio e la fresatrice. Spesso nel sottopiano c'era anche una segheria (*rèšga*)⁸⁹³, nella quale dai tronchi d'albero venivano ricavate assi di vario spessore.

Gli strumenti più complessi della falegnameria e della segheria erano mossi con l'energia meccanica prodotta dall'acqua incanalata su una ruota a pale⁸⁹⁵ dal cui movimento, mediante ingranaggi⁸⁹⁶ e pulegge⁹⁰⁰ collegate da vibranti cinghie, era tramessa nei punti necessari. Tutti i meccanismi di questi marchingegni, eccetto i perni e le cinghie, erano un tempo realizzati in legno.

Punto di riferimento della falegnameria era comunque sempre il bancone (*banc*)^{707, 888}, con le sue morse frontale (*mòrsa*)³⁷¹ e di testa (*rmànda*)¹⁵³⁸, un tempo interamente di legno, i suoi aggeggi



Antico esemplare di sega circolare i cui componenti, sega e perni a parte, erano totalmente realizzati in legno (*Butéja d'i Viòit*, a Campertogno).

per il bloccaggio dei pezzi in lavorazione (*brichètt*¹³³³ *grèpp*¹³³⁴ e *varlètt*¹³¹⁹). Accanto ad esso trovavano posto su appositi scaffali le seghe tradizionali (*rèšga*)^{408, 490}, i vari tipi di seghetto come il gattuccio (*cù'a d'rat*) e il saracco (*scufina*),^{265, 640} le numerose e

multiformi pialle (*rabòtt*)^{306, 307}, le lime (*limma*) e le raspe (*ràspa*)⁴³⁴, gli scalpelli (*scüpéll*)⁴¹³, le sgorbie (*sgòrbia*)⁴¹⁴, le tenaglie (*tanàjja*)³⁹⁸, i trapani a mano (*girabruchiñ*)²⁸⁴ ed a petto³⁸⁴ le squadre (*squàdra, squadra fàusa e squàdra sòppa*)^{279, 1478}, i martelli (*martéll*)³⁸⁶ di ogni misura e molti altri attrezzi, oltre che innumerevoli scatole dei chiodi (*čò*)^{139, 487} di tutte le forme e dimensioni, che un tempo erano rigorosamente fatti a mano, e più tardi anche di viti (*vis*)¹⁴⁴⁵ con relativi cacciavite (*tornavis*)⁴²⁶. Attorno al banco il pavimento era cosparso di trucioli da piallatura (*büscàjji*)⁸¹⁸ e tutto l'insieme era impolverato dalla segatura (*rašgücc*)¹⁴⁷¹ che si ammucchiava ovunque.



Banco da falegname di grandi dimensioni e particolare di morsa antica, interamente realizzata in legno.

Un altro attrezzo tutto sommato intrigante era il graffietto (*trüschìñ*)^{43, 354}, disponibile in varie forme e misure.

Non mancavano, in una scatola, le tavolette⁷⁹⁸, derivanti dai trattamenti di ossa, con le quali si preparava la colla da legno allora in uso (*còlla da mésdabósc*) frantumandole e sciogliendole a bagnomaria in appositi recipienti²⁸⁸, che finivano con l'emanare un caratteristico acre odore.

Il muratore (*mürò*)

Lo scenario è in questo caso collocabile all'aperto, accanto a un muro o su un tetto, oppure all'interno di un cantiere. Quella che viene qui di seguito descritta, in modo necessariamente incompleto, è la situazione che esisteva in passato, che per molti aspetti è tuttavia ancora attuale. Degli attrezzi (*àšja*) quelli in uso costante erano il secchio di ferro (*siğģa*)¹⁶¹⁸, le cazzuole di varie forme e dimensioni (*casòla*)^{250, 353} il frattone (*talòscia*)³³⁷ e il martello (*martéll*)³⁹⁰, mentre dalla tasca sporgeva il doppio metro pieghevole (*métru dùppiu*)¹³⁴⁵.

Altri attrezzi giacevano sul terreno nel luogo di lavoro, come il contenitore della malta (*càssia*)⁵⁹⁴, il filo a piombo (*fil a piùmb*)³⁰⁸, il livello (*livéll*)³²³, un cordino di allineamento (*lignòla*), le assicelle di riferimento (*fàssa*), la staggia (*stàğģa*) e poi molte assi (*ass*) per le impalcature (*punt*), pietre (*prèjja*) di svariate forme, inclusi frammenti delle stesse (*scàjja*), nonché mattoni di vario tipo, sempre importati, che inizialmente erano solo di argilla compatta (*muñ piñ*), ma che in



Alcuni strumenti del muratore: martello, cazzuola, raschietto e scalpelli da pietra.

seguito divennero anche traforati (*muñ furà*) e di cemento (*mulùñ*). Altri oggetti ancora si trovavano all'interno del cantiere: tra essi il crivello (*cribbiu*)^{547, 628}, la portantina (*barèlla*)¹²⁹², un contorto attrezzo a forma di zappa (*sapùñ*)³¹⁸ che serviva a mescolare la calce (*caucìna*) e la malta (*màuta*), la leva (*palfèru*), i sacchi di cemento (*ćimént*) e le parti pronte per essere messe in opera, tra cui pietre di copertura (*piòvva*), travi (*trav*) e architravi (*quartina*), inquadrature (*quàdru*) di porte e finestre, tiranti (*tirànt*) e chiavi (*čav*) di consolidamento

Dalle mani del muratore nacquero e nascono tuttora muri (*mür*), muri divisorii (*galandüra*), solette (*sulètta*), intonaci (*risadüra*), travature (*tràv*), capriate (*cavariâ*), tetti (*cuérč*), balconi (*balcùñ*), loggiati (*lòbbia*), alzate (*alvâ*), e quant'altro fa parte delle strutture edilizie, ma anche di ponti, ripari e terrazzamenti.

Il gessatore (*ğisadô*)

Il mestiere corrisponde a quello del 'plâtrier-peintre' dei francesi, cioè a quello di un artigiano che, subentrando al lavoro del muratore o restaurando ambienti degradati, intonaca, tinteggia, stucca e produce decorazioni in gesso e finto marmo. Assieme a quello del falegname era uno dei mestieri preferiti da coloro che espatriavano verso la Francia. Fiorente e apprezzato fino al XVIII secolo, questo mestiere si estinse localmente negli anni 30 del secolo scorso per effetto delle misure varate dal governo francese per frenare l'immigrazione (1926) e delle quasi contemporanee misure restrittive sull'emigrazione messe in atto dal governo italiano.



Le numerose spatole del gessatore e uno dei molti risultati della sua attività.

Gli attrezzi (*àšja*) erano in parte gli stessi del muratore, come il secchio (*siĝĝa*), la cazzuola (*casòla*) e il frattone (*talòscia*), ma del corredo del gessatore facevano parte anche pennelli (*penéll*)⁴¹⁵ di ogni tipo, spatole (*spàtula*) di ogni forma e dimensione⁴¹² e molti piccoli utensili di varia forma⁴²⁴ utilizzati per modellare il gesso in forma di medaglioni^{744, 747}, fregi^{745, 756} e cornici di ogni tipo nelle chiese e nelle case borghesi.

Il fabbro (*fré*)

L'ambiente di riferimento era in questo caso la fucina (*füşina*). Come tutti i laboratori, essa funzionava in virtù della energia idraulica prodotta dall'acqua corrente, che veniva convogliata da lontano attraverso un canale (*rùĝga*)⁹⁸⁵ e infine incanalata⁹⁰² su una grande ruota a pale (*ruvùñ*)⁸³⁴, il cui movimento era trasmesso agli strumenti mediante ingranaggi⁸⁸⁹. Spesso era la stessa acqua che sul suo percorso era utilizzata per servizi diversi. Altre volte erano i servizi ad essere accorpati in un solo edificio o complesso di edifici.

Un tipico esempio di questa polivalenza è stato ricostituito nel 2003 nell'ecomuseo di Mollia⁹⁰¹, alla frazione Piana Fontana, dove convivevano serenamente una fucina, una falegnameria, un frantoio, un mulino ed un forno da pane. Molte erano le fucine esistenti sul territorio, soprattutto tra Riva Valdobbia e Mollia, dove era particolarmente attiva la produzione di lucerne (*lümm*) e soprattutto di scacciapensieri (*ribèbba*), di cui si dirà tra poco.

La *lümm*⁷⁶ è una lucerna forgiata a mano dalla forma molto caratteristica: la vaschetta dell'olio ha anteriormente un beccuccio



Antica forgia a pedale con la quale si arroventava il ferro sul carbone di legna.

contenente una piccola doccia metallica su cui appoggia lo stoppino; posteriormente la vaschetta continua in una lamina arcuata articolata in alto con un braccio ad arpione, che serve sia ad agganciare che l'oggetto che ad infilarlo su appositi sostegno di legno.

Numerosi particolari decorativi tra cui fregi e iniziali riportati nella vaschetta, decorazioni a punzone sul montante e torciture o intagli dell'arpione abbelliscono questo oggetto tradizionale, che fu largamente usato in passato per l'illuminazione e di cui si conservano ancora molti esemplari.

La *ribèbba*⁸⁰ è un piccolo strumento ad ancia il cui corpo a ciambella (*cérču*) continua in due branche parallele (*arc*) tra le quali viene fatta vibrare una linguella (*léngua*) che da un lato è incastrata nella ciambella, dall'altro termina ad angolo in un grilletto. Lo strumento viene suonato fregando col dito sul grilletto mentre la ciambella è appoggiata sulle labbra tese sui denti. La cassa armonica è formata dalle cavità orale e nasale che vengono modificate nella forma per ottenere variazioni di tono e di timbro del suono. La lavorazione del ferro per la sua produzione si svolgeva con modalità ben precise e caratteristiche, che Carlo Gallo descrisse con molta cura nel 1884 nel suo libro '*In Valsesia. Note di taccuino*'



La *ribèbba* veniva prodotta soprattutto nelle fucine di Boccario e di Mollia ed esportata in grandi quantità.

[Gallo 1884]. Questi piccoli strumenti erano oggetto di intenso commercio anche con l'estero.

Nelle fucine, il ferro veniva utilizzato anche per la fabbricazione di strumenti da lavoro di ogni tipo e di oggetti di uso domestico, tra cui i *fèri da mijàcc*, utensili che servono tuttora per la preparazione di una tipica ed apprezzata schiacciata di pastella (*mijàcca*). I *fèri da mijàcc*⁶³⁶ sono due dischi lisci di ferro incernierati tra loro e collegati a lunghi manici che permettono di esercitare una forte pressione sulla pastella durante la cottura alla fiamma. In passato la pastella era invece cotta tra due piastre rettangolari di ferro sostenute sulla fiamma da un apposito traliccio¹⁰.

Di un altro tipo di lavorazione del ferro fa ancora menzione Carlo Racca [Racca 1833], il quale riferisce che nelle vicinanze di Campertogno si trovavano fabbriche di chiodi^{139, 487} di varie qualità e dimensioni, tra cui un tipo particolare, detto *varalina*.

Facevano anche parte della produzione della fucina cancellate^{898, 899}, serrature (*salūra*)^{194, 293} inferriate (*frà*)^{1543, 1545} e serramenti vari per porte e finestre^{1181, 1185}, cassapanche⁴⁸⁹ e mobili^{44, 1182}.

Gli strumenti principali della fucina erano la forgia (*fòrga*)¹⁵⁵⁰, funzionante a manovella con il carbone di legna prodotto localmente nelle carbonaie (*carbunèra*), il maglio (*mà*)⁸⁹¹, l'incudine (*añcūggu*)

⁸⁹⁰, pinze di vario tipo ¹⁵⁴⁸ e la bassa vaschetta di pietra ¹⁵⁰³ usata per la tempera degli utensili.



Alcune delle molte varietà di chiodi di ferro battuto prodotti nelle fucine locali.

Un particolare apparato di ventilazione (*òra*) ^{897, 1614}, piuttosto ingegnoso, era basato sul recupero delle bolle d'aria trasportate dall'acqua corrente per creare un flusso aereo da convogliare mediante tubi alla forgia.

Di alcune fabbriche, da tempo scomparse, si conservano ancora i documenti e le mappe, come nel caso della *Fabrique de fer* di Campertognetto ⁹⁰³, di molti altri resta solo il ricordo.



Resti di un marchingegno (*òra*)
che serviva a convogliare
una corrente d'aria verso la forgia.

Il bottaio (*sabrê*)

Il nome dialettale significa fabbricante di *sëbbri*. Il nome *sëbbriu* indica qualsiasi recipiente di legno assemblato con delle liste sagomate (*dòga*). Il bottaio (il cui nome italiano era un tempo 'cebraro'), oltre ai principali attrezzi (*àšja*) del falegname, aveva a disposizione un'ascia bipenne ¹⁵, un'ascia a lama singola larga ³¹⁹,

entrambe a taglio trasversale, e una particolare lama curva da petto (*curtéll*) a due impugnature asimmetriche ²⁶⁷. Le doghe dovevano essere opportunamente lavorate su entrambi i lati e, per le botti, in entrambi i sensi.



Principali attrezzi del *sabrê* e alcune parti della botte.

Il legno usato per modellare le doghe era diverso a seconda del tipo di uso cui era destinato l'oggetto: il larice (*làras*) serviva per i contenitori dell'acqua; per i recipienti destinati a contenere latte e per le tinozze del bucato si usavano di preferenza l'abete bianco (*avè*) o rosso (*pěčča*); per i recipienti da vino erano preferiti il castagno (*castigña*) e il rovere (*arólu*).



Alcuni oggetti prodotti dal *sabrê*: *gèria 'd l'àva*, *gèriëtt dal lačč*, *ghiviö* e *garòcc*.

I manufatti prodotti avevano le pareti di legno in doghe con scanalatura per il fondo e in alcuni casi con coperchio modellato a mano. Le doghe erano preparate su appositi panchetti con morsa a pedale per bloccare i pezzi di legno in posizione di lavoro. Al momento dell'assemblaggio le varie parti erano fissate con cerchi di ferro (*čérču*) ^{226, 312} o, negli oggetti di piccole dimensioni, di legno (*fàssa*) ^{4, 210}, questi ultimi con un particolare tipo di incastro ^{950, 951} per il bloccaggio ²¹³.

L'ingegnoso ed elegante sistema del *sabrê* per il bloccaggio delle doghe con fasce di legno ad incastro (*fàssa*).



Per la descrizione dei molti manufatti prodotti dal *sabrê*, di cui si presentano nella figura alcuni tipici esemplari, si rinvia alla corrispondente sezione del glossario.

Il boscaiolo (*buscariñ*)

Il bosco (*bósc*) rappresentava un tempo un elemento fondamentale nella vita del paese. Foglie per il giaciglio (*bašacca*), legna per il fuoco (*tòcc 'd bósc*), frasche (*fràsca*) per i campi, tronchi (*biùñ*) per il tetto, assi (*ass*) per i mobili: tutto proveniva dal bosco, che dava alla gente tante cose ancora, come il carbone di legna usato nelle fucine, ma anche funghi, mirtili e selvaggina, utili e piacevoli nella vita quotidiana.

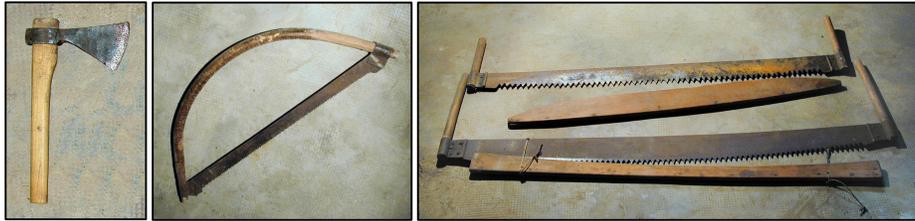
Il bosco era spesso un punto di contatto tra generazioni successive. Vi era un tempo la consuetudine di piantare alberi 'per i figli', nella certezza di non raccogliere personalmente i frutti del proprio lavoro, ma di contribuire al benessere futuro dei propri discendenti. La natura era così il tramite di un'eredità basata su elementi ben più vivi ed apprezzabili di un conto in banca, fondata sulla terra, sulla natura e sul lavoro delle proprie mani.

I boschi dislocati sul territorio hanno caratteristiche ben precise in relazione al soleggiamento: nelle zone esposte a nord (*uvàg*) prevalgono le conifere; in quelle ben soleggiate (*suliv*), i castagni, i faggi e le betulle. In rapporto alla natura del terreno ed alla sua altitudine si distinguono invece aree a diversa vegetazione prevalente: l'ontano di monte (*drôs*) si trova in alto, nelle ultime zone verdi; faggio (*fò*), frassino (*fràssu*), rovere (*arólu*), ciliegio (*ciréša*) crescono soprattutto sui pendii erbosi; l'ontano (*auničča*) sulle rive dei corsi d'acqua o su terreno umido; il castagno (*castigña* o *salvàig*) e il nocciòlo (*culòra*) sono presenti quasi ovunque sui margini delle falde detritiche di fondo-valle.

Il taglio dei boschi era un tempo regolato dalle necessità della popolazione e da alcune restrizioni in zone particolari (*bandi*) a protezione dalle valanghe. Ben presto dovettero però essere imposte delle regole, allo scopo di evitare imprudenti eccessivi abbattimenti, senza tuttavia riuscire a frenare il disboscamento indiscriminato e

speculativo, i cui risultati sono ancor oggi evidenti: Successivamente vennero imposti, ma non sempre rispettati, dei criteri anche per il taglio di piante sui terreni privati. Attualmente l'interesse commerciale per il legname è localmente molto diminuito, per cui il bosco si sta naturalmente riprendendo.

Gli attrezzi del boscaiolo erano la scure (*piòla*)³¹⁵, l'accetta (*piulëtt*)³⁸⁷, la sega a mano (*struncùñ*)^{491, 686}, la grande sega a due manici (*àrpa*)⁴⁹³, la picca (*sapiñ*)⁹⁰⁴ per il movimento dei tronchi, la roncola (*faucëtt*)²⁷⁸, che era solitamente agganciata alla cintura mediante un gancio (*cròcc*), i ferri a U per il bloccaggio dei tronchi accatastati (*grëpp*)¹⁵⁹⁸ e tanti altri attrezzi piccoli e grossi.



Il *piulëtt*, lo *struncùñ* e l'*àrpa*, strumenti fondamentali per il lavoro del bosco.

Gli alberi abbattuti dovevano necessariamente essere trasportati a valle: ciò avveniva in vari modi, rotolando i tronchi lungo i pendii (*riva*) gettandoli dai dirupi (*bütó*), ma più spesso trasportandoli per mezzo di grandi slitte (*lésa*)⁸⁵¹ nei mesi invernali, lungo i sentieri innevati, con qualche rischio e talora con incidenti anche gravi. A volte il tronco era appoggiato all'estremità anteriore su una slitta più corta (*lisëtt*)¹⁵⁹⁹ mentre all'estremità opposta si applicava un anello (*čò ad anéll*)²⁹⁹ a cui si legavano funi per frenare a mano la discesa del carico. Un mezzo di trasporto più rapido era quello a filo, basato su un cavo metallico (*fil*)¹⁵⁹¹ su cui il tronco (*biùñ*) veniva fatto scivolare sospeso a carrucole (*culiss*)²⁸¹. Queste erano per lo più di ferro, di varie forme¹⁰⁸⁶, ma talvolta, per carichi leggeri, venivano usati anche pezzi di legno monouso che si consumavano per sfregamento sul filo di ferro ad ogni discesa¹¹³⁷.

A valle il cavo terminava con la *batùà*⁹⁰⁵, una rustica struttura di arresto formata dal *tùrn*, un tronchetto fermato da due corti pali infissi nel terreno (*pašóign*) e sul quale si avvolgeva il filo tendendolo con l'aiuto di due pali (*bàri*), davanti ai quali si ponevano delle fascine o, quando furono disponibili, dei copertoni d'auto dismessi per attutire l'impatto.

Questo sistema di trasporto per gravità fu sostituito in tempi più recenti dalla più complicata teleferica (*funicèlla*)¹⁶⁰⁰, i cui elementi erano le più robuste funi metalliche (*lignòli*), rispettivamente portanti (*putànt*) e traenti (*traént*), i tralicci (*cavalëtt*) con supporti (*pìppa*) per i cavi portanti e guide (*registru*) per quelli traenti. Sulle piattaforme della teleferica era fissata orizzontalmente una grande ruota metallica (*vulànt*) dotata di sistema frenante per i cavi traenti.



Da sinistra i resti di una *batù*a, la forma più primitiva di trasporto a filo, e una *lésa*.

L'attività del boscaiolo iniziava con l'abbattimento delle piante selezionate a tale scopo, e si concludeva con il trasferimento a valle dei tronchi (*biùñ*) con le modalità appena descritte. Essa era però preceduta dal sopralluogo di un esperto, riconosciuto come tale dalla comunità, che effettuava l'operazione di selezione sulla base della posizione e della maturità degli alberi, avendo cura di lasciarne indenni un certo numero (*quinti*), adeguato a permettere la futura ripopolazione del bosco.

La selezione era notificata scortecciando un piccolo tratto della base dell'albero con un'accetta (*piulëtt*)³²¹, su cui si scriveva con una vernice colorata il numero di riferimento della pianta nel lotto di quelle da abbattere. Su ogni segnalazione veniva posto un marchio (in genere le iniziali del nome) con un punzone situato sul retro dell'accetta. Inoltre, per ciascun albero selezionato, l'esperto effettuava una stima della cubatura del tronco sulla base del diametro dello stesso misurato a un metro da terra e dell'altezza della pianta valutata a occhio. I dati venivano annotati e servivano poi a pattuire il prezzo che il compratore avrebbe dovuto pagare al proprietario del bosco. Tutto ciò avveniva con soddisfacenti risultati ben prima che questa incombenza fosse affidata ufficialmente al Corpo Forestale dello Stato.

Il bosco era quindi una parte viva del territorio, un indispensabile mezzo di sopravvivenza per la gente e un'importante occasione di lavoro. Anche se in passato la speculazione lo ha talvolta deteriorato, esso rimane un elemento essenziale dell'ambiente e del paesaggio.

Non resta che sperare in ritorno di interesse per il bosco di alto fusto, che porti alla ripresa delle iniziative di manutenzione un tempo in atto in atto, non ultima quella della cura del sottobosco che un tempo era quasi rituale; anche se è ragionevole prevedere che gli antichi splendori saranno recuperati, eventi naturali permettendo, solo in tempi molto lunghi.

Il carbonaio (*carbuniň*)

Un altro momento caratteristico della vita dei boschi era costituito dall'attività dei carbonai (*carbuniň*). Gli attrezzi principali del carbonaio erano il piccone (*picca* o *picùň*)³¹⁴, la vanga (*pàla*)³¹⁷, la scure (*piòla*)³¹⁵, la roncola (*faucëtt*)²⁷⁸ e la sega a mano (*struncùň*)⁴⁹¹.

Questo lavoro comportava lunghi periodi trascorsi nel bosco. Esso iniziava con la realizzazione della radura (*râ da carbuniň*)⁹⁸⁹ su cui costruire la carbonaia (*carbunèra*)¹⁵⁹⁰, ciò che talvolta, quando il pendio era particolarmente ripido, comportava la costruzione di muri a secco e di terrazzamenti. Di questi manufatti caratteristici si vedono frequentemente ancor oggi le tracce: ciò che resta sono però solo gli spiazzati pianeggianti ricavati in pieno bosco, con terriccio tuttora nerastro per la presenza di residui di carbone.

La produzione di carbone di legna aveva lo scopo di trasformare il legname di piccole dimensioni, specialmente ontano (*aunićca*), ontano di monte (*dròs*) betulla (*bóla*) e faggio (*fò*) in carbone vegetale. Questo, meglio noto con il nome di *carbunèlla* era usato dal fabbro nella forgia e, durante l'ultima guerra, trovò applicazione anche come combustibile per la produzione di gas per autoveicoli nei cosiddetti gasometri.

La struttura della carbonaia era molto caratteristica. Nella parte centrale veniva costruito un traliccio con piccoli tronchi, ancorato al terreno da alcuni pali infissi e legati tra loro con ramoscelli. Questo traliccio era rivestito da vari strati di legna di più piccole dimensioni, disposta a mantello, su cui il carbonaio stendeva infine uno strato di terriccio, lasciando in esso numerosi sfiatatoi. Quando era possibile lo strato di copertura era formato usando zolle di erba (*tèppa*) con le foglie rivolte all'interno. Alla fine la forma era quella di un cono tondeggiante.

Ultimata la costruzione della carbonaia, in essa veniva appiccato il fuoco da un'apertura situata al suo vertice. Era determinante la sorveglianza attenta della combustione ottenuta regolando l'apertura della bocca, in cui si introduceva eventualmente altra legna, e degli sfiatatoi, con la cui apertura e chiusura si spostava secondo le necessità la zona di cottura. Quando, dopo pochi giorni, dagli sfiatatoi usciva meno fumo o questo cambiava di colore si chiudevano tutte le aperture con della terra e si lasciava la carbonaia cuocere ancora per alcuni giorni. Dopo di che la si apriva, si lasciava raffreddare il carbone e lo si trasportava infine a valle.

ALTRE OCCUPAZIONI

Se agricoltura e pastorizia furono sempre alla base dell'economia locale, non mancarono nei secoli scorsi diverse attività

artigianali o più in generale varie occupazioni lavorative. Nel considerarle non possiamo ignorare che esse furono in pratica il solo elemento in grado di ovviare almeno in parte all'emigrazione. Tuttavia, salvo rare eccezioni, l'artigianato rimase sempre un'attività secondaria, agricoltura e pastorizia essendo le sole occupazioni realmente in grado di garantire l'autonomia delle comunità. L'operosità degli abitanti fu infatti sempre orientata più verso le esigenze e gli interessi della famiglia e del paese, che non verso la personale espansione economica. Questo atteggiamento non meraviglia, essendo sulla stessa linea della proverbiale tendenza degli emigranti, che numerosi portavano altrove il proprio lavoro e la propria iniziativa, ma sempre con la precisa intenzione di potere un giorno rientrare in paese con i propri guadagni.

Stando al rapporto di L. Noè del 1828 [Peco 1993] esistevano in alta Valgrande numerose strutture deputate al lavoro organizzato, soprattutto fucine (*füşina*), mulini (*muliñ*) e segherie (*rèšga*). Diversi erano anche i telai (*télê*), per lo più tuttavia riservati all'uso familiare e quindi associati alle abitazioni: con essi veniva prodotta la tela, detta appunto *téila da cà*⁶⁹². Un'altra importante attività artigianale consisteva nella produzione di un caratteristico tessuto noto col nome di *mèšalàna*⁶⁷⁰, uno spesso panno di lana fabbricato su un ordito di filo di canapa, abbastanza diffusamente impiegato per confezionare gli abiti maschili, le ghettoni da lavoro⁷⁰⁸ e, cucito a più strati, le soles delle tipiche calzature locali (*scapiñ*)⁷²⁶.

L'attività mineraria era molto sviluppata nel territorio di Alagna con miniere d'oro, di rame, di ferro e di manganese [AA. VV. 1990, Cerri e Zanni 2008], ma in tutti i paesi ci furono sporadici tentativi di intraprenderla, anche se con risultati che non andarono mai al di là di assaggi minerari del terreno o di attività estrattive di molto breve durata. Dallo studio di Luigi Peco sulle miniere della Valsesia [Peco 1988] si ha conferma dell'esistenza ufficialmente riconosciuta di varie miniere in molte località dell'alta Valgrande, come peraltro risulta anche dalle richieste di concessione che venivano inoltrate alle autorità centrali.



Splendido esemplare di calamaio
realizzato lavorando
al tornio la pietra ollare.

Fino al XIX secolo furono fiorenti a Riva Valdobbia e a Mollia varie fucine nelle quali si producevano oggetti tipici come le lucerne (*lūmm*)^{39,76} e gli scacciapensieri (*ribèbba*)^{17, 80} di cui si dirà più ampiamente in seguito.

Ad Alagna, utilizzando il materiale estratto dalle cave di cloroscisto, la principale delle quali era quella di Stofful, si lavorava al tornio la pietra ollare producendo pentole^{1093, 1154}, coperchi¹¹⁷⁷ e oggetti vari, come scatole¹¹⁵⁵, ciotole¹¹⁵⁵ e persino calamai¹²⁰, oppure si preparavano lastre per la costruzione delle caratteristiche stufe (*stūva* o *furnëtt*)^{605, 817}.

Ovunque nell'alta Valgrande del Sesia si realizzavano trine di *punčëtt*, di cui è detto più diffusamente in apposito paragrafo. Questa attività fu particolarmente fiorente in Valle Vogna e una turista inglese, E. M. Lynch, contribuì a valorizzarla pubblicando tra l'altro all'inizio del secolo scorso un opuscolo illustrato, recentemente riesumato [Lynch 1992].

La produzione degli *scapìñ*^{726, 1218}, caratteristiche pantofole di stoffa, fu praticata in passato quasi ovunque da molte donne (*scapinàtta*) ed è tuttora esercitata anche in alcuni laboratori.

A Campertogno fu praticata anche la concia delle pelli. Questa attività veniva svolta alla Villa, in un grosso edificio, noto come *Balarùñ*, situato nella parte più a valle della frazione. Da molti decenni ormai questa attività è stata sospesa. Sempre a Campertogno, alla frazione Villa, esisteva nel secolo scorso una piccola industria per la lavorazione delle pietre da orologio, di proprietà della famiglia Giacobini, ancora attiva agli inizi del secolo scorso: di essa si ricordano ancora le persone più anziane, ma non è stato possibile reperire alcun documento in proposito.

A Mollia invece vi era un laboratorio di falegnameria e di tornitura nel quale si producevano vari oggetti di legno, tra cui in particolare quelli destinati all'equipaggiamento militare.

Astucci per aghi
finemente lavorati a mano
dagli artigiani locali.



La pietra da costruzione veniva estratta dagli accumuli di rocce di sfaldamento (*ģiavini*), numerose in tutta la valle. Le pietre di copertura (*piòvvi*)⁹⁹⁹, che costituiscono una delle caratteristiche costruttive della casa valesesiana, erano estratte in cave (*piuvéri*)

installate là dove la roccia aveva le caratteristiche adeguate per lo sfaldamento in lastre.

Alcuni massi erratici di serpentino esistenti sul fondovalle vennero utilizzati, come già si è detto, per ricavare mediante segatura lastre e blocchi che venivano usati come pietra ornamentale. Un tipico esempio è il portale dell'oratorio dell'alpe Pianmisura in Val d'Otro (Alagna).

Un'attività abbastanza diffusa era l'apicoltura, praticata sia a livello familiare, sia a scopo commerciale. La produzione del miele era infatti una tradizione valesiana. Il maggior produttore era Giuseppe Bertoli di Varallo, che aveva un mielario ad Alagna^{642, 643}, ed aveva coinvolto anche i piccoli produttori locali

In tempi molto antichi le api (*aviji*) erano accudite in alveari ricavati da tronchi d'albero (*scörs*) e attrezzati in modo piuttosto primitivo¹⁶¹⁶. Nell'800 l'apicoltura fu ovunque razionalizzata dalla introduzione di alveari (*àrnia*)^{222, 223} molto simili a quelli attuali. Talora diversi alveari erano raccolti sotto una rustica tettoia situata sui prati, lontano dalle case (*cà 'd j'aviji*)⁸⁸⁷.

Gli attrezzi dell'apicoltore erano la maschera di rete attaccata a un cappello di paglia, gli ampi guanti protettivi, il soffiato (*büfëtt*)³⁸⁰ alimentato con stracci accesi per produrre il fumo, la leva per aprire gli alveari e una spazzola per allontanare le api dai telaini. Per ogni evenienza, in caso di puntura, erano sempre disponibili in casa delle pinzette per estrarre il pungiglione e la boccetta dell'ammoniaca da applicare sulla sede della lesione.

Pani di cera d'api prodotti localmente.



Aperto l'alveare, i telaini (*télaiñ*)²²³ erano tolti e trasportati nei locali utilizzati per la smielatura, dove si procedeva a rimuovere da entrambe le facce la cera opercolare dei favi con una larga lama con manico a sbalzo (*curtèlla*). I telaini così preparati e già gocciolanti di miele venivano quindi posti nello smielatore, una grossa centrifuga di lamiera zincata, azionata mediante una manovella. Il miele veniva raccolto dall'apposito beccuccio in recipienti da cui era poi trasferito in contenitori di vetro o di carta paraffinata, nei quali col tempo cristallizzava.

La cera asportata, ripulita per gocciolamento dalle tracce di miele, era poi posta entro una cassetta speciale con fondo inclinato e coperchio di vetro, che veniva esposta al sole: il calore scioglieva

poco a poco la cera, che colava fino a riempire un'apposita vaschetta, dove consolidandosi avrebbe dato origine ai caratteristici pani della preziosa cera d'api (*céra*)³⁸².

Un evento raro connesso all'apicoltura era la formazione di uno sciame (*bütt*). In tal caso si accorreva sul luogo dell'avvistamento percuotendo delle latte per sollecitare le api a fissarsi da qualche parte e poi si trasferiva lo sciame in un'arnia nuova contenente telaini predisposti.

SEGNI E SIMBOLI

Molti dei reperti fin qui considerati debbono essere esaminati anche nei particolari, per poter rilevare quei dettagli che li caratterizzano dal punto di vista estetico e formale. Non è possibile ignorare che molti degli oggetti che configurano la *cultura materiale* sarebbero 'traditi' se non si riconoscessero in essi quei particolari che li nobilitano dal punto di vista decorativo (i segni) o li collegano ad archetipi molto lontani (i simboli).

L'eventuale abbellimento decorativo dei manufatti era sempre opzionale e non doveva quindi implicare tempi di lavorazione troppo onerosi. Perciò, se era spesso limitato a decorazioni semplicemente incise nel legno (*àrca*^{935, 941}, *gambis*¹⁰⁷⁹, *ćérču* della culla^{931, 932}, custodia della ribebba^{41, 58} e *büfëtt*^{235, 1084}), altre volte consisteva in



Particolari decorativi rilevati su una *lümm*, un tradizionale oggetto di ferro battuto.

intarsi (*cüna*⁹⁴⁷, *léčč*^{1454, 1455}) o in delicati intagli (custodia della *ribèbba*^{917, 918}), talora policromi (*cüna*¹⁴³⁷). Nel rame le decorazioni erano a sbalzo o a intaglio (*scaudaléčč*^{558, 752}) e nel ferro battuto venivano in genere impresse a punzone (*faucëtt*^{929, 943}, *lümm*⁹⁰⁹ e manici di mestoli^{1118, 1120}). In qualche caso, tuttavia, gli ornamenti erano finemente modellati nel ferro battuto^{908, 910} o scolpiti nel legno^{920, 1017}.

In alcuni casi della decorazione facevano parte nomi, iniziali o date^{911, 914}, ma più spesso gli elementi decorativi derivavano da simboli arcaici che gli artigiani applicavano per tradizione ai manufatti, seguendo gli antichi modelli ma verosimilmente senza

percepirne il significato. Su alcuni arredi ed utensili erano croci ⁹³², rose solari ^{906, 916}, stelle ⁹⁴⁷, cerchi e ruote ^{941, 954}, disegni geometrici ^{933, 940}, fiori e foglie ^{917, 919}; su altri erano soprattutto greche ⁹¹⁴ e motivi lineari ^{929, 943}, che diventavano fortemente stilizzati su alcuni



Alcune delle caratteristiche decorazioni che si trovano sui manufatti di legno.

oggetti di uso comune ^{1079, 1450} e di pura fantasia su altri, come alcune conocchie (*ròcca*) ^{2, 48}. È fuor di dubbio che segni e simboli fanno parte a pieno diritto della *cultura materiale* di cui ci stiamo occupando.

VALORE DEL LINGUAGGIO

Le tradizioni orali, delle quali fa parte lo stesso linguaggio locale con cui sono espresse, sono parte integrante del patrimonio degli individui, dei gruppi sociali e delle popolazioni. Per meglio caratterizzare gli aspetti culturali ad esse riferibili è invalso l'uso del termine 'immateriale' contrapposto a 'materiale'.

Questa distinzione è di per sé discutibile, ma soprattutto il problema è mal posto ed è ben più complesso di quanto appaia, non essendo riconducibile alla semplice contrapposizione dei termini in gioco sulla base delle fonti di informazione orali o documentarie disponibili.

Già solo il lessico tecnico è superiore nelle lingue locali alla sua normalizzazione effettuata su dizionari o enciclopedie in qualsiasi lingua corrente. Infatti, in molti casi è possibile ricavare dall'analisi linguistica dei dialetti elementi (forme arcaiche, gergali o

importate di oggetti in uso; nomi di oggetti obsoleti e notizie sugli stessi) che rappresentano un reale e indiscutibile valore aggiunto nella ricostruzione degli aspetti storici ed etimologici della *cultura materiale*. Inoltre, dall'intersezione tra la raccolta dei reperti, la documentazione ad essi relativa e la loro descrizione linguistica dialettale è spesso possibile raccogliere anche interessanti informazioni sulle modalità di produzione e di utilizzazione degli oggetti.

È improbabile che oggetti, utensili e strumenti di uso corrente non avessero in passato un nome nella lingua locale. Quando questo manca è verosimile che con l'obsolescenza dell'oggetto se ne sia persa anche la memoria. Sono purtroppo sempre meno, infatti, le persone per le quali il nome delle cose mantiene il suo valore anche quando esse sono scomparse dalla scena quotidiana. L'oggetto obsoleto può conservato come cimelio, ma resta molto spesso anonimo o senza alcun riferimento culturale.

Negli ultimi decenni gli storici della lingua hanno intensificato le ricerche sulla storia delle tradizioni linguistiche regionali e locali, ricerche che per forza di cose si incrociano con lo studio dei repertori della *cultura materiale*. Ne sono nati un interesse popolare abbastanza diffuso e piccole ma encomiabili iniziative locali per la valorizzazione 'autentica' della tradizione contadina e artigianale.

Una documentazione filologicamente corretta è di grande importanza non solo per lo studio del lessico tecnico ma anche per quello della *cultura materiale* in senso più generale. In questo campo la stretta collaborazione tra linguisti e storici delle tradizioni popolari si è dimostrata utile e feconda. Essa ha reso tra l'altro possibile l'interessante e preziosa iniziativa di pubblicare i 'thesauri' delle terminologie contadine e artigianali, rispettandone la molteplicità topologicamente dipendente e facilitando non solo il confronto dei reperti, ma anche quello dei nomi con cui gli stessi oggetti sono indicati in località diverse.

La correttezza delle parole dialettali individuate dipende ovviamente dall'attendibilità, non sempre facilmente controllabile, degli informatori. Solo se largamente condivise, tanto più se confortate da interpretazioni etimologiche ragionevoli, le indicazioni sono realisticamente accettabili come plausibili. Quando invece sussistono discordanze (rilevate dall'osservatore) o dubbi (segnalati dall'informatore) è necessario limitarsi a formulare delle ipotesi.

Con queste cautele si raccomanda di interpretare i risultati di questo lavoro. In particolare, quanto alle modalità con cui è stata eseguita l'analisi semantica e filologica sui nomi dei reperti, occorre precisare che lo studio si è avvalso sia di un'analisi sincronica dei dati basata sulle dirette risultanze delle interviste, sia di una loro analisi storica (ove ciò è stato possibile) basata sul confronto tra i nomi attuali e quelli arcaici, ricordati spontaneamente o sollecitati. In entrambi i casi è d'obbligo, come si è appena detto, essere consapevoli dei limiti di attendibilità dei risultati, limiti che possono

derivare da fattori diversi ed interagenti, quali contaminazione inconsapevole da parte di altri linguaggi, amnesia delle persone, ma anche obsolescenza degli oggetti e relativa disomogeneità dell'area esaminata.

Alcune delle parole registrate localmente sono chiaramente di derivazione francese. Ciò non stupisce se si tengono presenti sia l'intensa emigrazione stagionale o temporanea verso la Francia avvenuta nei tre secoli precedenti, sia la frequentazione dei luoghi in cui lo studio è stato svolto da parte di oriundi da tempo residenti in quello stato. In questi casi si è scelto tuttavia di riportare il nome registrato usando per omogeneità, nel testo come nel glossario, la rappresentazione fonetica precedentemente adottata per il dialetto dell'alta Valgrande [Molino e Romano 2008]. Così è stato, ad esempio, per parole come *placàr*, *buasrì*, *plafùñ*, *cumò* e *düvé*.

Sono interessanti alcune relazioni rilevate tra i nomi registrati: ad esempio tra l'oggetto (*scuéla*, scodella) e il suo contenuto (*sculâ*), tra l'oggetto (*murtàša*, parte cava dell'incastro) e la sua realizzazione (*murtàšê*), tra il nome corrente e le modalità d'uso dell'oggetto (*girabruchiñ* per menarola, *tirabüsùñ* per cavatappi). È inoltre possibile rilevare per alcuni nomi dialettali la presenza di fenomeni di condivisione da parte di reperti diversi (*camìñ* per focolare, canna fumaria e comignolo; *těčč* per solaio e fienile), di specializzazione filologica, come per i nomi specifici attribuiti ai molti elementi che compongono la travatura del tetto (*culmìgña*, *custàna*, *mürajèra*, *canté*, *tampièra*) o di sinonimia, da interpretare in rapporto alla funzione prevalente (*těčč* e *spassacà*, per 'solaio', sono infatti sinonimi solo apparentemente, in quanto il primo termine indica la posizione del locale, equivalendo a 'sottotetto', mentre il secondo indica un luogo destinato al 'deposito di oggetti obsoleti').

Un altro fatto merita di essere ricordato. Può accadere che lo stesso nome dialettale abbia significati non sovrapponibili in contesti diversi. Così è per il lemma *prévi*, che a seconda del contesto indica un sacerdote, il traliccio di legno entro il quale si pone nel letto il bracere o un piatto tipico orinato da involtini di cotenna di maiale farciti di carne tritata mescolata con aromi; per *brichétt*, che indica sia l'acciarino che un aggeggio del banco da falegname che blocca le assi durante la piallatura; per *fàssa*, che indica la fascia di legno che blocca le doghe, l'asse di riferimento usato dal muratore durante l'intonacatura, la fascia di stoffa applicata come cintura o quella usata per avvolgere gambe e piedi. Anche alla parola *siğğa* corrispondono sia la larga secchia del muratore, sia quella di lamiera di uso domestico, sia il recipiente di legno a doghe (peraltro chiamato più propriamente *siétt*) che si usava un tempo per la mungitura.

Questo dei rapporti tra lessico dialettale e *cultura materiale* è indubbiamente un problema, peraltro comune a tutte le lingue, di particolare interesse ma di non facile trattamento, che questo studio è ben lungi dall'aver risolto. Esso richiederebbe ulteriori ricerche in

cui la raccolta dei dati fosse integrata da studi sulla storia delle tradizioni e da un'analisi dialettologica più approfondita e competente.

Occorre precisare che in questo lavoro non si farà alcun riferimento al *tizschu*, il dialetto walser ancor vivo nella comunità di Alagna, che si dovrebbe affiancare a quello valsesiano qui considerato avendo esso attribuito un nome alla maggior parte degli oggetti esaminati. Per questo particolare aspetto si rinvia eventualmente ai molti studi specifici e alle pubblicazioni esistenti sulla cultura walser [Giordani 1891; Ciribini 1943; AA. VV. 1977; Salvadori, Favre e Masi 1979; Rizzi e Monti 1981; AA. VV. 1996; Gilardino 2008].

Va peraltro sottolineato che, nonostante la chiara distinzione linguistica tra le due aree, i reperti esaminati sono difficilmente attribuibili solo alla tradizione walser o a quella valsesiana: data la vicinanza delle località ed i secolari scambi culturali tra le due etnie le differenze tra le caratteristiche strutturali e formali degli oggetti nelle due comunità limitrofe sono spesso inesistenti o molto sfumate, a fronte di nomi del tutto diversi.

Diversamente da quanto fatto in precedenti lavori, In questo scritto non si è riportata la trascrizione che utilizza i simboli fonetici ed i criteri dell'Alfabeto Fonetico Internazionale. La rappresentazione fonetica qui usata riflette lo sforzo di riprodurre la pronuncia originale con una precisione apparentemente pedante e complicata, ma per quanto possibile fedele, tale da rendere evidenti al lettore situazioni che potrebbero altrimenti sfuggire o essere erroneamente interpretate. È il caso di vocali aperte o chiuse, prolungate o brevi, mute o toniche, eufoniche o perturbate; di consonanti con peculiarità fonetiche particolari; di digrammi pronunciabili in modi diversi; di forme inesistenti nella lingua italiana e difficilmente riproducibili; di varianti che anche in italiano sono attualmente ignorate mentre un tempo erano regolarmente segnalate.

In particolare questa scelta trova più di una giustificazione:

1. l'uso che alcuni fanno di rappresentazioni correnti, come **o** (italiano) o **eu** (francese) al posto del diacritico **ö** comporta che, quasi inevitabilmente una parola come *ör* (che in dialetto significa orlo, ciglio), trascritta nella forma italianizzata finisce con l'essere tradotta malamente come 'oro', mentre nella forma derivata dal francese diventa 'eur', in entrambi i casi venendo poi impropriamente interpretata (di queste anomalie non mancano gli esempi in cartografia);
2. la reticenza all'uso degli accenti e dei segni diacritici sulle vocali toniche può facilmente far dimenticare alcune differenze fonetiche importanti (così per **è / é / ë**, per **ò / ó / ö**, per **u / ù / ü**) e rendere meno evidenti le peculiarità di alcune parole;
3. l'accento circonflesso indica il prolungamento delle vocali (**â** come in *arnâ*, cordolo; **ê** come in *sabrê*, bottaio; **ô** come in *mürô*, muratore; **î** come in *avrî*, aprile);

4. porre in evidenza l'accento sulla vocale tonica in parole con più vocali può non essere inutile (come in *bàutigu*, altalena e *còšula*, scoiattolo), anche se nella maggior parte dei casi c'è corrispondenza tra l'accentazione propria del dialetto e quella della lingua italiana;
5. non è irrilevante caratterizzare graficamente le differenze fonetiche di consonanti come **c** (**c** / **č** / **č̣**) e **g** (**g** / **ǰ** / **ǰ̣**) che possono essere, nell'ordine, velari, post-alveolari o palatali; tanto più che queste ultime, nella forma occlusiva tipica del dialetto, sono misconosciute in altre aree della stessa Valsesia;
6. è utile segnalare alcune altre particolarità: la nasalizzazione della **n** (indicata con **ñ**), che sarebbe altrimenti ignorata (come in *muñ*, mattone e *cañ*, cane); le varianti del digramma **gn** che può essere anche prolungato (indicato con **gñ**, come in *cavagña*, cesto) o scandito (indicato con **ǰn**, come in *véiǰnu*, *averne*); la **s** nelle sue forme sorda (**s**, come in *sòla*, suola) o sonora (**š**, come in *àšja*, utensile);
7. la **j** di *mijàcc̣*, che indica una tipica schiacciata cotta alla fiamma, e di *dùjja*, anfora, ha un suono prolungato particolare (simile a quello delle parole 'saio' in italiano e 'fille' in francese) che si ritiene opportuno evidenziare.

Per maggiori dettagli sugli accorgimenti adottati per la rappresentazione fonetica, che non sono ovviamente gli unici possibili, si rinvia alla parte introduttiva del capitolo sul glossario ed ai precedenti lavori sul dialetto dell'alta Valgrande del Sesia [Molino e Romano 2003, Romano 2006, Molino e Romano 2008].

Non tutti i nomi dialettali dei reperti censiti sono stati recuperati. Poiché il dialetto era un tempo usato da tutti, ogni oggetto aveva verosimilmente il suo nome nella lingua locale, nome correntemente usato e che persistette a lungo nel parlare comune. Il mancato reperimento del nome dialettale di un oggetto sta quindi con ogni verosimiglianza ad indicare che questo è caduto in disuso da varie generazioni.

Un'ultima considerazione riguarda il fatto che, a parte alcuni errori e refusi tanto deprecabili quanto involontari (purtroppo inevitabili in un lavoro come questo), alcune parole sono qui indicate con caratteristiche fonetiche diverse da quelle segnalate in precedenza. Ciò dipende in parte da ripensamenti indotti da verifiche recentemente fatte, in parte da nuove informazioni nel frattempo acquisite.

CONSIDERAZIONI GENERALI

Alcune osservazioni di interesse generale risultanti da questo studio richiedono un breve commento. Esse riguardano i materiali impiegati, i rapporti tra la forma e la funzione dei singoli oggetti, l'aderenza di queste ai modelli formali tradizionali, gli aspetti estetici

ed ergonomici, l'evoluzione degli oggetti nel tempo ed alcuni particolari problemi filologici.

Materiali impiegati

In questo studio ci si è interessati soprattutto degli oggetti di uso domestico o lavorativo, rinviando a pubblicazioni precedenti per i reperti di interesse artistico e monumentale sia dell'area valesiana [Molino 1985, Molino 2006, Molino 2006] che di quella walser [Ciribini 1943; AA. VV. 1977; Salvadori, Favre e Masi 1979, Rizzi e Monti 1981, AA. VV. 1996; Gilardino 2008].

Non è difficile constatare che la maggior parte degli oggetti esaminati furono realizzati con materiali selezionati come i più adatti a garantire lo svolgimento ottimale della funzione per essi prevista. La scelta del materiale più conveniente era un punto critico, lasciato alla discrezione dell'artigiano e valutato contestualmente alla produzione dell'oggetto, anche se di fatto dipendente da alcuni criteri condivisi e ufficialmente riconosciuti come tradizionali.

Ciò è particolarmente evidente nel caso degli oggetti di legno, per la cui realizzazione la scelta del tipo di essenza da impiegare era importante, in certi casi imprescindibile. Nessun falegname, infatti, si sarebbe mai sognato di realizzare un balcone con legno di tiglio, un manico di accetta con un ramo di abete, una capriata in acero o una vasca per l'acqua con legno di noce. Pur non trattandosi di scelte vincolanti in assoluto, di castagno o di rovere erano invece le lobbie, di larice o abete le travature, di frassino i manici degli utensili, di abete i rivestimenti e i mobili rustici, di noce i mobili pregiati, di acero o tiglio le sculture, di ciliegio, pero o sorbo le stoviglie, di larice le vasche.

Legno, ferro, pietra e fibre vegetali furono per secoli i materiali di elezione.

Pur trattandosi del materiale più frequentemente impiegato sia per la sua reperibilità locale sia per la facilità con cui può essere lavorato, la facile deteriorabilità del legno (per umidità, insetti xilofagi e muffe) ha fatto sì che molti degli oggetti con esso prodotti si siano deteriorati e siano conseguentemente diventati rari.

Il ferro lavorato nelle numerose fucine dell'alta Valgrande proveniva dalle miniere di Alagna. Il materiale ferroso veniva trasformato in ferro dolce e poi lavorato per produrre una quantità straordinaria di utensili e di oggetti in ferro battuto, tra cui le belle cancellate di alcune chiese, le lucerne e gli scacciapensieri, di cui si è detto ampiamente in precedenza, che fortunatamente sono ancora reperibili in notevole quantità nonostante l'incetta degli antiquari.

La pietra da costruzione era nella stragrande maggioranza lo gneiss locale, ma non mancavano parti in serpentino, soprattutto per portali e cornici, ricavate dai massi erratici che venivano tagliati nella sede di ritrovamento. Oggetti di marmo, tra cui acquasantiere, croci pomate, bassorilievi e mortai erano spesso prodotti con il marmo del

Massucco (Rassa). La pietra ollare, proveniente soprattutto dalle cave di Stofful (Alagna) era invece utilizzata per costruire pentole, oggetti diversi e le caratteristiche stufe. In pietra ed in marmo furono scolpiti, a cura dei lapicidi di Pietre Gemelle, alcuni manufatti gotici, nonché fonti battesimali, fontane, cornici e fregi, ancora visibili in molti luoghi della Valsesia, sui quali spesso l'autore apponeva la propria sigla personale. Di pietra erano anche le macine dei frantoi e delle miniere e alcune sedi di appoggio del ganghero del traliccio di legno (*tórn*) che nel camino sosteneva il paiolo e ne facilitava lo spostamento.



Un curioso oggetto di pietra:
la sede del ganghero del *tórn*,
il braccio girevole
situato nel camino accanto al fuoco.

Quanto alle fibre vegetali, in particolare canapa e lino, il loro impiego era alla base della produzione di tutti i tessuti di tela usati per indumenti, tende e biancheria di ogni tipo, ma anche di cordami e di un particolare tipo di panno (*mèšalàna*) che di filo di canapa aveva l'ordito.

La lana veniva filata in casa e con filo di lana grezza (*làna 'd pèura*) erano confezionati maglie (*màja*), calze (*càusi*) e i *travücài*, caratteristici gambali privi di piede, che le donne un tempo indossavano regolarmente. Lana semplicemente cardata (*scardaçà*) era invece usata per preparare i materassi (*mataràss*) e per le imbottiture dei cuscini (*cüsìñ*) e delle trapunte (*trapùnta*). In questo caso la cardatura era periodicamente rinnovata usando una particolare cardatrice oscillante montata su uno sgabello, fornita di una dentatura molto grossolana che ridava alla lana un aspetto soffice ma ne rompeva e accorciava le fibre rendendole non più idonee alla filatura.

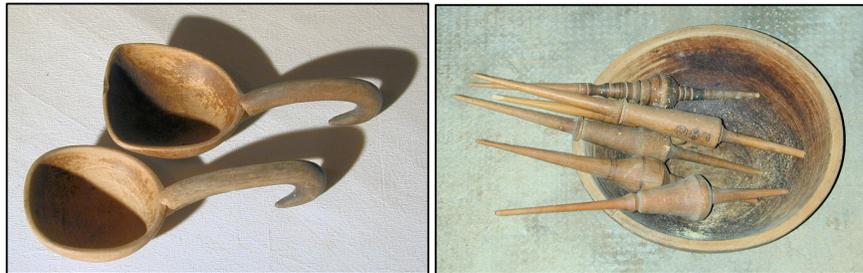
Col filo fine di canapa o di lino si sono creati nel corso del tempo infiniti esempi di quello che può essere considerato uno dei manufatti più caratteristici della Valsesia, il *punčëtt*, un merletto di particolare pregio, già descritto in uno specifico paragrafo.

Forma e funzione

Si sono ritrovati molti utensili da falegname (*mésdabósc*) e da fabbro (*frê*), conservati nei laboratori (*butéja*) ovvero riposti in robuste cassette munite di spallaccio (*càsiòtt d'i fèri*), che servivano per trasportarli sul luogo di lavoro. Ciascuno di essi era fatto in modo tale da svolgere una specifica funzione. Nel caso del falegname basta

guardare alle diverse forme degli scalpelli, delle sgorbie, delle lime e delle pialle. Questa specificità funzionale degli utensili era comune a tutte le attività ed a tutti i mestieri: riguardava la forma delle scuri del boscaiolo (*buscarìñ*), degli scalpelli da pietra (*pùnta*) dello scalpellino (*picasàss*), degli attrezzi per lavorare i campi come delle stoviglie usate in cucina.

In ogni caso la finalità specifica degli oggetti consisteva nel facilitare le azioni più comuni (*casètt da gramé* per la scrematura), disagiati (*làdru* per la raccolta delle mele), fastidiosi (*góua* per la raccolta delle castagne) o pericolosi (guaina imbutiforme di lamiera per l'impugnatura dello scalpello da pietra, a protezione dai colpi male assestati del mazzuolo).



Anche negli oggetti comuni si esprimono la fantasia ed il gusto degli artigiani.

Numerose furono le interpretazioni di oggetti banali come il cucchiaio o il fuso. Nei cucchiaini di legno la coppa poteva avere forma longitudinale, trasversale (più facilmente manovrabile e accostabile alla bocca) oppure grossolanamente triangolare (adatta per raccogliere o raschiare). Il manico del cucchiaio di legno poteva essere dritto o con gancio; liscio o decorato; di forma semplice o ergonomica. Dopo il legno, il materiale più usato anticamente, subentrarono per il cucchiaio materiali meno deperibili, come ferro, stagno, argento, rame e leghe varie. Nei cucchiaini metallici erano frequenti la forma appuntita (comoda per incidere) ed i bordi affilati (utili per tagliare). Nelle variabilissime forme dei fusi si riscoprono la fantasia ed il gusto degli artigiani.

È noto come una stessa funzione possa avere caratteristiche diverse a seconda del contesto di applicazione, determinando forme diverse dell'utensile allo scopo di ottenerne la prestazione ottimale. È questo il caso del martello che cambia di aspetto a seconda del mestiere cui è destinato (da falegname, carpentiere, muratore, calzolaio, fabbro); del chiodo che cambia forma in rapporto alla funzione richiesta (da scarpone o da suola per il calzolaio; da maniscalco, di forma diversa a seconda del tipo di terreno; di varie forme e dimensioni per il falegname); del manico di legno che assume forme diverse a seconda degli utensili (rastrello, falce, scure, martello ecc) a cui è applicato.

In tutti i casi si distinguono oggetti che imitano la natura e la perfezionano (cucchiaino, gancio, forcione) e oggetti che non esistono come tali in natura (vite, falce, ruota e quant'altro), ma che sono il risultato di un'elaborazione intelligente orientata a rispondere a specifici bisogni.

In altri casi la forma di oggetti presenti in natura ne suggeriva la possibile funzione e ne proponeva l'utilizzazione. Così fu per la pietra tondeggiante usata come pestello nel mortaio ²³⁸, dell'utensile di legno a forma di uovo ¹²⁶⁰ o di fungo ⁹⁹ che si introduceva nella calza per facilitarne il rammendo, della biforcazione di un ramo usata per agganciare qualcosa o del pezzetto di legno infilato in un anello di corda come maniglia per facilitare il traino ²⁹⁵.



Ogni attività ha le sue esigenze
che determinano la
forma variabile della testa del martello.

Nella maggior parte dei casi era però l'ingegno a suggerire le soluzioni più adatte a risolvere i problemi, quindi ad ispirare la forma degli oggetti: magari copiando o adattando ciò che si vedeva in natura si 'inventava' quanto serviva a vivere meglio e a lavorare in modo più efficiente. Gli esempi di questa capacità inventiva sono numerosi. Si pensi alle diverse soluzioni adottate per il trasporto a spalla (*čivéra*,²⁰² *carpiùň* ⁶¹⁵, *baudň* ⁹⁷⁷, *càula* ⁵⁶⁹, *fraschéra* ¹³³⁹); al *caréll* ³⁵, un artefatto di legno applicato alla corda per sostituirne vantaggiosamente la semplice annodatura; alla lavorazione al tornio del cloroscisto per confezionare pentole (*lavècc*) ⁵ e stufe (*stüva*) ⁸¹⁷, vista la resistenza al fuoco di questa pietra, la sua ottima conduzione termica e la sua alta capacità di conservare il calore.

Accanto a modelli formali del tutto primitivi o legati ad antiche tradizioni locali, si riconoscono spesso negli oggetti forme estranee al contesto di utilizzazione: forme tipiche dell'ambiente biellese per gli oggetti di uso pastorale [Calleri 1966]; forme analoghe a quelle della vicina pianura per gli utensili contadini [Schleiermeier 2007]; forme copiate dalla Francia per alcune stoviglie e per molti strumenti da falegnameria, ciò che non stupisce vista l'intensa frequentazione di quella nazione da parte degli emigranti.

Un aspetto interessante è la constatazione dell'abitudine un tempo esistente di marcare gli oggetti di legno di uso comune per attestarne la provenienza o l'appartenenza. Ciò veniva fatto incidendo mediante punzoni ²⁹² o marchi arroventati ¹⁰⁸⁸ le iniziali del nome; più di rado era l'intero patronimico ad essere indicato.

Spesso la realizzazione degli oggetti secondo i modelli tradizionali comportava vantaggi non trascurabili. È questo il caso degli *scapiñ* ⁷²⁶, le tipiche calzature con suola di stoffa incordata: questa offriva condizioni ideali di conforto, entro certi limiti era impermeabile su terreno umido e forniva buona aderenza su ogni tipo di terreno, condizione che addirittura migliorava quando la suola si inumidiva. Inoltre l'ampia diffusione di questo tipo di calzatura permetteva il recupero di vecchi indumenti in disuso, essendo essa generalmente confezionata con ritagli di stoffa o con abiti dismessi.



La marcatura degli oggetti di legno, a fuoco o con punzoni, era quasi la regola.

Accanto agli oggetti di produzione locale (la maggioranza) se ne sono ritrovati anche molti sicuramente importati, come la bilancia a leva (*stadéra*) ³⁷⁶ o a piatti (*péiša*) ⁷²³, le misure certificate per granaglie (*stèr*) ⁴⁹ e per liquidi ⁷⁵⁰, le misure di lunghezza (*métru* ¹⁵²², *dùppiu métru* ¹³⁵⁴, *decàmetru* ⁹²) tutti gli oggetti di rame, di vetro e di ceramica, nonché molti utensili. Nessuno di questi oggetti può quindi essere considerato espressione autentica della *cultura materiale* locale, anche se di fatto col tempo tutti entrarono a farne parte.

Aspetti estetici ed ergonomici

La funzione degli oggetti non poteva che essere prioritaria. L'aspetto estetico era un fattore aggiuntivo, spontaneo e personale. Però col tempo e con la diffusione degli oggetti al di fuori dello stretto ambito familiare la forma piacevole degli oggetti divenne un paradigma per chi li fabbricava e un piacere per chi li acquistava e usava.

Quasi sempre tecnologia, funzionalità e disegno erano fattori coesistenti e integrati, pur con risultati ovviamente molto diversi da caso a caso. In sostanza per l'artigiano gli aspetti formali erano quasi

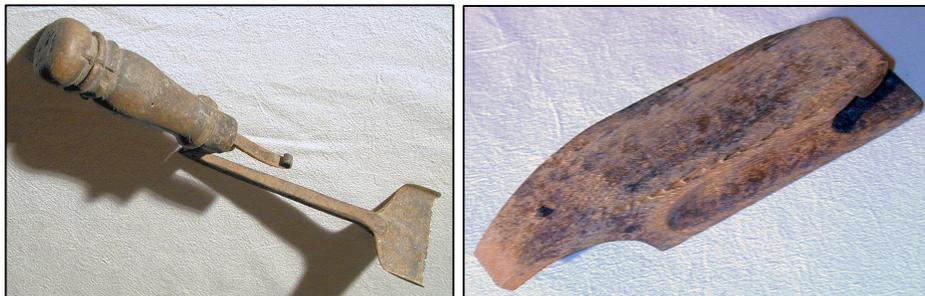
sempre intrinseci all'oggetto, per così dire funzionali, legati alla manipolazione stessa del materiale, senza ulteriori compiacimenti superflui. Essi erano cioè spontanei, inconsapevoli, non comportavano costi di produzione aggiuntivi e dipendevano solo dalla sensibilità dell'operatore. In questo, rispetto ad altre località, nella nostra zona gli oggetti rozzi furono sempre abbastanza rari.



Strumenti di misura. In senso orario: due stèr per granaglie, misurini per l'olio, due 'mezzo litro' di ferro, una grossa stadera, pesi standard incorporabili uno nell'altro.

Praticamente ogni tipo di oggetto finì col tempo con l'essere realizzato secondo un modello convenzionale, ma non era infrequente la variabilità estetica dei manufatti dipendente dall'abilità e dalla fantasia degli artigiani, che in alcuni casi raggiungeva livelli espressivi molto elevati, come nel caso dei letti a colonne, di alcuni mobili, di molti prodotti di torneria e degli oggetti di ferro battuto .

Nella maggior parte dei casi, la fabbricazione e l'utilizzazione degli oggetti appaiono di fatto coassiali, essendo realizzato o fatto realizzare solo ciò che veniva effettivamente usato o che era esportabile.



Anche in oggetti di estrema semplicità, come un raschietto ed un manico posticcio per maneggiare le pentole bollenti si rileva una ricerca estetica associata a quella della funzionalità dell'oggetto.

In altri casi la semplicità del disegno e le vistose asimmetrie di alcuni elementi decorativi sono una prova dell'origine personale, ingenua e primitiva di molti oggetti. In tempi remoti ciascuno faceva ciò che gli serviva o ciò che era capace di fare su commissione, senza dover necessariamente essere titolare in modo ufficiale di un mestiere.

Ad analoghe considerazioni porta la constatazione di quanto siano rimaste rustiche alcune (solo poche in realtà) icone devozionali presenti in qualche edificio religioso periferico, sebbene realizzate sicuramente in epoca posteriore ad altre opere di scultura molto più raffinate. Nel primo caso si deve quindi ipotizzare che l'esecuzione sia stata effettuata da parte di inesperti, mentre nel secondo è invece verosimile un lavoro professione effettuato su commissione.

Le caratteristiche ergonomiche di un utensile riguardano la minimizzazione di ingombro, peso e fastidio connessi al suo uso. Esse non sempre danno segno di sé, ma quando sono presenti prevalgono sul disegno o con esso si integrano in modo del tutto naturale. Molto di quanto si è detto nel paragrafo precedente conferma questa considerazione.



Lo stesso oggetto può assumere forme molto diverse a seconda dell'esecutore.

In genere gli aspetti ergonomici si concretizzano nel tempo, attraverso la storia, con passi adattativi e migliorativi che sono affidati comunque all'iniziativa del singolo costruttore, ma i cui risultati più significativi sono quelli che diventando popolari e condivisi, vengono imitati e arricchiscono via via il modello formale primitivo che era stato inizialmente suggerito soltanto da un effettivo bisogno.

Eleganti esempi di soluzioni ergonomiche sono il *casëtt da gramê*³³⁸, lo *scaudalëcc*⁷⁵², il *falché* della *rànša*¹¹³², la *mèula*³⁶, il *faucëtt*²⁷⁸ e la *lümm*³⁹. Ma tanti altri aspetti, a ben guardare, potrebbero essere facilmente identificati: ciò peraltro non stupisce se si considera che ognuno degli oggetti rispondeva all'esigenza di risolvere nel modo più conveniente un particolare specifico problema svolgendo una specifica funzione.

Evoluzione nel tempo

L'evoluzione dei reperti della *cultura materiale* nel tempo riguarda sia gli aspetti tecnologici che quelli estetici, ma con sostanziali differenze. L'innovazione tecnologica nei secoli passati fu infatti molto lenta e segnata da mutamenti spesso impercettibili dei

manufatti, mentre la produzione artistica ebbe tempi piuttosto rapidi di evoluzione.

Spesso è possibile rilevare questo fenomeno confrontando esemplari dello stesso manufatto (ad esempio il *ghiviö*²¹⁴ o una banale *civéra*²⁰²) prodotti in epoche diverse e constatando quanto piccole siano state le variazioni dello stesso nel corso dei secoli.

Più in generale si può affermare sulla base di questa constatazione che in passato per la *cultura materiale* esisteva una sostanziale stabilità nel tempo dei modelli di riferimento. Al contrario l'arte, riflettendo più direttamente la sensibilità dell'esecutore e la sua intuizione, spesso improvvisa e imprevedibile, ebbe tra il XV e il XX secolo un'evoluzione sorprendente.

È per questo che, a fronte della variazione di raffinatezza delle sculture di argomento religioso tra il XVI e la fine del XVIII secolo, quando esse raggiunsero i massimi livelli, nello stesso intervallo di tempo la produzione dei recipienti di legno a doghe, delle gerle, degli utensili e degli oggetti torniti non presentò alcun sostanziale cambiamento.



La forma attuale degli strumenti è il risultato di una lunga evoluzione nel tempo, che ha tratto dall'uso reale tutti i suggerimenti necessari.

Un caso a parte è quello delle opere di ebanisteria, per le quali negli ultimi secoli si verificò addirittura un processo di regressione. Così fu sia per i letti, per i quali fu abbandonato l'antico splendido modello del letto a colonne per i più semplici e pratici letti ottocenteschi, sia per le credenze e piattaie barocche, sostituite da più semplici armadi con elementi decorativi ridotti all'essenziale.

È anche interessante notare la stabilità dei modelli formali degli oggetti di uso contadino e pastorale, che rappresentano gran parte della *cultura materiale*, non solo nel tempo ma anche nello spazio. I reperti raccolti nella nostra area non differiscono infatti sostanzialmente da quelli esistenti nella pianura padana o nelle altre regioni italiane, né da quelli che è possibile osservare in luoghi molto lontani come nelle campagne dell'Europa Orientale o addirittura in altri continenti. Il punto di riferimento formale di tutti questi reperti è infatti il tipo di lavoro (comune a tutte le località ed etnie) a cui gli oggetti erano destinati, non la regione in cui furono costruiti e usati. Questa constatazione ha implicazioni antropologiche evidenti ed importanti.

Aspetti filologici

Il nome con cui vengono localmente indicati gli oggetti è spesso interessante per varie ragioni: etimologiche, storiche e antropologiche.

Accanto a nomi che derivano dalla ripetizione di forme naturali (come *cuñchëtt* per ciotola, derivante chiaramente da *cuñca*, conca), altri si possono far risalire alla funzione svolta (*lüm* per la lucerna che illumina); altri ancora hanno un'origine storica (*stüva* era il nome dato anticamente sia alla stufa di pietra ollare comunicante col camino sia al locale con essa riscaldato); infine altri, e sono la maggioranza, sono legati alle modalità d'uso, al contesto di impiego e alla provenienza del modello.

La varietà dei nomi applicati ad oggetti apparentemente simili è comunque piuttosto notevole. Si vedano a questo proposito i vari



Anche un bastone può assumere forme e nomi diversi in relazione con il suo uso effettivo.

nomi usati per indicare tipi diversi di piolla (*rabòtt*³⁴², *varlòppa*³⁰⁷, *rabòtt a bàrca*¹⁴⁸⁹, *ghjiòm*¹⁵⁵⁹, *cursadò*²⁹⁷, *anvistiò*¹⁴²⁷, *ghimbàrda*¹⁴⁸⁶, *piatabànda*¹⁵¹²), di sega (*struncùñ*⁴⁹¹, *rèšga*⁴⁰⁹, *àrpa*⁴⁹³, *cù* 'd *rat*¹³¹⁷, *scufina*⁶⁴⁰, *bindèlla*⁸⁹⁴), di campanaccio (*brùnša*¹⁰⁷⁴, *sciamuni*⁸⁶³, *tübba*⁸⁶⁴, *sunàjja*⁸⁶²), di bastone (*cànna*⁷⁰² per l'appoggio della persona, *bastùñ*¹³¹³ per governare gli animali al pascolo, *rügò*¹⁰⁴⁴ per mescolare la polenta, *vargèlla* quando serve come verga).

È evidente come fossero spesso diverse le parole dialettali con cui erano indicati oggetti simili, che nel linguaggio italiano corrente hanno oggi lo stesso nome e per distinguere i quali occorre ricorrere al dizionario enciclopedico. È chiaro che il disuso impoverisce il linguaggio, come peraltro le innovazioni lo avevano a suo tempo arricchito e lo arricchiscono tuttora su altri versanti.

COME E PIÙ DI UN MUSEO

Questo studio è stato realizzato col proposito di raccogliere, descrivere, classificare e interpretare gli oggetti, utensili e strumenti ascrivibili alla *cultura materiale* che sono ancora reperibili nel territorio dell'alta Valgrande del Sesia.

È interessante confrontare i risultati emersi da questa esperienza con quelli che si sarebbero potuti ottenere allestendo un museo tradizionale, nel quale gli stessi reperti fossero stati raccolti e ambientati idoneamente.

Quella del museo sarebbe infatti per molti aspetti una soluzione ideale, in quanto permetterebbe di esporre i reperti in locali adatti, ordinandoli per gruppi e descrivendoli secondo criteri appropriati. Tuttavia alcune considerazioni portano a valorizzare e per certi versi a preferire soluzioni alternative come quella scelta per questo studio.

Per una soddisfacente restituzione degli oggetti che concorrono a far parte della *cultura materiale* all'attenzione dell'osservatore si richiede infatti qualcosa di più di una corretta classificazione e di una buona ambientazione. Quanto meno si dovrebbe auspicare che gli oggetti esposti o illustrati potessero non solo essere 'visti', ma anche 'guardati' e soprattutto 'capiti' da almeno due punti di vista: quello degli artigiani che li realizzarono e quello di chi (singolo o collettività) ne fece uso. Solo in tal modo sarebbe possibile sia ricostruire la storia naturale che riesumare il reale valore antropologico dei reperti.

Indubbiamente il museo tradizionale avrebbe qualche vantaggio: darebbe infatti l'opportunità di entrare direttamente, visivamente ma anche fisicamente, in contatto con gli oggetti reali (e in questo sarebbe insostituibile). Infatti sono nella patina di unto rimasta sulle stoviglie, nella consunzione degli utensili dovuta all'uso e nel deterioramento degli oggetti provocato dal tarlo e dalla ruggine le ultime tracce di autenticità, che solo chi se ne era in passato servito può capire. Purtroppo però la cera con cui la maggior parte dei reperti museali è quasi sempre rivestita, utile strumento di pulizia e di conservazione, è spesso mistificante. Ancor più lo è la ricostruzione di parti mancanti o addirittura la riproduzione in copia di manufatti antichi: utile suggerimento mnemonico di ciò che l'oggetto

esposto doveva essere appena uscito dalle mani del suo costruttore, esse sono di fatto un tradimento della sua storia.

Ovviamente una soluzione non esclude l'altra, ma sulla scelta pesa anche il fatto che purtroppo le risorse necessarie per realizzare un museo sono difficilmente disponibili, sia per quanto riguarda i locali sia, forse soprattutto, per la scarsa disponibilità del materiale da esporre, quasi sempre gelosamente custodito negli ambiti famigliari. Nel caso di un museo, inoltre, non è sempre facile rendere disponibili ai visitatori adeguate informazioni su tutti gli aspetti della raccolta, ad esempio sulle modalità di costruzione di conservazione e di utilizzazione degli oggetti e sul reale significato che questi hanno avuto nella vita della gente.

Nella migliore delle ipotesi, nel museo verrebbero realizzate ambientazioni tali da esporre opportune selezioni dei reperti in contesti simili a quelli della loro realizzazione e del loro impiego effettivo.

Solo le fotografie d'epoca potrebbero in qualche modo riportare a galla la verità, reinserendo gli oggetti ritratti nel contesto originale in modo autentico, anche se cristallizzato nel tempo. Un esempio emblematico in tal senso è quello fornito dagli splendidi studi di Paul Scheuermeier, che nei primi decenni del secolo scorso documentò dal vivo con immagini e interviste la cultura contadina della Svizzera Italiana e dell'Italia settentrionale [Scheuermeier 2007]. Purtroppo quel tipo di indagine oggi non è più possibile per la profonda trasformazione dei comportamenti indotta dal progresso tecnologico, per la conseguente obsolescenza della maggioranza degli oggetti un tempo correntemente usati ed anche per la quasi totale scomparsa di informatori che, pur non usandoli, ancora li possano mostrare accanto a sé o quanto meno se ne ricordino.

Di grande interesse sono indubbiamente i cosiddetti ecomusei, in cui ci si sforza di far rivivere gli oggetti del passato in un contesto ambientale ricostruito, inserendoli in esso il più realisticamente possibile. Esempi eccellenti per la nostra zona ne sono il Museo Walser di Pedemonte ad Alagna, l'Ecomuseo di Molliia ed alcune raccolte private. Tutti sono apprezzabili, anche se non sfugge il rischio che essi siano in effetti artificiose e non sempre fedeli copie del passato e che finiscano col creare involontariamente degli stereotipi, rischio che peraltro può essere minimizzato se ci si sforza di cogliere e documentare da un lato la continuità ideale tra passato e presente; dall'altro la discontinuità tra originalità, restauro e ricostruzione. Ciò che conta soprattutto è infatti la capacità (e la possibilità) di valorizzare il significato e la storia delle cose.

Nonostante i molti sforzi che si fanno per evitarlo, in quasi tutte le raccolte i reperti che rappresentano la *cultura materiale*, veri e propri strumenti del vivere quotidiano nel passato, sono invece purtroppo ridotti ad anonimi pezzi di un antiquariato povero.

Troppo spesso infatti fame, fatica, lavoro e partecipazione sono scomparsi dai musei, sono stati dimenticati o si sono perduti. Resta l'oggetto tradito, spogliato del suo più autentico significato, che il visitatore è solo raramente attrezzato a rievocare, associando ad esso la sua lunga storia e le emozioni di coloro che lo hanno creato ed usato.

Ricerca le icone del passato è doveroso, restaurarle è importante, esporle è giusto, farne capire il significato sarebbe però fondamentale per non tradirne la memoria.

Indubbiamente il museo valorizza i reperti, ma raramente conferisce l'emozione che si prova nel ritrovare gli oggetti in una baita diroccata o in un laboratorio dismesso, nel luogo e spesso nella posizione in cui furono usati per l'ultima volta, meglio ancora nelle mani dell'artigiano che li sta costruendo o dell'utilizzatore finale.

Il contatto personale sarebbe indubbiamente il modo migliore per accostarsi alla *cultura materiale*, ma purtroppo esso non è facilmente realizzabile né per gli oggetti in quanto tali né tanto meno per chi li ha effettivamente creati o usati, cioè per colui che sarebbe l'informatore ideale.

Bisogna purtroppo dare per scontato che queste soluzioni museali sono difficilmente realizzabili, né possono essere sostituite o integrate dallo sporadico incontro fisico con qualche oggetto antico sul banchetto del robivecchi al mercatino del sabato o dal ben più fortunato casuale ritrovamento di un oggetto dimenticato là dove se ne fa o se ne fece uso. Per trasformare questi incontri casuali in vere occasioni di studio sarebbe necessario documentare adeguatamente l'esistenza dei reperti, registrarne il nome originario, ricostruirne la storia e riscoprirne il vero significato dalle parole dei testimoni superstiti (ormai pochi). Se poi l'oggetto trovato fosse sconosciuto o non se ne conoscesse la funzione, il ritrovamento diventerebbe addirittura un interessante indovinello da risolvere.

Tutto ciò essendo raramente possibile, in questa ricerca si è scelto di affrontare il tema della *cultura materiale* su un'area realisticamente raggiungibile (l'alta Valgrande del Sesia) e applicando ai reperti i criteri sopra indicati (raccolta, descrizione, classificazione e interpretazione), nel tentativo di documentare a *futura memoria* un patrimonio in evidente disfacimento e dispersione.

Il proposito era di andare *oltre il museo*, nella consapevolezza che, come si è detto, le raccolte museali hanno il limite di essere collezioni di reperti muti, talora perfettamente organizzati per categorie o funzioni, spesso anche descritti con cura, ma quasi sempre privi di un'interpretazione antropologica e quindi poco adeguati a trasmettere le emozioni che potrebbero farli almeno virtualmente rivivere. Purtroppo ci si deve render conto che anche nel nostro caso l'obiettivo è stato solo parzialmente raggiunto.

Per tener conto di tutti gli aspetti indicati, sicuramente rilevanti ai fini di una ragionevole comprensione dei significati e dei valori delle cose, si è scelto di presentare la *cultura materiale* del territorio

studiato come un sistema ordinato di reperti, documenti e conoscenze, raccolti con un approccio sistematico e con criteri esplicitamente formulati e auspicabilmente condivisi. In questo senso è parso importante associare a una minuziosa classificazione e descrizione degli oggetti la ricostruzione degli 'scenari' nei quali essi furono realizzati e usati. Il primo problema è stato affrontato con la raccolta delle immagini dei reperti e con la schedatura sistematica delle stesse, il secondo con questo scritto, e con una serie di presentazioni realizzate con l'aiuto delle tecniche informatiche.

Un'altra ragione per cui una presentazione come questa potrebbe essere complementare alla esposizione in un museo (e per certi aspetti addirittura sostituirla) sta nel fatto che, mentre nel museo gli oggetti presentati sono selezionati come esemplari rappresentativi di un insieme di oggetti analoghi, che non possono quindi dar conto della quantità dei reperti disponibili, nel nostro caso alle spalle degli oggetti selezionati per la presentazione stanno (e sono consultabili) le immagini di tutti i reperti osservati e lo schedario nel quale essi sono stati archiviati, classificati e descritti.

Questa peculiarità della base di dati permette di esaminare il materiale raccolto in modo molto analitico, recuperando particolari e dettagli che altrimenti potrebbero sfuggire. Anche se va ribadito che in questo caso, come per qualsiasi approccio alla *cultura materiale* occorre essere consapevoli della impossibilità di essere esaustivi.

LIMITI DELLA RICERCA

Cultura materiale è un'espressione che definisce l'insieme delle conoscenze e delle pratiche relative ai bisogni e ai comportamenti materiali dell'uomo, e che identifica un'area di ricerca in cui dovrebbero convergere discipline e competenze diverse, collegate alle diverse fonti (documentarie, archeologiche e iconografiche) che sono abitualmente utilizzate per questo genere di indagini:

La storia della *cultura materiale* può essere quindi generalmente intesa come storia dei mezzi e dei metodi impiegati nella produzione e nel consumo dei beni materiali.

Nella maggior parte dei casi è stato invece attribuito alla *cultura materiale* un significato prevalentemente archeologico, ciò che per la verità è improprio in quanto dovrebbe a rigore esistere anche una *cultura materiale* riferita ai bisogni ed ai comportamenti materiali attuali. Questa componente contemporanea sarebbe di grande importanza per gli studi antropologici in quanto potrebbe documentare le sostanziali e spesso drammatiche differenze esistenti tra le diverse popolazioni della terra. Da essa emergerebbe con evidenza che l'analogia rilevata tra reperti analoghi (ad esempio quelli della tradizionale attività contadina) in regione diverse non solo

non ha necessariamente un valore universale per il passato, ma anzi lo avrà sempre meno per la divaricazione sempre maggiore del livello di vita tra le popolazioni evolute e quelle che non hanno alcuna possibilità di evolvere e che quindi rimangono allo stato primitivo.

Queste considerazioni implicano che sarebbe improprio considerare la *cultura materiale* come una disciplina esclusivamente archeologica. Tuttavia la raccolta di una documentazione adeguata sulla situazione attuale, così complessa e così rapidamente evolutiva, sarebbe estremamente difficile e forse inutile se limitata ad aree ristrette come quella scelta in questo lavoro, considerando che le peculiarità locali, un tempo abbastanza significative, si sono nel frattempo notevolmente diluite e le soluzioni trovate localmente sono state nella maggior parte dei casi sostituite da quelle offerte dalle tecnologie di massa.

Per questa ragione in questo studio la raccolta dei dati si ferma a metà del secolo scorso, epoca in cui si può ragionevolmente collocare la svolta più critica nelle abitudini della popolazione dell'area studiata.

Come già detto, si è scelto di limitare l'indagine a oggetti, strumenti e utensili, rinviando a precedenti lavori per lo studio dei reperti artistici, dei manufatti edilizi e dei reperti ambientali. Lo schedario comprende inoltre solo occasionalmente immagini e dati su mobili e manufatti di altro tipo. Nonostante questa piuttosto restrittiva delimitazione di campo, la raccolta di dati sul ricchissimo patrimonio di reperti esistenti sul territorio non è stata sicuramente esaustiva e deve essere considerata quanto meno passibile di auspicabili aggiunte e di integrazioni interpretative.

Infatti la documentazione raccolta è inevitabilmente filtrata dalla disponibilità (peraltro in genere buona) dei proprietari degli oggetti e dall'opportunità di evitare un eccessivo affollamento di reperti analoghi nella base dati.

La documentazione fotografica è sicuramente carente qualitativamente, per il fatto che, già lo si è detto, le immagini sono state per lo più raccolte senza preavviso e nei luoghi più diversi tra cui cantine, solai, ripostigli, laboratori artigianali e baite abbandonate. Ciò ha quasi sempre implicato condizione di ambientazione, di illuminazione e di pulizia degli oggetti tutt'altro che ideali.

È utile ripetere inoltre che le immagini fotografiche di quasi tutti i reperti sono state raccolte senza alcuna programmazione preliminare, quindi in un ordine del tutto casuale, e quasi sempre fuori dal contesto reale di realizzazione o di utilizzazione, che di fatto non è quasi più esistente. I disegni, realizzati nel caso di oggetti non più reperibili, sono stati desunti 'alla buona' da antiche fotografie o dalla letteratura.

Man mano che le immagini erano raccolte le si inseriva nello schedario seguendo semplicemente l'ordine di acquisizione, corredandole poi con le informazioni disponibili. Nella successiva elaborazione di questo testo si è invece cercato di tener conto, e di

rappresentare mediante la ricostruzione degli 'scenari', di *dove, quando e come* gli oggetti censiti fossero stati prodotti e utilizzati in passato.

Dato il lungo periodo dedicato alla raccolta dei reperti è talora accaduto che per uno stesso oggetto siano state inserite più schede elaborate per immagini registrate in luoghi o tempi diversi. Di ogni ridondanza non giustificata non resta che scusarsi con il lettore.

Non si può negare che alcune delle notizie siano espressione di opinioni personali degli intervistati. Tuttavia tutte le informazioni riportate sono state per quanto possibile il risultato di controlli incrociati tra persone diverse. Quando due o più delle informazioni si contrapponevano, invece di annullarle una sull'altra, si è preferito conciliarle come due aspetti o stadi di una stessa realtà e indicarle separatamente nel campo 'Note' dello schedario. Invece, nel caso inevitabile di informazioni mancanti o di incertezze espresse dagli stessi informatori il dato è stato omesso o contrassegnato con un punto interrogativo. La mancanza, nelle schede o nel testo, di alcuni nomi dialettali deve essere interpretata come conseguenza della impossibilità di reperirli.

Le informazioni inserite nelle schede sono state analizzate sia sincronicamente, interrogando gli intervistati sui reperti da essi stessi messi a disposizione, sia in modo retrospettivo sottoponendo le immagini disponibili agli informatori, quasi sempre persone anziane. Questa modalità aggiuntiva di indagine può aver forzato involontariamente l'informazione, introducendo qualche ulteriore difformità nella raccolta dei dati.

Quanto al testo qui presentato è giusto precisare che il proposito di indicare per quanto possibile contestualmente i nomi dialettali sia nel testo che nel glossario ha comportato l'inconveniente di duplicare in molti casi l'informazione, inconveniente che peraltro è compensato dalla maggiore puntualità della stessa.

Le immagini inserite in questo testo sono state selezionate tra quelle comprese nello schedario come le più significative per rappresentare nel loro insieme, ovviamente senza alcuna pretesa di completezza, la *cultura materiale* dell'area considerata. In presenza di più schede dello stesso oggetto si è scelta quella con l'immagine migliore e meglio documentata.

Anche i riferimenti del testo (numeri in caratteri apicali) alle immagini dello schedario sono talvolta ridondanti, poiché gli stessi oggetti fanno spesso parte di scenari diversi. Peraltro la decisione di non superare mai i due riferimenti, scegliendo quelli ritenuti più significativi, se è opportuna per ragioni pratiche, implica la necessità di ricorrere allo schedario originale per valutazioni più approfondite della base di dati.

È ovvio che il disuso, caratteristica di quasi tutti i reperti della *cultura materiale*, comporta una perdita di informazioni che non sono

in alcun modo recuperabili e di cui è indispensabile essere consapevoli. Proprio per questa ragione alcuni campi della scheda, come si è detto, non hanno potuto essere compilati.

L'attribuzione dei reperti a un'epoca precisa è risultata spesso difficile, vista la persistenza nel tempo, spesso fino ad oggi, di antichi modelli. Anche il reperimento di un oggetto in edifici sia rustici che borghesi ne complica in alcuni casi la datazione. Diversa è infatti la rapidità con cui l'arredo o l'utensile viene acquisito o rinnovato nei due casi (nell'ambiente rustico il rinnovamento è molto meno rapido che in quello borghese, nel quale gli oggetti sono più facilmente sostituiti da analoghi recenti). Per contro negli ambienti borghesi si tende a dare maggiore importanza ad alcuni oggetti antichi, che vengono conservati più facilmente come cimeli. Nei casi dubbi si è scelto di indicare l'epoca più remota.

Infine occorre essere consapevoli che può essere difficile attribuire questo o quell'aspetto formale (si vedano ad esempio alcuni particolari estetici e simbolici) a un'epoca precisa in quanto il processo di trasformazione degli oggetti nel tempo procede in genere per passi piccoli, quasi sempre impercettibili. E ancor più stabili, per definizione, sono le forme simboliche entrate nella tradizione.

È bene ricordare che molti dei reperti raccolti non furono prodotti localmente ma vennero importati da altre località. Tuttavia, in presenza di una sufficiente evidenza che essi siano entrati a far parte stabilmente, almeno per un certo periodo, dello scenario tradizionale (quindi della *cultura materiale*) locale, essi sono stati ugualmente censiti. Gli esempi di questo genere sono numerosi e riguardano soprattutto gli oggetti di ceramica, vetro, rame e leghe metalliche, nonché molti degli strumenti usati già in passato dagli artigiani locali.

Il fatto di presentare i risultati come un vero e proprio sistema di dati garantisce entro certi limiti la coerenza e la consistenza dell'insieme, non la sua esaustività. Inoltre è inevitabile una certa artificiosità legata al fatto che i contenuti (immagini e notizie) si riferiscono in molti casi a oggetti e situazioni che non sono più vissuti direttamente, ma sono stati recuperati a posteriori. Questo è un limite di tutti gli studi attuali sulla *cultura materiale*, che spesso si configurano di fatto come forme di 'archeologia povera'.

Oltre a queste considerazioni di carattere generale sull'incertezza dei dati, alcuni aspetti assumono particolare importanza e meritano di essere sia pur brevemente discussi. Tra essi soprattutto le discordanze sul nome dialettale e sulla sua rappresentazione fonetica, ma anche le incertezze e le discordanze sull'uso originale e autentico dell'oggetto.

Poiché qualsiasi tipo di notizia è per sua stessa natura viziata dalla soggettività di chi la fornisce, solo informazioni condivise da almeno tre diverse persone sono state ritenute ragionevolmente attendibili e come tale sono state riportate nelle schede senza altre

indicazioni. In caso contrario è stato indicato in nota il nome dell'informatore.

La riflessione su significato, valore e limiti delle informazioni raccolte deve essere in ogni caso parte integrante dell'analisi dei risultati, doverosamente complementare al censimento degli oggetti e alla raccolta della documentazione sugli stessi. Ad esempio, occorre essere consapevoli che vi è nella storia della *cultura materiale* la strisciante comparsa di tecnicismi (ad esempio la sostituzione della triturazione manuale a lama con il tritacarne, della menarola col trapano a ruota, del cacciavite tradizionale con quello autobloccante) e la periodica acquisizione di strumenti talora strani o addirittura di significato oggi sconosciuto, sui quali è difficile reperire notizie utili essendo nel frattempo diventati obsoleti.

Un altro limite di questo lavoro riguarda la mancata differenziazione dei reperti da due aree in origine culturalmente diverse. L'alta Valgrande del Sesia comprende infatti solo i cinque paesi di Alagna, Riva Valdobbia, Mollia, Campertogno e Rassa, ma mentre le comunità di Alagna e Riva Valdobbia hanno tradizioni walser, le altre afferiscono all'area valsesiana, di cultura piemontese. Il problema maggiore consiste nel fatto che, mentre per gli aspetti architettonici, che a pieno diritto fanno pure parte della cosiddetta *cultura materiale*, le differenze tra l'area walser e la vicina area valsesiana rimangono sostanziali, per i reperti su cui si è indagato (oggetti, utensili e strumenti) non esistono, a parte poche eccezioni, sostanziali differenze su tutta l'area studiata. Poiché risulta difficile, se non impossibile, attribuire attendibilmente gli oggetti studiati a una delle due aree indicate, essi sono stati considerati insieme, limitandosi semplicemente ad indicare sulla scheda la provenienza di ciascun reperto.

Non ultimo (purtroppo rilevante) limite di questo lavoro è la mancanza di una specifica competenza professionale dello scrivente, non sostituibile se non in parte dall'interesse e dalla curiosità.

PRECISAZIONI

Dopo i molti ed esaurienti studi effettuati a partire dagli anni venti del secolo scorso sarebbe fuori luogo dilungarsi sul modello metodologico ideale per uno studio sulla *cultura materiale*. Quanto c'era da dire è già stato detto ampiamente e bene. Piuttosto sembra possa essere utile prendere in esame, questo è lo scopo di questo capitolo, alcuni argomenti che sono sembrati rilevanti nel corso della ricerca.

Ruolo della figura umana

I manichini antropomorfi e le ambientazioni ricostruite dei musei etnografici sono espressione di un problema particolarmente

importante per gli studi di *cultura materiale*, che è riassumibile nella domanda: quale ruolo hanno per la *cultura materiale* la figura umana e il contesto ambientale?

Indubbiamente non è irrilevante il ruolo strumentale che essi hanno nell'indicare la dimensioni di un oggetto o di un manufatto (fungendo da scala) e di mostrare (in solido, ma anche graficamente e fotograficamente) le modalità di utilizzazione di un utensile. In questo la documentazione fornita a suo tempo soprattutto da Paul Scheuermeier [Scheuermeier 2007], che mostrava nelle sue immagini volti vivi e figure attive, è insuperabile. Purtroppo quel tipo di documentazione fotografica è anche irripetibile per il radicale cambiamento delle abitudini di vita che si è verificato negli ultimi decenni. È diventato quasi impossibile ritrovare situazioni in cui gli oggetti del passato siano maneggiati da persone e in contesti reali: da un lato gli oggetti non sono più gli stessi, dall'altro sono ormai poche le persone addette alle antiche attività.

Sul ruolo della figura umana nella produzione e nell'uso degli oggetti tradizionali non resta oggi che affidarsi a descrizioni testuali che riassumano quanto riferito dagli informatori e dalla letteratura.

Documentazione come insieme

È fuor di dubbio che una documentazione adeguata dei reperti della *cultura materiale* non può che essere un insieme integrato di immagini, parole, notizie, significati, interpretazioni. Tuttavia, anche quando ciò è realizzabile, spesso non è possibile andare oltre a ragionevoli ipotesi.

Questa mancanza di evidenza costituisce uno dei problemi più rilevanti degli studi attuali, di cui è bene essere consapevoli.

Il tempo come modellatore

Che il tempo abbia avuto il ruolo di modellare la realtà quotidiana è indiscutibile.

Alcuni aspetti della *cultura materiale* sono definitivamente scomparsi dall'attuale contesto sociale, come la lavorazione della canapa e la cultura dei cereali (mais, grano e segala) che fino a qualche decennio fa erano molto praticate. Ma anche molte delle attività quotidiane della popolazione rurale e molti mestieri un tempo fiorenti si sono radicalmente modificati, quando non sono addirittura scomparsi.

Si è anzi verificato un fatto rilevante che merita di essere sottolineato: un mondo che era rimasto quasi immutato nelle sue forme, nei suoi oggetti e nelle sue manifestazioni per vari secoli, è di fatto sparito in soli pochi decenni. Le sole testimonianze che ne sono rimaste sono quelle che appartengono alla *cultura materiale*, icone del passato più che reali espressioni di vita vissuta.

Esiste, è innegabile, una continuità del processo evolutivo nel suo insieme, ma è altrettanto vero che nel tempo si è verificata una sostituzione critica degli scenari che ha cambiato la quotidianità. Alla

terra e al lavoro dell'uomo sono subentrati la tecnologia e il capitale, all'uomo la macchina, ai materiali naturalmente degradabili quelli duraturi ma inquinanti.

Il tempo ha avuto effetti livellatori sulle attività umane: ciò che un tempo era prodotto dal singolo su misura dei propri gusti e delle proprie esigenze è stato sostituito da oggetti di serie prodotti su indicazioni di pochi e tali da sconvolgere gusti e tradizioni.

Gli stessi processi fondamentali della vita di un tempo sono radicalmente cambiati, come le operazioni della fienagione, l'utilizzazione dei boschi ed i trasporti. Non hanno più il valore di un tempo la raccolta di erba nei luoghi impervi e il commercio del legname. Lo stesso trasporto dei materiali, che fino a pochi decenni or sono avveniva a dorso d'uomo e di mulo o mediante il filo e la teleferica è oggi praticato con mezzi meccanici, nelle regioni montane soprattutto con gli elicotteri. Tutto ciò ha in qualche modo cambiato lo stesso paesaggio, in particolare quello agricolo pastorale alpino, privandolo di quegli artefatti che lo caratterizzavano.

Nonostante tutto ciò, tuttavia, non si può non condividere quanto scrisse William Faulkner in *Requiem for a nun*: "The past is never dead. It's not even past." (il passato non è mai morto, non è neppure passato) [Faulkner 1951]. Anzi vi sono buone ragioni per pensare che il passato viva nel presente e che nel presente ci siano sempre i germi del futuro.

Intervistatori e intervistati

Il patrimonio linguistico di un popolo non vale solamente per quello che rappresenta coi suoni, ma anche per quello che esprime [Jaberg e Jud 1923].

L'intervista è certamente fondamentale per gli studi sulla *cultura materiale*, non solo perché permette il recupero della terminologia e della fonetica, ma anche per la ricostruzione del significato degli oggetti. Significato (la parola) e significante (la cosa) non possono essere disgiunti: la loro separazione sarebbe un tradimento.

Per l'intervista si usano in genere questionari, che peraltro possono essere sia espliciti e formalizzati sia, come nel nostro caso, impliciti e sottintesi. Altri metodi possono essere altrettanto utili, come la sollecitazione di informazioni dietro presentazione di immagini (questo come si chiama?) e di schemi di procedure (è così che si fa?), ma anche chiedendo la traduzione di parole italiane (come si dice in dialetto questa parola?). Anche la descrizione gestuale, la rievocazione di eventi, l'associazione di idee e di suoni, la stessa libera conversazione possono essere utili. In ogni caso è sempre importante evitare di imporre anche solo inconsapevolmente schemi culturali precostituiti e ci si deve preoccupare di ricordare che la comprensione delle domande da parte degli intervistati non deve mai essere data per scontata.

In questo studio le notizie raccolte e la rappresentazione fonetica delle parole dialettali con cui gli oggetti sono indicati sono state per quanto possibile verificate con controlli incrociati tra più informatori. Ciò non è tuttavia sufficiente a porre sempre al riparo da dubbi e qualche volta anche da contraddizioni la cui presenza, come è stato fatto, deve essere segnalata.

E' interessante considerare quanto diverse siano state le fonti di informazione: è stato infatti possibile incontrare chi ha usato gli oggetti censiti, chi li ha visti usare, chi ne ha sentito parlare. A tutti è stato chiesto di evocare sia le modalità di realizzazione sia quelle d'uso degli oggetti e di collocarne la presenza nello spazio e nel tempo.

La registrazione dei dati

In questa ricerca la prima registrazione delle informazioni è stata effettuata in forma di appunti cartacei estemporanei, successivamente riordinati per argomento.

Per quanto concerne i termini dialettali, non si è fatto uso di registrazioni vocali su nastro magnetico, come sarebbe indubbiamente stato auspicabile, ma si sono trascritte direttamente le parole dalla viva voce degli informatori utilizzando le convenzioni fonetiche adottate in precedenti lavori (che sono quelle riportate all'inizio del glossario). Questo modo di procedere è indubbiamente un limite di cui si è consapevoli, in quanto non permette verifiche a posteriori e implica un'implicita petizione di fiducia da parte del lettore.

Appartenenza al contesto

Il fatto di essere riconosciuto come facente parte della comunità (anche se non stabilmente in essa residente) e come cultore delle tradizioni popolari dell'area considerata ha influito sicuramente in modo positivo sul lavoro svolto.

Non meno importante è stato saper usare correntemente il dialetto locale: non solo le domande poste sono risultate ovviamente più comprensibili, ma si è potuto abbastanza facilmente evitare che le risposte ottenute fossero viziate da influenze derivanti dall'uso ormai comune della lingua italiana.

Inoltre la conversazione svolta nella parlata locale ha reso più agevole comunicare con le persone intervistate, soprattutto con le più anziane.

Infine la conoscenza delle persone, dei luoghi e degli avvenimenti ha consentito di utilizzare al meglio ogni riferimento all'ambiente e alle tradizioni locali, ciò che è stato indubbiamente utile per corredare i reperti di notizie di grande interesse.

Tipo di documentazione

I documenti raccolti si possono classificare, come si è detto, in due categorie fondamentali: significanti e significati. Al primo gruppo

appartengono gli oggetti stessi e le loro immagini; al secondo il nome, la storia, la funzione e le modalità di realizzazione e d'uso. La *cultura materiale* li valorizza entrambi, confrontando ed integrando per sua stessa natura i diversi aspetti (materiale, formale, antropologico, etnografico e linguistico) di un unico dominio di conoscenza: la ricerca 'folklorica'.

Epoche materiche

Nel corso dello studio effettuato è stato facile identificare epoche successive caratterizzate dall'uso prevalente di uno specifico materiale.

All'epoca del legno, della pietra e del metallo (ferro, bronzo e rame) che si protrasse per vari secoli, fece seguito verso la fine dell'800 quella della latta, materiale povero ma estremamente versatile, col quale furono realizzati quasi tutti gli oggetti di uso comune; alla latta subentrò l'alluminio ed infine, negli ultimi decenni, si sono diffuse le materie plastiche che hanno di fatto interrotto la catena delle tradizioni e sostituito al problema del logoramento dei materiali quello di una indistruttibilità economicamente vantaggiosa ma ecologicamente poco compatibile.

Aleatorietà dell'informazione

Di due tipi di aleatorietà occorre essere consapevoli. Non solo di quella legata alla inevitabile soggettività delle notizie (a cui si è in parte ovviato, come si è detto, con i controlli incrociati) o alla incompletezza delle stesse nelle singole interviste (superabile con l'integrazione tra notizie complementari), ma anche alla loro relativa dipendenza dai luoghi e dagli eventi (di cui si è cercato di tener conto accettando per ciascun reperto l'ipotesi di molteplici interpretazioni).

Situazione attuale

A parte le ricostruzioni museali, documentarie o testuali, gli oggetti, utensili e strumenti che rappresentano il substrato della *cultura materiale* non hanno più oggi un significativo ruolo operativo. Essi sono stati via via sostituiti, come si è detto, da oggetti fatti con materiali più pratici e duraturi, da utensili e strumenti più efficienti e da procedure quasi sempre sostanzialmente migliori di quelle precedenti. Il loro destino nella vita di ogni giorno è nella migliore delle ipotesi quello di diventare oggetti carichi di significati storici e affettivi.

Meno interessante e per certi versi stucchevole è l'uso piuttosto diffuso di cambiarne l'originaria destinazione per farli diventare oggetti curiosi e decorativi. Non è raro infatti vedere slitte trasformate in supporti per vasi di fiori, recipienti un tempo usati nella lavorazione del latte utilizzati come portaombrelli o 'cachepots', rastrelliere per il pane convertite in rustiche librerie, vecchie stufette di ghisa usate come giardinetti pensili. Ciò è tuttavia un male minore,

tutto sommato accettabile a condizione che si conservi la memoria originaria di oggetti e strumenti che accompagnarono l'uomo nella sua vita o nel suo lavoro e per la cui costruzione furono a suo tempo attivate le idee, la fantasia e la competenza di abili artigiani: in altre parole, a condizione che se ne conservi integro il valore antropologico e culturale originario.

CONCLUSIONI

Le nostre vite sono disseminate di oggetti: è attraverso la loro esistenza, la loro ricorrenza e la convivenza con essi (che spesso ce li fa apparire scontati) che possiamo circoscrivere una realistica dimensione del vivere. Questi oggetti 'quotidiani' non solo delimitano e caratterizzano la nostre esistenze, ma a volte, senza che ce ne accorgiamo, contribuiscono a cambiarle. Nello stesso tempo, però, sono essi stessi a cambiare: si usurano, invecchiano, si rompono, ma anche si dislocano ed interagiscono con altri oggetti o attività, prima non presenti o non evidenti, a volte cambiando anche radicalmente di funzione. Tutto ciò avviene da sempre.

La *cultura materiale* che (fortunatamente) è nata da molti decenni è una vera e propria 'archeologia del quotidiano', che è stata spesso anche una preziosa occasione per rivisitare più o meno nostalgicamente il passato. Nella misura in cui lo abbiamo vissuto negli oggetti recuperati, questo passato ci vede partecipi; altrimenti ci sarebbe estraneo e gli oggetti recuperati rimarrebbero solo le sue fredde rappresentazioni. Uno studio fatto non solo di reperti, ma anche e soprattutto di storia, tradizioni e memorie è l'unica alternativa capace di rivitalizzare le 'cose del passato' e il passato stesso.

La *cultura materiale* necessita di una visione sistematica in cui gli oggetti, gli utensili e gli strumenti, ma anche i manufatti di ogni tipo, dagli edifici agli alimenti, non sono solo ciò che appaiono essere, cioè cose materiali, ma sono anche storia, notizia ed emozione. Ne deriva che i criteri di classificazione dei reperti, che rappresentano l'ossatura del 'sistema', devono tener conto di tutti gli elementi in gioco, non dimenticando però che il punto di riferimento che garantisce al tutto una visione unitaria e coerente non può essere che l'uomo, anzi l'uomo nella sua comunità e nel suo ambiente.

Il sipario del tempo nasconde ciò che diventa obsoleto: aprire questo sipario e riscoprire ciò che esso occulta è un dovere che, nella misura in cui vi si partecipa emotivamente, può diventare anche gratificante. Ritrovare una cote consumata dall'uso non è difficile, meno facile è ripensare a quante volte essa si è consumata sulla lama della falce, alle mani che per anni l'hanno impugnata e al lavoro che essa ha permesso di realizzare.

Fortunatamente sono ancora molti i reperti che è possibile sottrarre all'oblio. Gli oggetti del passato non sono tutti andati distrutti, perchè qualcuno prima di noi li ha conservati, forse pensando di poterli un tempo riutilizzare. Si pensi ai vecchi chiodi di ferro battuto raddrizzati, ai cavicchi recuperati, ai serramenti rimossi e riposti, agli utensili in disuso conservati con cura. È così che solai, cantine e ripostigli sono diventati autentiche miniere, cofani di tesori nascosti, veri e propri magazzini della *cultura materiale*. Nella maggior parte di questi casi si tratta di reperti umili e di nessun valore venale, ma che esprimono comunque una storia e molte emozioni, entrambi aspetti importanti di un presente riferito al passato.

Accanto agli oggetti derivanti dalla creatività dell'uomo, le cui modalità di utilizzazione furono codificate dall'uso, come nel caso della maggior parte degli utensili del contadino, del falegname o della massaia, talora si scoprono oggetti che interpretano in modo sorprendente le forme naturali adattandole ai bisogni. Tra essi i ciottoli: di forma ovoidale da sottoporre alla gallina con la presunzione di sollecitarla a deporre l'uovo vero; di forma allungata da usare come pestello nel mortaio; di forma appiattita da usare come scaldino, di forma stravagante da usare come soprammobile. Oppure il ramo con cui si è costruito un rustico traino, ponendo da un lato della corda una biforcazione come sistema di aggancio, dall'altro un breve segmento rettilineo come impugnatura.

La scoperta, non infrequente, di oggetti di uso e significato ignoto è espressione dell'oblio che lo scorrere del tempo e il progresso tecnologico hanno comportato. Non resta che registrarne l'esistenza, sospendendo ogni interpretazione.

La persistenza di alcuni modelli della *cultura materiale* fu plurisecolare, poiché da un lato i bisogni veri o rituali rimasero sostanzialmente immutati e, dall'altro, le tecniche inizialmente impiegate mantennero molto a lungo la loro adeguatezza. Si fanno infatti risalire alla cultura di Halstatt (XII-VIII secolo a.C.) le scatole realizzate con sottili lamine di legno di betulla, i cucchiai e le ciotole intagliati in blocchi di acero, molte delle decorazioni simboliche tradizionali.

Una considerazione marginale ma interessante deriva dalla constatazione di quanto peculiare fosse l'uso della ruota nel mondo pastorale e contadino della montagna. La spiegazione sta nel fatto che essa era di ben poca utilità per il trasporto dei materiali su terreni ripidi e su sentieri sconnessi: l'irregolarità del terreno rendeva improponibile nella maggior parte dei casi l'uso della carriola, unico mezzo a ruote impiegabile, e consigliava piuttosto il trasporto a spalla o a dorso di mulo e, d'inverno, l'uso della slitta. Anche la *strada regia*, risalente al XVIII secolo era di fatto una mulattiera piuttosto accidentata più che una strada e si deve arrivare alla fine dell'ottocento per vedere realizzate in alta Valgrande strade percorribili da veicoli a ruota. La ruota aveva invece molte altre applicazioni: come strumento di compressione e di frantumazione

per rotolamento nella macina; come mezzo per produrre energia in mulini, segherie e fucine; come opportunità per trasformare in moto rotatorio il movimento alternativo del pedale del filatoio e della mola.

Come si è detto, esistevano fino al XIX secolo condizioni di relativa autarchia nella produzione degli oggetti di uso quotidiano, con alcune ovvie eccezioni per alcuni manufatti (orologi, pentole di rame e bronzo, stoviglie di vetro e ceramica, strumenti complessi). Col tempo il rapporto tra i manufatti di produzione locale e quelli che dovevano necessariamente essere importati si invertì ed oggi nascono sul posto quasi solo oggetti decorativi di interesse turistico e ben pochi strumenti contadini e artigianali.

L'analisi psicologica delle soluzioni un tempo adottate per la produzione di oggetti, utensili, e strumenti (per limitarsi alle categorie che si è scelto di considerare per questo studio) e delle ragioni per cui alcuni modelli strutturali e formali entrarono nella tradizione ma furono poi abbandonati sarebbe un argomento particolarmente interessante, ma difficile da affrontare con la dovuta competenza. Ci si può limitare in questa sede ad alcune constatazioni:

1. la trasformazione e l'abbandono dei modelli più antichi è stato determinato soprattutto dalla trasformazione dell'attività agricola-pastorale, un tempo diffusa e a conduzione personale o familiare, ma ormai quasi scomparsa;
2. gli oggetti che nacquero dalle esigenze della vita quotidiana domestica e lavorativa rimasero a lungo operativi consolidando il loro uso nel tempo, ma con una lenta evoluzione dei modelli formali originari verso forme più tecnologiche;
3. le soluzioni tradizionali e consolidate ai problemi quotidiani dovettero soccombere alla introduzione di materiali nuovi che, come l'alluminio e la plastica, cambiarono radicalmente le abitudini della gente, abbattendo i costi di produzione, facilitando la reperibilità e riducendo drasticamente la deperibilità dei manufatti (anche se a prezzo di un ben più alto impatto ecologico);
4. al momento della loro obsolescenza gli oggetti propri della *cultura materiale* furono infine trasferiti (in un certo senso fortunatamente per la loro sopravvivenza) dal settore produttivo a quello folcloristico.

Sembra legittimo chiedersi a questo punto se sia nata una nuova epoca della *cultura materiale* e in che misura, e quanto legittimamente, la situazione attuale sia collegabile senza soluzione di continuità con quella precedente. In alternativa, se la *cultura materiale* debba essere definitivamente relegata al rango di un'archeologia umile, pastorale e contadina, ormai avulsa dalla vita. In entrambi i casi, tuttavia, il recupero e lo studio di quanto è ancora disponibile non è privo di interesse e di significato.

Al termine del lavoro svolto ci si rende conto con piacere di avere di fatto realizzata una piccola enciclopedia etnografica, sia pure limitata a un certo tipo di reperti, ad un campione degli stessi e

ad un territorio molto ristretto. Ma quello che val la pena di sottolineare è soprattutto il fatto che con questa iniziativa si è realizzato anche un modello di indagine territoriale che si presume utile e facilmente esportabile.

Inconsistenze, ridondanze ed errori sono state inevitabili nonostante le migliori intenzioni. Quanto alle omissioni, esse sono comprensibili per il fatto che la base di dati è stata costruita su un campione di reperti facenti parte di un insieme numericamente ben più ampio, ma non esattamente quantificabile e soprattutto difficilmente raggiungibile. Questa base di dati, nella migliore delle ipotesi rappresentativa, è comunque sicuramente inadeguata e deve rimanere aperta a future integrazioni.

GLOSSARIO

Elenco dei nomi dialettali degli oggetti, utensili e manufatti di uso più comune divisi per categoria, riportati senza articolo. Quando lo stesso nome si riferisce a più di un contesto, talora con significati diversi, esso è stato ripetuto in ciascuna delle sezioni pertinenti. L'elenco non è esaustivo (molti nomi dialettali non sono stati recuperati) e non comprende, salvo qualche eccezione, i nomi di strutture ambientali, azioni ed eventi specifici di ciascun contesto. Sono inclusi invece i nomi di animali e vegetali pertinenti agli scenari descritti.

La rappresentazione fonetica del glossario, salvo diversa indicazione, segue le regole ortografiche della lingua italiana. Si sono tuttavia adottati alcuni accorgimenti, atti a riprodurre i suoni tipici del dialetto e a rendere nello stesso tempo comprensibile anche al lettore non esperto la trascrizione delle parole, senza dover ricorrere ai simboli fonetici internazionali, di difficile o complessa interpretazione. In particolare si sono adottate le convenzioni di seguito indicate che sono per alcuni aspetti diverse da quelle applicate in precedenti pubblicazioni.

L'accento acuto su **e** o **o** indica vocale chiusa (come in *lécč*, letto, e *tópp*, buio). L'accento grave su **e** o **o** indica vocale aperta (come in *fèru*, ferro e *tòr*, toro). L'accento circonflesso ($\hat{\ }$) indica vocale tonica e prolungata (come in *strâ*, strada; *pusê*, riposare e *murî*, morire). Notare che l'uso di accenti per distinguere i timbri di **é** ed **è**, **ó** ed **ò** fa sì che in alcune parole compaiano due accenti dei quali però solo l'ultimo rappresenta un accento lessicale (es: *mêšalâna*, panno tipico con ordito di canapa). Questo vale anche per gli altri diacritici, per cui sia *scalêtta* sia *pûrêtta* hanno implicitamente un accento sulla penultima vocale.

Per altri fonemi si è fatto ricorso ai simboli seguenti, arbitrariamente scelti: **ë** (come in *furnêtt*, stufa) ha un timbro indistinto, per certi aspetti simile a quello della parola francese *peur*, paura; **ö** (come in *ör*, orlo) ha il suono del francese *dur*, duro; **j** (come in *sâjja*, cavalletta) ha il suono del francese *fille*, figlia, analogo a quello della *i* nelle parole italiane *baio* e *saio*.

Le consonanti **c** e **g** hanno suono occlusivo velare (ad es: *gatt*, gatto; *gôbba*, gobba; *gûmbiu*, gomito; *sacûñ*, rametto, *ròcca*, conocchia e *bûgâ*, bucato) che può essere prolungato quando esse sono post-toniche e/o finali di parola (come in *bècc*, becco): in questi casi non sono alterate nella rappresentazione; inoltre, l'articolazione associata a **c** e **g** si mantiene piuttosto velare quando la **e** e la **i** che seguono sono precedute da una **h** (come in *cachê*, tartagliare; *graghê*, accudire; *fê gôghi*, giocare). Invece, la sovrapposizione del segno $\grave{}$ a **c** (**č**) e **g** (**ğ**) fa corrispondere queste consonanti a suoni affricati post-alveolari come quelli di **c** e **g** italiane davanti a **i** ed **e** (ad es: *picâčč*, picchio; *rucâ*, acquazone; *géna*, fastidio; *bôgga*, tasca; *ğir*, giro e *mağğ*, maggio). Infi ne, il segno $\tilde{}$ sulle lettere **c** (**č**) e **g** (**ğ**) indica suono palatale occlusivo, caratteristico dell'alta Valsesia (come in *lâčč*, latte; *bôğğa*, solletico, e *veğğû*, vecchio).

Per quanto riguarda l'uso alternativo di **qu** (*quadru*, quadro) o **cu** (*cuérc*, copertura del tetto), come in italiano, ci si è riferiti in linea di massima all'etimologia delle parole. Si precisa tuttavia che le pronunce di questi digrammi sono sostanzialmente sovrapponibili. Il segno $\tilde{}$ sovrapposto alla **s** le conferisce un suono sonoro (come in *casêra*, baita); altrimenti la **s** è un'alveolare sorda (come in *casina*, cascina, e *masina*, fascina).

Il nesso **sc** seguito da **i** o **e** ha il suono dell'italiano *scimmia* (come in *sciór*, signore e *scéna*, piazzata), mentre corrisponde a una sequenza di due suoni se è seguito da **a**, **o**, o **u** (come in *scâla*, scala, *scòla*, scuola e *scûmma*, schiuma), in fine di parola (come in *bôsc*, legno, bosco) o quando è seguito da una **h** (come in *schiviu*, schifo).

Mentre il digramma **gn** rappresenta sempre un suono palatale breve, la tilde ($\tilde{}$) sovrapposta alla **n** (come in *cavâğña*, cesta) dà al gruppo **ğñ** un suono palatale prolungato; sempre in **gn**, il simbolo **ğ** è invece usato per dissociare le due consonanti e conferire alla **g** un suono occlusivo velare (come in *veğñu*, averne; *déğnu*, dargliene, e in altre forme verbali complesse).

La **n** preceduta da vocale tonica, quando è finale di parola e in alcuni altri casi, assume suono velare, come nella parola italiana *panca*; in questo lavoro si è scelto di indicare tale forma fonetica con il segno $\tilde{}$ sovrapposto alla **n** (**ñ**), come in *muliñ*, mulino; *cañsùñ*, canzone; *mañ*, mano; *fêñ*, fieno; *òñga*, vomito; *palañca*, palo; *mùñga*, monaca. Tutte le altre lettere si pronunciano come nella lingua italiana.

La lettera **z** della lingua italiana non è stata adottata perché di fatto i suoni affricati a cui questa è associata in italiano sono inesistenti nel dialetto (essendo in massima parte sostituiti da una **s** o da una **š** nelle forme corrispondenti, come ad es. in: *cañsùñ*, canzone; *grâsia tant*, tante grazie; *šéru*, zero). Il fenomeno è tanto caratteristico che, fino a non molti anni or sono, molte persone anziane non pronunciavano neppure la **z** dell'italiano, ricondotta appunto a pronunce fricative (sorde [s] o sonore [z]).

Le consonanti finali di parola sono raddoppiate quando la vocale che le precede è breve (es: *lačč*, latte; *bècc*, becco; *tópp*, scuro; *stôff*, stanco, *falchêtt*, falco; *côll*, collo); sono invece semplici quando la vocale che le precede ha suono prolungato (es: *gôc*, gioco; *cas*, caso; *dròs*, ontanella; *pas*, pace; *burâs*, borragine; *ör*, orlo).

Si è scelto arbitrariamente di utilizzare l'accento invece dell'apostrofo nel caso di parole tronche (come *prâ*, prato e *câ*, casa) onde evitare di accostare nel testo un apostrofo da troncamento con uno da elisione (es: *Ca' d'...*; *Pra' d'...*), eventualità che sarebbe piuttosto frequente in dialetto.

È utile precisare che la trascrizione delle parole dialettali è comunque il risultato di un compromesso tra una rappresentazione fonetica "accettabile" per gli esperti e una leggibilità "soddisfacente" per i lettori profani. Si segnala tuttavia che in alcune situazioni, in particolare quando le affricative post-alveolari **č** e **ğ** e le palatali occlusive **č** e **ğ** sono seguite da vocale non accentata, la rappresentazione adottata può richiedere qualche attenzione.

L'ABITAZIONE

La casa (cà)

Arnâ	cordolo, pietra piatta infissa nel terreno
Balcùñ	balcone
Bindéll	trave trasversale sottostante la ringhiera della <i>lòbbia</i>
Cà 'd la bügâ	lavatoio
Camìñ	camino (focolare, canna fumaria e comignolo)
Canâ	canale della grondaia
Cancéll	cancello
Cantê	trave che collega il colmo del tetto con i lati dello stesso
Capéll	pietra larga e piatta posta come capitello sopra i piedritti della casa a <i>blockbau</i> per impedire l'accesso ai topi
Cavariâ	capriata
Cèss	cesso, latrina, servizio igienico
Córt	cortile (inusuale)
Cròcc	saliscendi
Cuérċ	tetto
Culmìgña	trave di colmo del tetto
Custàna	trave intermedia del tetto
Fanèstra	finestra
Finèströ	finestrino
Frùi	chiavistello
Galandüra	tramezzo
Gàmba	uno dei quattro piedritti di legno che nella casa a <i>blockbau</i> collegano a volte la base in muratura con il blocco abitativo
Ġardiñ	giardino
Grùnda	grondaia (anche <i>tròga</i>)
Guñ	cardine
Lòbbia	loggiate (tipico)
Mañcurànta	mancorrente, ringhiera
Manùjja	maniglia
Màrca	gradino
Ménsula	mensola
Mür	muro
Mürajèra	trave laterale del tetto
Murtàša	mortasa (parte cava di un incastro)
Ört	orto
Parücc	cavicchio di legno che blocca lo scivolamento del <i>canté</i>
Piòvva	lastra di pietra da copertura (tipica)
Plafùñ	soffitto
Pòlgu	perno del cardine

Pòrta	porta
Pugö	poggiolo, balcone di piccole dimensioni
Purtiö	cancelletto
Sajëtta	saetta (asta obliqua che sostiene una struttura pensile)
Salüra	serratura
Scàla	scala
Söl	pavimento
Spasacà	solaio
Stabiött	ripostiglio rustico, capanno
Stànsia	stanza
Stüva	locale principale della casa (antico)
Taculèlla	nottolino di chiusura di un'anta
Tàmpa	fossa di fognatura
Tampierà	listello del tetto appoggiato sul <i>canté</i> che sostiene le pietre di copertura
Tanùñ	tenone (parte sporgente di un incastro)
Tràv	trave
Travèrsa	trave orizzontale della <i>cavariâ</i>
Tròga	grondaia (anche <i>grùnda</i>)
Trüna	cantina
Trünëtt	locale di conservazione del latte
Törn	lunga pertica orizzontale incernierata sulla facciata, usata per stendere ad asciugare le lenzuola
Umëtt	trave verticale della <i>cavariâ</i>
Üss	uscio
Vulëtt	anta (di armadio o finestra)

La cucina (*cüşina*)

Amuliñ	bottiglietta, ampolla
Arbarèlla	vaso di vetro o di ceramica con coperchio
Ass da triê	asse di legno per tritare
Bàñca	panca
Barèlla	piccolo scanno, sgabello a due gambe, più recentemente anche a quattro, su cui appoggiare i piedi
Barnàss	paletta con bordi rilevati per la cenere
Basìla	vassoio
Bicér	bicchiere
Bràsca	brace
Bruns	paiolo di bronzo con piedini
Brüşacafè	attrezzo ruotante per la tostatura
Büfëtt	mantice a mano per ravvivare il fuoco
Bujötta	recipiente per l'acqua calda
Büscàjji (pl)	trucioli
Butàll	botte

Bùtta	bottiglia
Cadiñ	catino
Cadréga	sedia
Cafičéra	caffettiera
Calìggu	fuliggine
Camìñ	camino (focolare, canna fumaria e comignolo)
Candéila	candela
Candlé	candeliere
Čandré	bracere; focolare
Canióign (pl)	canapuli, fusti legnosi scortecciati della canapa
Canùñ 'd la stúva	canna fumaria in lamiera della stufa
Čapètt	piccola scodella
Čàr	luce
Cardénsa	credenza
Casaròla	casseruola
Casètt 'd la farina	grande contenitore aperto in lamina di legno per trasferire la farina
Càssa	grosso mestolo di metallo con lungo manico / pentola con fondo a graticola per caldarroste
Casü	mestolo
Caudéra	paiolo di rame di medie dimensioni
Caudrö	paiolo di rame i piccole dimensioni
Caudrùñ	grande paiolo di rame usato per la lavorazione del latte
Čàv	chiave
Cavàgña	cesta
Čéndri	cenere
Čérču	cerchio, uno degli anelli di ferro che adattano i fori della piastra della stufa alla dimensione delle pentole
Cèstìñ d'i scuéli	scolapiatti
Chéina	catena del camino per appendere il paiolo
Čichètt	bicchierino da liquore
Cròc	saliscendi
Cuérču	coperchio
Cügê	cucchiaino
Cuñchètt	larga ciotola di legno
Cùppa	coppa
Čùpùñ	tappo
Curtéll	coltello
Dùjja	olla di terracotta, anfora
Fèri dal mijàcc (pl)	attrezzo di ferro per la preparazione del <i>mijàcc</i>
Fèru da stir	ferro da stiro
Fèru dal camìñ	attrezzo di ferro a punta per attizzare il fuoco (anche <i>incìñ</i>)
Fiàsc	fiasco
Fisèlla	cordino
Fòcu	fiammifero

Fórn 'd ja scapiñ	asciugatoio degli <i>scapiñ</i> (settore del <i>Furnëtt</i>)
Fórn	forno
Friša	fettuccia, striscia di stoffa
Frùi	chiavistello
Fundìna	piatto profondo per cibi liquidi
Furcilìna	forchetta
Furnëtt	stufa / struttura di pietra ollare comunicante con il camino (anche <i>stüva</i>)
Galéra	spazzolone per la pulizia dei pavimenti
Gànc	gancio (anche <i>rampiñ</i>)
Grataròla	grattuggia
Grilëtt	recipiente profondo di ceramica o vetro
Gùñ	cardine
Incìñ	uncino: lungo ferro a uncino per attizzare il fuoco (anche <i>fèru dal camiñ</i>)
Làmpa	lampada
Lantarniñ	lanterna portatile
Lavarö	scopino per stoviglie fatto con rametti di larice
Lavëcc	pentola di pietra ollare o pietra ollare in genere
Lümm	lucerna di ferro battuto (tipica)
Margarìtta	bottiglione da due litri
Mašniñ	macinacaffè
Mešalüna	lama per tritare (a mezzaluna con due manici)
Mòlli (pl)	molle
Murtê	mortaio (detto anche <i>salarìñ</i> essendo di solito usato per frantumare il sale grosso)
Péila	padella
Péis	peso di riferimento
Péiša	bilancia a piatti
Péndula	orologio a pendolo
Piàtt	piatto
Pignàtta	recipiente di terracotta
Portalümm	supporto per infilare le <i>lümm</i>
Rajùñ	ripiano
Ramìñ	pentola o recipiente di rame
Rampiñ	gancio (anche <i>gànc</i>)
Rastèll dal pàñ	trespolo per la conservazione del pane
Rügô	bastone per mescolare la polenta
Salarìñ	saliera
Sàna	tazza
Scàgñ	scanno, sgabello rotondo a tre gambe
Scóva	scopa
Scóva 'd bóla	ramazza
Scuéla	scodella
Scümaròla	mestolo bucherellato per asportare la schiuma
Siàss	setaccio
Šiëtta	secchiello (anche <i>siğiliñ</i>)
Siğğa	secchia

Sigiliñ	secchiello (anche <i>šičta</i>)
Spasëtta	spazzola
Stadéra	stadera, bilancia a leva
Stagéra	scaffale
Stèr	misura volumetrica per granaglie
Stürla	spatola usata per la preparazione del <i>mijàcc</i>
Stüva	stufa / struttura di pietra ollare comunicante con il camino che dà il nome al locale di soggiorno (anche <i>furnëtt</i>)
Sücréra	zuccheriera
Süpéra	zuppiera
Taburëtt	sgabello guardato a quattro gambe
Tajëtt dal pàñ	tagliere per il pane con lama incernierata
Tàulu	tavolo
Tirabüsùñ	cavatappi
Tirabütta	cassetto (anche <i>tirëtt</i>)
Tirëtt	cassetto (anche <i>tirabütta</i>)
Tòcc ad bósc	pezzo di legno da ardere
Tripéi	treppiedi per pentolino
Tròppa	mandria
Turčarö	imbuto
Törn	barra ruotante su perno che sostiene il paiolo nel camino
Varòla	paletta piatta rotonda
Vas	vaso

Il soggiorno (*stüva*)

Armàriu	armadio
Cadréga	sedia
Cardénsa	credenza
Pultróna	poltrona
Satarö	seggiolino per bambini
Spécc	specchio
Stüva	struttura di pietra ollare senza aperture alimentata dal camino situato nel locale retrostante
Sufà	divano
Taburëtt	sgabello guardato a quattro gambe
Tapiss	tappeto
Tauliñ	tavolino (da lavoro)
Tàulu	tavolo

La camera da letto (*stànsia*)

Àrca	madia, usata anche come lettino per bambini
Arcùñ	arco di legno da applicare all' <i>àrca</i> o alla <i>cüna</i> (detto anche <i>čerču</i>)

Armàriu	armadio
Basàcca	pagliericcio di foglie
Cagóra	sedia comoda
Casùñ	cassapanca
Ćérču	arco di legno da applicare all' <i>àrca</i> o alla <i>cūna</i> (detto anche <i>arcùñ</i>)
Cuèrta	coperta
Cumò	cassettone
Cūna	culla
Cūsìñ	cuscino
Düvé	sopracoperta imbottita di piume (detta anche <i>piümüñ</i>)
Fudrètta	federa, rivestimento del cuscino
Lansö	lenzuolo
Lavàbo	insieme di oggetti per l'igiene personale raccolti su un traliccio di ferro
Léčč	letto
Mataràss	materasso
Mùnga	bracere scaldaletto di ghisa o di rame a manico corto
Piümüñ	sopracoperta imbottita di piume (detto anche <i>düvé</i>)
Prévi	traliccio da introdurre nel letto tra le lenzuola per contenere la <i>mùnga</i> o lo <i>scaudaléčč</i>
Scaudaléčč	bracere di rame con manico lungo
Tauliñ da nòčč	tavolino da notte
Trapùnta	sopracoperta imbottita di lana
Vas da nòčč	pitale, orinale

Il lavatoio (cà 'd la bügâ)

Ass da lavê	asse per lavare
Camìñ	camino, luogo dove si fa fuoco per scaldare l'acqua
Ćandrê	bracere
Ćandrô	telo che nel <i>guèi</i> separa le biancheria dalla cenere
Càssa	grosso mestolo di metallo con lungo manico usato per trasferire l'acqua dalla <i>caudéra</i> nel <i>guèi</i>
Caudéra	grande paiolo di rame
Ćéndri	cenere
Còrda da sténdi	corda per stendere i panni ad asciugare
Föc	fuoco
Guèi	tinazza
Pagñ (pl)	panni
Savùñ	sapone
Tumbiñ	pozzetto per lo scarico dell'acqua dal pavimento

Tùrn o tórn	barra ruotante su perno che sostiene il paiolo nel camino
Vàsca	vasca per lavare i panni

La cantina (*trüna*)

Brénta	recipiente a doghe da 50 litri per trasportare a spalle il vino
Butalìñ	botticella
Butalìñ 'd l'ašèj	botticella dell'aceto
Butàll	botte
Bùtta	bottiglia
Ĉüpùñ	tappo
Damigiàna	damigiana
Fanèstra	finestra
Fiàsc	fiasco
Frâ	inferriata applicata alla finestra
Furmàğĝu	formaggio
Infèrnòtt	ripostiglio ricavato nella cantina
Margarìtta	bottiglione da due litri
Muscaròla	armadietto con pareti di fine rete metallica
Rajùñ	ripiano
Ramâ	rete metallica applicata alla finestra
Viñ	vino

Il loggiato (*lòbbia*)

Balüstra	balastra
Balüstrìñ	elemento verticale a sezione quadrata di legno della <i>balüstra</i>
Bindèll	elemento orizzontale della travatura
Mancurànta	mancorrente
Muntànt	montante verticale di legno
Palètta	elemento verticale decorativo di legno della <i>balüstra</i>
Sajètta	saetta (trave obliqua che sostiene una struttura pensile)
Söl	pavimento
Traversa	elemento orizzontale di legno che collega i montanti
Tùrn o Tórn	lunga pertica rotante esterna su cui si stendono le lenzuola

Il solaio (*těčč*)

Armàriu	armadio dismesso in cui si accumulano oggetti in disuso
Bàutigü	altalena (talvolta applicata alle travi del solaio)

Bósc	legna da ardere
Còrda da sténdi	corda per stendere la biancheria ad asciugare
Gòga	giocattolo
Masina	fascina
Mastèll	materiale disordinatamente disposto

La latrina (cèss)

Cagô	mobile che incorpora il vaso igienico
Čò	chiodo per infilare pezzi di carta per uso igienico
Cuérču	coperchio del vaso igienico
Finèströ	finestrella di aerazione
Sètta	sedile del <i>cagô</i>
Tàmpa	fossa per la raccolta dei liquami

La stalla (casina)

Bàñca	panca
Chéina	catena per legare gli animali alla mangiatoia
Féñ	fieno
Ličéra	giaciglio di foglie posto nella stalla per le mucche
Lubiëtt	soppalco per il soggiorno di persone nella stalla
Lümm	lucerna
Prašéiv	mangiatoia
Ràspa	attrezzo per la rimozione dei liquami
Scagñ da mùngj	sgabello rotondo a tre gambe per la mungitura
Šgulücc	liquame della stalla
Tàmpa	letamaio, vasca di raccolta dei liquami di stalla

Il pollaio (pulê)

Čücc	ceppo di legno su cui si prepara la <i>trügâ</i>
Ġócc	trespolo per l'appollaiamento
Nì	nido per la deposizione delle uova
Pulê	pollaio
Ramâ	rete metallica
Tràpula	tagliola (per volpe e faina)
Triéra	tagliere a grande lama con manico per preparare la <i>trügâ</i>
Trög 'd l'âva	trogolo, vaschetta di pietra per l'acqua
Trög 'd la trügâ	mangiatoia per pollame in cui si pone la <i>trügâ</i>
Trügâ	mangime di cicoria tritata

L'orto (ört)

Àj	aglio
Ansalàtta	insalata
Arbiòign (pl)	piselli

Arnâ	cordolo di pietra
Bagnô	innaffiatoio
Buràs	boraggine
Canamilla	camomilla
Cavagñ	cesto rotondo di grandi dimensioni
Cèstìñ	cestino
Çigùlla	cipolla
Çigulött	erba cipollina
Çött	cespo
Crós da rà	iperico (anche <i>péricu</i>)
Čuénd	steccato
Èrba biànca	achillea (<i>Acillea muscata</i>)
Èrba carlina	ranuncolo glaciale (<i>Ranunculus glacialis</i>)
Fiór ad sücött	fiore di zucchini
Fràsca	lungo bastone diritto usato come tutore per i fagioli
Génépi	genepì (<i>Artemisi genepi</i>)
Gèrmandia	<i>Bartsia alpina</i>
Limuncina	verbena
Màlva	malva
Pàla	vanga
Péricu	iperico (anche <i>crós da rà</i>)
Pöru	porro
Pramšëmmu	prezzemolo
Prös	aiuola
Purtiö	cancelletto
Ràm	ramo usato come tutore per i piselli
Rastéll	rastrello
Ravaniñ	rapanello
Ravìcca	rapa
Sapëtt	zappino con una lama e due punte di ferro in opposizione
Sàvia	salvia
Sèlru	sedano
Sicòria	cicoria
Sücca	zucca
Sücött	zucchini
Tišàna	infuso di erbe
Trifula	patata
Vérša	cavolo

LA VITA DOMESTICA

L'alimentazione

Àva còčča	tradizionale minestra di verdura
Bèra	carne di pecora salata e seccata al sole

Biàva	segala
Bujëtt	polentina semiliquida
Büru buji	burro fuso
Büru	burro
Büşëcca	trippa
Cafè 'd l'öğgu	caffè con un pezzetto di burro (che sciogliendosi forma sulla superficie una specie di occhio)
Capunëtt	involtino di carne ricoperto da una foglia di cavolo
Çarpatëlli (pl)	frutti dell'uva ursina
Çiréša	ciliegia
Çirighiñ	uovo al burro
Figacöi (pl)	listerelle di pane di segala da immergere nella grappa
Friculiñ	frittella di patate
Frütâ	frittata
Gramücc	latte ricco di panna
Gratacui (pl)	frutti della rosa selvatica
Grëmna	panna
Lačč büru	latticello (residuo della preparazione del burro)
Lačč	latte
Làrd	lardo
Larióign (pl)	mirtilli
Lügàniga	salsiccia
Lüganighiñ	cotechino
Maçariñ	formaggio vaccino invernale
Mascàrpa	ricotta
Mijàcc	alimento tipico costituito da una schiacciata di pastella (<i>mijàccca</i>) cotta alla fiamma
Mijàccca	schiacciata di pastella cotta tra piastre di ferro alla fiamma
Mnèstra	minestra
Murtadëlla	salame a base di fegato e frattaglie
Nicòla	nocciola
Nós	noce
Nošüğgu	residuo secco della spremitura delle noci
Öliu 'd nôs	olio di noci
Öv dür	uovo sodo
Öv	uovo
Pancëtta	pancetta
Paniçca	riso e latte
Pàsta 'd farina	polenta condita con olio di noce, uova, burro e formaggio (detta anche <i>pàsta dal mèrlu</i>)
Pišö	pera
Pôt	polentina semiliquida
Prévi	involtino di cotica di maiale farcito di carne, erbe e aromi
Pulénta	polenta

Pulénta cùnca	polenta condita con burro e formaggio
Pumcudògñ	mela cotogna
Pùmma	mela
Püré	puré di patate
Rascöčč	residuo della preparazione del <i>būru buji</i>
Ròst	arrosto / parte croccante che si forma a contatto col paiolo durante la cottura della polenta
Rügàcc	polenta semisolida con formaggio e cipolle fritte
Salagnùñ	pasta di formaggio, ricotta e grappa
Salàm 'd la dùjja	salame conservato sotto grasso
Salàm crü	salame crudo
Sausicća 'd sang	sanguinaccio
Sùnga	sugna, grasso fuso
Tórta 'd Campartögñ	torta di carote con uova e besciamella
Tùmma	toma
Usètti	costine di maiale salate

L'illuminazione

Candéila	candela
Čar	luce in generale
Làmpa	lampada
Lampadina	lampadina
Lantarniñ	lanterna portatile
Lümiñ	lume ad olio con stoppino galleggiante
Lümm	lucerna di ferro battuto (tipica)

Il riscaldamento

Bujòtta	recipiente per acqua calda
Mùñ	mattone (da tenere in mano come scaldino dopo averlo riscaldato nel forno)
Mùnga	bracere scaldaleto
Pèrlina	assicella di legno ad incastro laterale usata per rivestimenti
Piümüñ	coprietto di piuma
Prèjja	pietra riscaldata usata come scaldino per le mani
Prévi	traliccio per lo <i>scaudaléčč</i> da porre nel letto tra le lenzuola
Scapiñ	pantofola tipica con suola incordata
Scaudaléčč	bracere di rame con manico lungo
Trapùnta	coperta di lana trapuntata

L'acqua

Arlàssa	paratia di regolazione di flusso della <i>rùgga</i>
Burnéll	fontana
Casòtt	serbatoio per la decantazione dell'acqua

Funtàna	sorgente
Grùnda	gronda
Lavandìñ	acquaio
Préiša	presa d'acqua per la <i>rùgga</i>
Rübinëtt	rubinetto
Rùgga	canale d'acqua
Sturtéra	paratia di deviazione dell'acqua all'inizio della <i>rùgga</i>
Tübbu	tubo
Tumbiñ	pozzetto

I lavori domestici

Bròssa	spazzola di saggina per pavimenti
Bügâ	bucato
Camìñ	camino, luogo dove si fa fuoco per cuocere o per riscaldarsi
Ćandrô	telo che nel <i>guèi</i> separa la biancheria dalla cenere usata come sbiancante
Càssa	grosso recipiente di metallo con lungo manico per usato travasare l'acqua calda
Caudéra	caldaia di rame usata per scaldare l'acqua del bucato
Cavagñ	cesta rotonda di grando dimensioni
Cavagña	cestino ovale da lavoro
Diâ	ditale
Fèri da càusa (pl)	ferri per lavorare a maglia
Fìl	filo
Fìl 'd la cavàgña	filo rustico di canapa
Filaréll	filatoio
Furbišëtta	forbice
Füs	fuso
Galéra	spazzolone da pavimento
Gamiséll	gomitolo
Guèi	mastello di legno a doghe per il bucato
Lavarö	spazzolino di rametti di larice scortecciati usato per pulire le stoviglie
Pajëtta	paglietta di ferro
Portarüs	pattumiera per la raccolta del materiale di scopatura (<i>rüs</i>)
Ròcca	asta di legno per filare, conocchia
Savùñ	sapone
Scardàccâ	strumento per cardare (detto anche <i>spinàcc</i>)
Scóva	scopa di saggina
Scóva 'd bóla	ramazza
Spasëtta	spazzola per abiti
Spinàcc	strumento per cardare (detto anche <i>scardàccâ</i>)
Spìnga	spilla

Telê	telaio per la confezione della tela di canapa o di lino
Vàsca	vasca per lavare o sciacquare
Vuġġà	gugliata, parte di filo infilata nell'ago nel cucire
Vùġġa	ago

La cura della persona

Bagñ	vasca da bagno
Cadiñ	catino
Cipria	borotalco
Furbišëttà	forbice
Guèi	mastello (usato per il bagno dei bambini)
Lavàbo	lavamani
Més-bagñ	semicupio
Péčču	pettine
Pičinëtta	pettine corto e con denti lunghi e sottili
Savùñ	sapone
Spasëtta	spazzola
Spasëtta d'i cavèi	spazzola per capelli
Süğamàñ	asciugamani

Le devozioni

Avasantìñ	piccolo recipiente a muro per l'acqua benedetta
Bòit (pl)	rintocchi
Crós	croce, crocifisso
Curóna	rosario (anche <i>rušàriu</i>)
Lìbru	libro di preghiere
Mëssa	messa
Mistâ	immagine religiosa
Nuéna	novena, funzione religiosa nei nove giorni precedenti un festa
Prucèsiuñ	processione
Quarantóri	liturgia quaresimale (adorazione eucaristica)
Réliquia	reliquia
Rušàriu	rosario (anche <i>curóna</i>)
Sègñ	segnale di evento religioso o di decesso fatto con la campana
Trìduu	triduo
Ufìssiu	ufficio funebre
Vèspri	funzione religiosa vespertina

L'abbigliamento

La biancheria

Ćifùñ	straccio
Cuèrta	coperta

Cüsìñ	cusino
Fasulëtt	fazzoletto
Fudrëtta	federa, fodera di cusino
Lañsö	lenzuolo
Mantiñ	tovagliolo
Sügamañ	asciugamani
Tapiss	tappeto
Ténda	tenda
Trapùnta	sopracoperta imbottita di lana
Tuàjja	tovaglia

Gli indumenti

Bràghi (pl)	pantaloni; mutande
Bumbëtta	cappello maschile rigido tondeggiate
Bunëtt	coppola
Camìša	camicia
Capéll	cappello
Caplìna	cappello di paglia da donna a larga tesa usato in campagna
Càusa	calza
Cruàtta	cravatta
Crucéra	copricapo di lana a bande incrociate
Custüm	costume femminile
Fàssa	fascia; fascia da cintura; fascia da piede
Fasulëtt	fazzoletto da naso / fazzoletto colorato da porre sulle spalle
Fübbia	fibbia
Fulàr	fazzoletto da capo / fazzoletto colorato da porre sulle spalle
Gàlla	nastro
Lòbbia	cappello maschile a larga tesa
Màja	maglia
Mantéll	mantello
Patéll	tunica di panno usata col maltempo durante i lavori agricoli
Pàttu	mantellina protettiva di tela juta indossata sotto la gerla (<i>civéra</i>) durante il trasporto di letame o di terriccio
Scapiñ	pantofola di stoffa con suola incordata
Scàrpa	scarpa
Scarpùñ	scarpone
Scüffia	cuffia da notte / cuffia dell'antico costume femminile (in tal caso anche <i>capüccà</i>)
Scusàl	grembiale (anche <i>faudâ</i>)
Sòcula	zoccola
Spìnga	spilla
Tarcòla	treccia o fettuccia di filo di canapa di vari colori

Travüçài (pl)	gambali di lana senza piede un tempo indossati dalle donne durante il lavoro
Tuàjja	velo muliebre di tela usato in chiesa
Tuàjja ràra	velo muliebre di tulle ricamato usato in chiesa nelle grandi occasioni
Tübba	cappello maschile a cilindro

Il costume femminile

Bumbašina	veste lunga senza maniche del costume usata nei giorni festivi
Busàrd	corpetto colorato del costume attuale
Büst	veste feriale lunga senza maniche
Camìša	camicia
Camìšëtta	giubbetto di panno con ampi polsini di broccato
Capüçça	cuffia di seta marrone o violacea dell'antico costume femminile (anche <i>scüffia</i>)
Casëtt	corpetto del <i>büst</i>
Cass	sottoveste di panno
Fasulëtt	fazzoletto da naso; fazzoletto colorato da portare sulle spalle
Faudâ	grembiale
Früstëtt	veste da lavoro senza maniche del costume femminile indossata in sostituzione del <i>büst</i>
Fübbia	fibbia argentata applicata sul davanti degli <i>scapiñ</i>
Gàlla	fiocco talora applicato sul davanti degli <i>scapiñ</i>
Lüchëtt	gioiello prismatico legato al collo con catenella d'oro o di seta
Pëssa	placca semirigida di broccato applicata sul petto nell'antico costume femminile
Scapiñ	pantofola di stoffa con suola incordata
Scüffia	cuffia da notte
Spìnga	spilla da appuntare sull'abito
Tuàjja	rettangolo di tela che le donne portano sul capo in chiesa
Tuàjja ràra	<i>Tuàjja</i> di mussola ricamata per occasioni importanti
Urcìñ	orecchino

L'acconciatura femminile

Čérču	doppio anello di filo di ottone o argento su cui si fissano due trecce di capelli
Cuàssi (pl)	trecce di capelli dell'acconciatura / acconciatura femminile nel suo complesso
Gàlla	fiocco fatto con del <i>nàstru</i>
Lačöi (pl)	nastri colorati che scendono dalla noca sul collo
Nàstru	nastro colorato preparato cucendo per una delle estremità due nastri di colore rosso e verde: viene applicato al <i>čérču</i>

Spìnga	uno dei 5 spilloni che vengono fissati a ventaglio sul <i>čerču</i>
Spuntùñ	spillone a doppia capocchia che veniva fissato sul <i>čerču</i> orizzontalmente
Strupàll	fettuccia con cui si lega l'estremità delle trecce dell'acconciatura

Il tempo libero

Baliñ	pallino del gioco delle bocce (anche <i>bučìñ</i>)
Ball	ballo, danza
Bàutigu	altalena
Bòcca	boccia
Bučiñ	pallino del gioco delle bocce (anche <i>baliñ</i>)
Càcca	caccia
Camùssa	camoscio
Cañ	cane
Càrti	carte da gioco
Casiëtt	traliccio del <i>trampài</i>
Ĉirùlla	trottola
Cucunâ	antico gioco delle bocce svolto sulla strada (anche <i>cuciùñ</i>)
Cucùñ	antico gioco delle bocce svolto sulla strada (anche <i>cuciunâ</i>)
Curénta	danza (corrente)
Daléra	gioco infantile (analogo al rimpiattino)
Dàmma	dama (gioco con pedine e scacchiera)
Fašàñ	fagiano di monte
Fišarmònica	fisarmonica
Fuiñ	faina
Ġöc 'd càrti	mazzo di carte da gioco
Ġöc 'd j' ànimi	gioco delle anime (antico gioco infantile)
Ġöc 'd l'òca	gioco dell'oca
Ġöc dal bòcci	area di sabbia battuta con sponde su cui si gioca alle bocce
Ġöc dal càrti	gioco delle carte
Ġöc dal vàcchi	gioco delle mucche (con rustiche riproduzioni stilizzate delle mucche)
Grìcca	greca (gioco con pedine e scacchiera)
Lésa	slitta per il trasporto di legname usata pr gioco
Léva	gioco infantile (analogo al rimpiattino)
Lìppa	gioco popolare consistente nel far saltare e ribattere un legnetto appuntito alle estremità
Lisëtt	slittino per bambini
Manduliñ	mandolino
Marmòtta	marmotta
Mašūrca	danza (mazurca)
Palàcca	poiana

Parnîs	pernice
Pèpaténča	gioco di carte in cui la donna di picche funziona da 'matta'
Pësca	pesca con la lenza
Pòlca	danza (polka)
Pòppa	bambola
Rachètti (pl)	bastoncini da sci / racchette di legno per camminare sulla neve fresca
Rampóigñ (pl)	ramponi da ghiaccio
Ràna	rana
Ribèbba	strumento musicale ad ancia, scacciapensieri
Riffa	scommessa, tombola
Robamàss	rubamazzo (gioco di carte)
Scarüga	gioco infantile (consiste nello scivolare seduti su una pietra liscia)
Sçiuparö	schioppetto (giocattolo infantile)
Sçòpp	fucile
Scùa	scopa (gioco di carte)
Ski	sci
Stèrna	coturnice
Sübiètt	fischietto
Sübiòla	zufolo
Taròic (pl)	tarocchi (gioco di carte)
Tèmmu	temolo
Tòppa	gioco infantile (nascondino)
Trampài	trappola rustica per uccelli
Tresètt	tresette (gioco di carte)
Trüta	trota
Tùmbula	tombola
Vaçètt	danza popolare locale
Vàlsèr	danza (valzer)
Viğğa	veglia serale
Vólp	volpe

Gli oggetti personali

Anéll	anello
Bóga	tasca
Brichètt	acciarino
Buchìñ	bocchino, portasigaro o portasigaretta da bocca
Bursiñ	portamonete, portafogli
Càнна	bastone da passeggio
Caramâ	calamaio
Càrta	carta
Cartasüga	carta assorbente
Chéina	catena dell'orologio
Çicca	mozzicone, tabacco masticato
Çigàla	sigaro (toscano)

Crajùñ	matita
Curóna	corona del rosario
Fasulëtt	fazzoletto da naso
Gùmma	gomma per cancellare
Inçòstru	inchiostro
Lìbru	libro
Lüchëtt	gioiello da collo caratteristico
Mèccu	coltello da tasca
Métru	metro (tascabile: ripiegabile o avvolgibile)
Mùstra	orologio da tasca o da polso
Pënnna	penna
Pìppa	pipa
Quadèrnu	quaderno
Scàcça	stampella
Sigarëtta	sigaretta
Spìnga	spilla / spillone dell'acconciatura
Spuntùñ	spillone a due teste dell'acconciatura
Tabàcc	tabacco da pipa
Tabàcc da préisa	tabacco da fiutare
Ügài (pl)	occhiali
Urciñ	orecchino
Véra	anello nuziale

IL LAVORO

L'attività pastorale

Agnéll	agnello
Alp	insediamento di alpeggio
Bàst	rustica sella su cui si agganciano <i>finimént</i> e <i>cavagnòli</i>
Bastùñ	bastone a punta larga per governare le mucche
Baudàñ	gerla simile al <i>carpiùñ</i> , ma più grande, per il trasporto del fieno
Bècc	caprone
Bèra	carne di pecore salata e essiccata
Biriñ	agnello da latte
Bràghi (pl)	pantaloni
Bruñša	campana di bronzo per le mucche
Büru	burro
Cà dal féñ	fienile separato dall'alpe
Cañ pastô	cane che aiuta il pastore a governare gli animali
Capéll	cappello
Carpiùñ	gerla fatta di bacchette di legno per trasporti vari
Cašëra	baita di alpeggio
Casìna	stalla
Cašòtt	casupola, ricovero per materiali o animali

Cašùñ	edificio principale dell'alpe
Caudéra	grosso paiolo di rame
Cavagnòla	cesta di forma semicircolare, usata in coppia, per il trasporto di materiali a dorso di mulo
Čivéra	gerla fatta con liste di legno fittamente intrecciate
Cràva	capra
Cravèi	capretto
Čücc	blocchetto di legno con iniziali applicato al collo delle capre
Čuénda	steccato
Finimént	bardatura del mulo
Fübbia	fibbia che chiude il collare di cuoio delle mucche
Furmàğgu	formaggio
Galìna	gallina (anche <i>pùlla</i>)
Gall	gallo
Gambìs	collare di legno, cuoio o ferro con cui si applica la campana o il campanaccio al collo degli animali
Gilé	panciotto
Lačč	latte
Làna	lana
Manša	manza, mucca giovane
Òca	oca
Pastéra	secchio di legno a doghe con manico verticale usato per alimentare il vitello (anche <i>paströ</i>)
Paströ	secchio di legno a doghe con manico verticale usato per alimentare il vitello (anche <i>pastéra</i>)
Pèura	pecora
Pùlla	gallina (anche <i>galìna</i>)
Purcell	maiale
Scarpùñ	scarpone
Sciamunì	campanaccio di ferro di forma tondeggiante (da Chamonix, Francia)
Šiètta	secchiello di metallo o di legno tornito
Stàbbiu	capanno
Sunàjja	piccolo campanaccio di ferro o campanella di bronzo
Tramüg	transumanza
Tübba	grande campanaccio di ferro di forma schiacciata
Vàcca	mucca adulta

La lavorazione del latte

Bàšla	recipiente basso di legno per salare i formaggi
Batarö	attrezzo con anse ricavato da una punta di abete usato per rimescolare il latte cagliato
Bataròla	disco traforato attaccato all'asta della zangola
Baudañ	grande gerla a traliccio per il trasporto del fieno
Bulchëtt	telaio di legno su cui si appoggia la <i>fačóra</i>

Büru fiurì	burro confezionato con lo <i>stampiñ dal büru</i>
Büru	burro
Carpiùñ	gerla a traliccio per trasporti vari
Casètt da gramê	largo cucchiaino di legno a margine sottile adatto per scremare
Caudéra	grande paiolo di rame usato nella caseificazione
Civéra	gerla a intreccio fitto adatta a qualsiasi trasporto a spalle
Cól	colino emisferico di legno usato per filtrare il latte
Cuàggu	caglio
Culòra	tela usata per scolare la ricotta (detto anche <i>falapiñ</i>)
Culübbia	risciacquatura dei recipienti usati per la lavorazione dei latticini
Cunchètt	recipiente quadrato aperto, leggermente svasato
Fačóra	grossa ciotola di legno (talora traforata) per il formaggio
Falapiñ	tela che si usa per colare la ricotta (anche <i>culòra</i>)
Gàrbu	telaio di legno su cui si applica il <i>falapiñ</i> o <i>culòra</i>
Garòcc	recipiente di legno a liste con due manici verticali per la panna
Gaviètt	scodella di legno con cui si dà al burro la forma di <i>ghicòla</i>
Ġèria 'd l'áva	recipiente di legno dotato di spallacci usato per trasportare l'acqua
Ġèriètt dal lačč	recipiente di legno a liste dotato di spallacci usato per trasportare il latte; oltre al coperchio aveva un diaframma mobile interno detto <i>ànima</i> per evitare spruzzi di latte
Ġèriètt	secchiello ovale di legno a liste
Ghèssa	largo recipiente di legno a doghe, di rame o di lamiera usato per la conservazione del latte
Ghicòla	forma di burro ellissoidale preparata con il <i>gaviètt</i>
Ghiviö	zangola
Gramücc	latte intero
Grèmma	panna
Lačč	latte
Lačč büru	latticello risultante dalla preparazione del burro
Lačâ	siero di latte derivante dalla produzione del formaggio
Lačê	colino per filtrare il latte che si pone sulla <i>caudéra</i> tramite un apposito <i>bulchètt</i>
Mascàrpa	ricotta
Méistra	liquido acido di sgocciolamento del formaggio fresco
Pastéra	recipiente con manico laterale per alimentare il vitello (detto anche <i>paströ</i>)

Paströ	recipiente con manico laterale per alimentare il vitello (detto anche <i>pastéra</i>)
Scàgñ da mùñgi	sgabello rotondo a tre gambe per mungere
Šiëtt	secchio a doghe per la mungitura
Šiëtta	secchiello di metallo o di legno tornito
Sìgğa	secchio
Sìgğa 'd l'áva	secchio a doghe per il trasporto di acqua
Sruñ	strato schiumoso che si forma nella cottura del siero di latte
Stampiñ dal būru	forma di legno con figure intagliate per dar forma al burro
Trünëtt	locale o piccolta costruzione in cui si conservano i latticini

Lavorazione della lana

Àspu	aspo, arcolaio a perno verticale
Fèri da càusa (pl)	ferri per lavorare a maglia
Filaréll	filatoio a pedale
Fisö	matassa
Füs	fuso
Gamisél	gomitolo
Ròcca	conocchia
Rucâ	matassa grezza che si pone in cima alla <i>ròcca</i> per essere filata
Scardàcci (pl)	strumenti per cardare (detti anche <i>spinàic</i>)
Spinàic (pl)	strumenti per cardare (detti anche <i>scardàcci</i>)
Vindu	arcolaio a perno orizzontale con manovella

Lavori agricoli

Argòrda	seconda falciatura (agostano)
Bagnô	innaffiatoio
Baràtta	cassa di legno con stanghe per il trasporto del letame
Bargnòla	prugna
Bargnùñ	pruno
Baudàñ	grande gerla fatta di bacchette di legno usata per trasportare il fieno
Biàva	segala
Bütt	gemma, germoglio
Cànva	canapa
Caréll	attrezzo di legno per bloccare le funi del carico
Carëtta	carriola con una sola ruota anteriore
Carpiùñ	gerla fatta di bacchette di legno usata per trasporti vari
Castìgña	castagna / castagno (in questo caso si dice anche <i>salvàig</i>)

Càula	trespolo di legno con perni di appoggio e spallacci usata per trasportare a spalle la legna
Cavàll	trespolo di legno su cui appoggiare la <i>çivéra</i>
Çérču	arco di legno da applicare al carpiùñ per carichi ingombranti
Çiréša	ciliegio / ciliegia
Çivéra	gerla fatta con liste di legno fittamente intrecciate
Cô	cote
Cràva	trespolo di legno con ripiano e manici usata per il trasporto a spalla di oggetti pesanti
Cròcc	gancio per appendere alla cintura il <i>cuê</i> o il <i>faucètt</i>
Cuê	contenitore di corno o legno per la cote
Falché	manico della <i>ràñša</i>
Faucètt	roncola
Féñ	prima falciatura (maggese) / fieno / erba da foraggio
Fraschéra	telaio di legno per il trasporto a spalla del fieno
Furcùñ	forca, tridente
Ĝóua	attrezzo a pinza usato per raccogliere i ricci delle castagne
Làdru	attrezzo con cestello aperto su lungo manico usato per la raccolta delle mele
Maréina	amarena
Mèjja	mucchio di fieno ammucchiato all'aperto attorno a un palo
Mèula	piccola falce per lo sfalcio di erba con una sola mano
Mijâ	piccola area erbosa impervia sfalciata a mano
Nícola	nocciola
Nós	noce
Pàla	vanga
Pësta	strumento per macinare e frantumare materiali
Pìcca	piccone
Pišö	pera / pero
Pómm	melo
Pumcodògñ	melo cotogno
Pùmma	mela
Ràñša	falce fienaia
Rastéll dal righi	rastrello a 2 o 3 punte per tracciare le righe di semina
Rastéll	rastrello
Sapètt	zappino con la lama e due punte in opposizione
Sàppa	zappa
Sapùñ	grossa zappa con lama e picca in opposizione
Tajòla	attrezzo di ferro per rettificare le irregolarità della falce prima di affilarla (si infigge nel terreno)
Tarsòla	terza falciatura talora effettuata a settembre

Tëčč	fienile
Tràpula	trappola (per topi, talpe)
Trént	tridente
Vàl	ventilabro, attrezzo di vimini per la cernita delle granaglie

La lavorazione della canapa

Àspu	aspo, arcolaio a perno verticale
Bóru	maceratoio
Caniùñ	canapule, fusto legnoso scortecciato
Cuaréll	ago a grossa cruna per <i>antralê</i> le suole degli <i>scapiñ</i> con un fascetto di fibre di canapa (<i>trâ</i>)
Fil 'd la cavagña	filo rustico
Fìl	filo
Filaréll	filatoio
Fisö	matassa grezza
Füs	fuso
Gamiséll	gomitolo
Paniséll	matassa di fibre pronte per essere lavorate
Pësta	frantoio per la maciullatura delle fibre
Ròcca	conocchia
Rucâ	matassa grezza che si pone in cima alla <i>ròcca</i> per essere filata
Scardàccì (pl)	strumenti per cardare (anche <i>spinàic</i>)
Spinàic (pl)	strumenti per cardare (anche <i>scardàccì</i>)
Téila da cà	tela di canapa tessuta in casa
Tèlê	telaio
Trâ	gugliata di fibre grezze usata per incordare la suola degli <i>scapiñ</i>
Vìndu	arcolaio a perno orizzontale con manovella

L'apicoltura

Àrnia	alveare
Avija	ape
Büfëtt	soffietto
Bütt	sciame
Cà 'd j'aviji	tettoia dove si tengono gli alveari
Ćéira	cera
Curtèlla	lama larga a manico angolato per rimozione della cera opercolare dai telaini
Guént (pl)	guanti
Mél	miele
Scörs	alveare ricavato da un tronco d'albero (antico)
Spasëtta	spazzola
Telaiñ	telaino dell'alveare

I MESTIERI

Il falegname (*mésdabósc*)

Ànta	sportello (di mobile)
Anvistiô	pialla sagomata per fare gli incastri delle assi: ne esistono due tipi (maschio e femmina)
Anvistiô dùppiu	pialla sagomata per fare gli incastri delle assi: ha sagoma doppia (maschio e femmina)
Anvistiūra	incastro tra assi
Àšja	attrezzo
Ass	asse
Balcùñ	balcone
Balüstra	balaustra di <i>balcùñ</i> o <i>lòbbia</i>
Banc	banco da falegname
Batùà	parte dello stipite che accoglie il battente
Bédàinu	sorta di tozzo scalpello usato per preparare le mortase
Bindéll	trave trasversale sottostante la ringhiera della <i>lòbbia</i> o del <i>balcùñ</i>
Bindèlla	sega circolare a nastro
Brichëtt	appoggio di legno verticale con punte di ferro inserito nel banco da falegname per bloccare di punta gli assi da piallare
Buašrî	zoccolo di legno (dal francese 'boiserie')
Büscajja	truciolo di piallatura o di tornitura
Butéja	laboratorio di falegnameria
Cačcačòì	cilindretto di ferro per ribattere i chiodi
Càlibru	calibro di ferro (piccolo) o di legno (grande)
Cartavéiru	tela o carta smeriglio
Casiòtt d'i fèri	cassetta dei ferri che accompagna il falegname sul luogo di lavoro
Caviğğa	cavicchio
Ćéra	cera d'api
Ćimàša	cornice terminale di un mobile
Čò	chiodo
Còlla	(da <i>mésdabósc</i>) materiale estratto dalle'ossa da adoperare a caldo per incollare il legno dopo averlo sciolto in acqua a bagnomaria
Crémajéra	tavola intagliata a cremagliera che sostiene i piani dei gradini
Cùà 'd ratt	sega a mano a coda di topo
Cügñ	cuneo (di ferro o di legno)
Cumpàss	compasso
Cuntramàrca	tavola verticale del gradino
Cursadó	pialla con distanziatore laterale

Diamànt	utensile con incastonato frammento di diamante usato per tagliare il vetro
Dòga	doga, lamina di legno del letto su cui si appoggia il materasso
Dùppiu métru	metro pieghevole da 2 metri
Fanèstra	finestra
Fòdra	la parte posteriore (in genere rustica) di un mobile / il rivestimento in legno di una parete
Galéra	pialla di grosse dimensioni con manico ad ansa
Gàmba	gamba (di mobile)
Gàmula	tarlo
Gasc	chiavistello di serratura (?)
Ghimbàrda	pialletto a due manici laterali
Ghióm	pialletto stretto
Girabruchiñ	menarola
Grëpp	appoggio di ferro verticale inserito nel banco da falegname per bloccare i pezzi in lavorazione
Guñ	cardine
Incastrètt	pialla con corpo distanziatore regolabile
Làstic	pagliericcio (del letto)
Lésna	punteruolo, lesina
Lìmma	lima
Limùñ	asse obliquo laterale in cui si incastrano i gradini della scala
Manètta fissa	intaglio nella traversa di una porta con funzione di maniglia
Mancurànta	mancorrente
Màrcà	gradino / parte piana del gradino
Martéll	martello
Masòcc	mazzuolo di legno
Màstic	mastice
Mèccca	punta perforante di menarola o di trapano
Ménsula	mensola (supporto che sostiene un ripiano e un balcone)
Métru	metro pieghevole (generico)
Mòrsa	morsa di fronte del banco da falegname
Mulüra	modanatura
Muntànt	muntante
Murtàša	mortasa (parte cava di un incastro)
Öliu 'd lìñ	olio di lino impregnante
Öliu	olio lubrificante
Palètta	sagoma (multipla) verticale di balcone sottostante la <i>mancurànta</i>
Panò	pannello
Pè	piede (di mobile)
Pèrlina	assicella ad incastro per il rivestimento dei muri
Piatabànda	pialla sagomata regolabile

Pilastrìñ	paletto verticale a sezione quadrata di balcone sottostante la <i>mancurànta</i>
Pòlgu	perno verticale del cardine
Pòrta	porta
Puméll	pomolo
Pùnta	chiodo
Quàdru	telaio o cornice di porta o finestra
Rabòtt a bàrca	pialla con fondo incurvato
Rabòtt a dént	pialla con lama seghettata per preparare con fini scanalature le superfici da incollare
Rabòtt a lišì	pialla sagomata per rifinitura della <i>batùà</i>
Rabòtt a batùà	pialla sagomata per fare le battute dei serramenti
Rabòtt	pialletto
Rajùñ	ripiano
Rašgücc	segatura
Ràspa	lima grossolana da legno
Rèsga	sega
Riflàr	pialla lunga e stretta per sgrossatura
Rmànda	morsa di testa del banco da falegname
Salüra	serratura
Sargàñ	morsa mobile di legno (di varie dimensioni)
Sarvénta	asse frontale del <i>banc</i> con fori a varie altezze per infilare supporti su cui appoggiare assi o oggetti in lavorazione
Scufìna	saracco
Scüpéll	scalpello
Servidò	mansola regolabile in altezza per appoggiare oggetti in lavorazione sul <i>banc</i>
Sgòrbia	sgorbia
Sòclu	zoccolo
Söl	pavimento
Sóra	la parte piana di appoggio di un mobile
Spàsüla	spatola
Sprànga	parte del cardine che si inserisce nel muro
Spùnda	sponda (del letto, di contenitore ecc.)
Squadra fàusa	squadra ad angolo variabile
Squadra sòppa	squadra con angolature fisse
Squadra	squadra ad angolo retto fisso
Stamp o stampìñ	modello di legno per fare cavicchi con la pialla
Taculèlla	nottolino
Tanàja	tenaglia
Tanùñ	tenone (parte sporgente di un incastro)
Taulètta	tavoletta (ripiano interno antistante una finestra)
Tinivèlla	trivella
Tinivliñ	succhiello
Tornavis	cacciavite
Traversa	asse che collega parti verticali
Trüschiñ	graffietto

Turn o Tórn	tornio
Turniô	tornitore
Varlëtt	ferro per bloccare a pressione oggetti sul banco
Varlòppa	pialla di grande dimensione per ampie superfici
Véiru	vetro
Vèrnìs	vernice
Vis	vite

Il muratore (*mürô*)

Alvâ	alzata, gradino formato da una pietra infissa verticalmentenel terreno; balconata di pietra; passaggio sopraelevato
Ambucadüra	consolidamento di un muro con malta in superficie
Àšja	attrezzo
Barëlla	portantina per il trasporto di materiali
Camìñ	camino / canna fumaria / comignolo
Casòla	cazzuola
Càssia	recipiente di legno per la malta
Caucìna	calce
Čav	chiave di ferro per il consolidamento del muro
Cavalëtt	cavalletto
Cràva	trespolo di legno con ripiano e manici per trasporto a spalla di oggetti
Crìbbiu	crivello, griglia per separare la sabbia dal pietrisco
Dùppiu métru	metro pieghevole da 2 metri
Fàssa	asse di riferimento su cui scorre la <i>stàgga</i> durante l'intonacatura
Fil a piùm	filo a piombo
Galandüra	tramezza
Lévèriñ	piede di porco
Lignòla	cordino di allineamento
Martéll	martello
Màssa	mazza di ferro
Màuta	malta, miscela di calce e sabbia
Ménsula	mensola (supporto che sostiene un ripiano e un balcone)
Métru	metro (generico)
Mulùñ	grosso blocco di calcestruzzo
Muñ furà	mattone forato: ne esistono di varie forme
Muñ piñ	mattone compatto
Muñ	mattone (generico)
Munâ	muro di mattoni
Mür	muro
Palfèru	leva d ferro

Parafiòcca	lastra di pietra o blocco di legno ancorato al tetto per frenare lo scivolamento della neve
Penéll	pennello usato per bagnare il campo di lavoro
Piòvva	lastra di pietra da copertura (tipica)
Plafùñ	soffitto
Prèjja	pietra
Punt	impalcatura
Quàdrù	intelaiatura di porta o finestra
Quartina	architrave di legno o di pietra
Raşadūra	lisciatura finale di muro con grassello
Risadūra	lisciatura preliminare di muro con intonaco
Sapùn	attrezzo di ferro con pala obliqua per preparare la calce (<i>füşê la caucìna</i>)
Scàjja	scaglia di pietra
Sìgġa	secchia di ferro da muratore
Squàdra	squadra di metallo
Stàgġa	staggia, asta di legno molto regolare usata per controllare la regolarità delle superfici
Sulètta	soletta divisoria tra i piani di un edificio
Talòscia	frattone di legno
Taulètta	tavoletta, ripiano antistante una finestra
Tirànt	tirante di ferro per il consolidamento del muro
Tràv	trave

Il gessatore (*ġisadô*)

Àšja	attrezzo (generico)
Biacca	pigmento bianco coprente a base di piombo
Casòla	cazzuola
Càssia	recipiente di legno per la malta
Caucìna	calce
Ġiss	gesso
Penéll	pennello
Pitūra	decorazione uniforme di muro, tinteggiatura
Sìgġa	secchia di ferro da muratore
Spàsùla	spatola
Stàgġa	staggia, asta di legno molto regolare con cui si controlla la regolarità di una superficie
Stücc	stucco
Talòscia	frattone di legno
Tìnta	colore per la <i>pitūra</i>

Il fabbro (*frê*)

Añcùgġu	incudine
Àšja	attrezzo (generico)
Čav	chiave
Fòrga	forgia

Frâ	inferriata
Frùi	chiavistello
Füşìna	fucina
Lìmma	lima
Lümm	lucerna di ferro
Màj	maglio
Mantès	mantice
Martéll	martello
Masö	mazzuolo
Mòrsa	morsa
Òra	sistema ad acqua per la ventilazione della <i>fòrga</i>
Pùnta	scalpello da pietra
Ribèbba	piccolo strumento musicale ad ancia
Rùggga	canale
Salüra	serratura
Scüpéll	scalpello
Tanàjja	tenaglia

Il bottaio (*sabrê*)

Brénta	contenitore a doghe per il trasporto a spalle del vino
Butàll	botte
Ĉerču	cerchio di ferro che lega le doghe
Cuèrču	coperchio
Curtéll	coltello o lama da petto a due manici
Dòga	elemento curvo e incavato di legno
Fàssa	fascia di legno a incastro che lega le doghe
Fünd	fondo di legno del <i>sëbbru</i>
Garòcc	recipiente di legno a liste con due manici verticali usato per la panna
Ġèria ‘d l’áva	recipiente di legno dotato di spallacci usato per trasportare l’acqua
Ġèriëtt dal lačč	recipiente di legno a liste dotato di spallacci usato per trasportare il latte; oltre al coperchio esterno aveva un diaframma mobile interno detto <i>ànima</i> per evitare fuoriuscita di latte
Ġèriëtt	secchiello ovale di legno a doghe
Ghèssa	largo recipiente di legno a doghe per la conservazione del latte
Ghiviö	zangola, strumento per fare il burro
Guèi	tinozza di legno a doghe
Pastéra	recipiente con manico laterale per alimentare il vitello (detto anche <i>paströ</i>)
Paströ	recipiente con manico laterale per alimentare il vitello (detto anche <i>pastéra</i>)
Sëbbru	nome generico di recipiente a doghe di legno
Šiëtt	secchio a doghe per la mungitura

Sìgga 'd l'áva secchio a doghe per il trasporto di acqua

Il boscaiolo (*buscarìñ*)

Arólu	rovere
Àrpa	grande sega a due manici
Aunìcça	ontano
Avèi	abete bianco
Bàra	grosso ramo con cui si tende il <i>fil</i> sul <i>tórn</i> della <i>batùa</i>
Batùa	punto di arrivo a valle del <i>fil</i>
Biùñ	tronco (dopo abbattimento e segatura dell'albero)
Bóla	betulla
Buréll	tronchetto
Büscàjja	truciolo o scheggia di legno
Cavalètt	traliccio di sostegno per i cavi della teleferica
Čò ad anéll	chiodo con anello per trascinare il <i>biùñ</i>
Cóiga	cotenna, parte del tronco sottostante alla corteccia
Cròcc	gancio per appendere alla cintura il <i>faucètt</i>
Čücc	ceppo di albero
Cügñ	cuneo (di ferro e di legno)
Culìss	carrucola per il <i>fil</i> : di ferro per rotolamento o per scivolamento; di legno per consunzione
Faucètt	roncola
Fìl	cavo metallico; impianto di trasporto a fune per gravità
Fò	faggio
Fràsca	ramo lungo e diritto usato nella coltura dei fagioli
Fràssu	frassino
Funicèlla	grosso cavo metallico ritorto usato per le teleferiche; teleferica (sineddoche)
Grèpp	ferro a U per collegare tra loro un <i>biùñ</i> all'altro nella catasta
Làras	larice
Lésa	slitta di grandi dimensioni per trasporto di legname
Lignö	fune metallica ritorta della teleferica usata come <i>putànt</i>
Lisètt	slitta di piccole dimensioni per trasporto di legname: su di essa si appoggiava la parte anteriore del <i>biùñ</i> , <i>trattenuta posteriormente con funi</i>
Masìna	fascina
Màssa	mazza
Miùlla	midollo, parte centrale longitudinale del tronco
Mùfla	carrucola a più pulegge usata in coppia per demoltiplicare lo sforzo

Nast	tasso (<i>Taxus baccata</i>)
Nós	noce
Pašùň	uno dei due brevi tronchi verticali della <i>batù</i> del <i>fil</i>
Pëccà	abete rosso / pigna
Piòla da spàcc	scure con prominenza posteriore da usare con la <i>màssa</i>
Piòla	scure
Pìppa	gancio appeso al <i>cavalëtt</i> su cui poggiano i cavi portanti della teleferica
Piulëtt	accetta
Purtànt	cavo portante della teleferica
Ràmma	piccolo ramo
Rampùň	grosso ramo
Rašgücc	segatura
Régistru	supporto di ferro del <i>cavalëtt</i> su cui scorre il cavo traente
Réis	radice
Rundùň	randello
Rüsca	corteccia
Salvàig	castagno
Sapiň	picca a punta affilata per spostare il <i>biùň</i>
Struncùň	sega con manico ad arco
Téiša	catasta di legna
Tórn	breve tronco della <i>batù</i> sul quale si avvolge il <i>fil</i>
Traént	cavo di trazione della teleferica
Valòpp	verga
Vulànt	ruota che fa muovere il <i>traént</i> della teleferica

Il carbonaio (*carbuniň*)

Aunìcca	ontano
Bóla	betulla
Carbùň	carbone (vegetale)
Carbunèra	carbonaia
Dròs	ontano di monte
Fò	faggio
Pìcca	piccone (anche <i>picùň</i>)
Picùň	piccone (anche <i>picca</i>)
Piòla	scure
Piulëtt	accetta
Rà da carbuniň	radura su cui si costruiva la carbonaia
Ràmma	ramo di piccolo diametro
Rundùň	randello, ramo di medio diametro
Sapùň	zappa
Struncùň	sega con manico ad arco
Tèppa	zolla di terra

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV., *I Walser*. Camera di Commercio di Novara, Novara (1977).
- AA.VV., *Museo walser*. Museo Walser, Alagna Valsesia (1979).
- AA. VV., Alagna Valsesia, una comunità walser. Valsesia Editrice, Borgosesia (1983).
- AA. VV., Alagna e le sue miniere. Pro-loco Alagna. Alagna (1990).
- AA.VV., *Le case dei Walser sulle Alpi*. Fondazione Monti, Anzola d'Ossola (1996).
- Angioni G., *Il sapere della mano. Saggi di antropologia del lavoro*. Sellerio, Palermo (1986).
- Atlante Toponomastico Piemonte Montano (ATPM), Campertogno (a cura di G. Molino), Il Leone Verde, Torino (2010).
- Bellosta S., Bellosta R., *Valle Vogna. Censimento delle case di legno*. Bellosta, Gozzano (1988).
- Boas F., *Arte primitiva*. Boringhieri, Torino (1981).
- Brizzi Ramazzotti A., *Il puncetto. Insegnamento pratico illustrato*. Bietti, Milano (sd).
- Brusatin M., *Artigianato*. In AA.VV., *Enciclopedia*, Einaudi, Torino (1977-1984).
- Bucaille R. e Pesez J.M., *Cultura materiale*. In AA.VV., *Enciclopedia*, Einaudi, Torino (1977-1984).
- Calleri G., *Alpeggi Biellesi (tecniche casearie tradizionali, terminologia, arte pastorale)*. Centro Studi Biellesi. Biella (1966).
- Cerri R. e Zanni A., *L'oro del Rosa. Le miniere aurifere tra Ossola e Valsesia nel settecento. Uomini e strumenti in Valle Anzasca*. Zeisciu Centro Studi, Magenta (2008).
- Cirese A.M., *Oggetti, segni, musei. Sulle tradizioni contadine*. Einaudi, Torino (1977).
- Ciribini G., *La casa rustica nelle valli del Rosa. Valsesia e alta Valle Anzasca. Indagine generale storico evolutiva*. P.N.F. Centro nazionale universitari di studi alpini. Milano (1943).

Clemente P., *Graffiti di museografia antropologica italiana*. Protagon, Siena (1996).

Clemente P. e Rossi E., *Il terzo principio della museografia. Antropologia, contadini, musei*. Carocci, Torino (1999).

Daverio A., *Alagna Valsesia. Censimento delle antiche case di legno*. Regione Piemonte, Torino (1985 e 2005).

De Santis P., *Nemici immaginari. Esercizi di etnografia*. Meltemi, Roma (1996).

Dematteis L., *Case contadine nel Biellese montano e in Valsesia*. Priuli & Verlucca, Ivrea (1984).

Fangazio Spagnolo C., *Il Puncetto Valsesiano*. Diffusioni Grafiche, Villanova (sd).

Faulkner W., *Requiem for a nun*. Random House, New York (1951).

Francescotti R. - *Il mestiere dei padri. Trenta storie di famiglie trentine col mestiere nel sangue*. U.C.T., Trento (1983).

Fraschi Conti G. e Manini Calderini O., *Museo etnografico e del folklore in Borgosesia*. Topolitografia di Borgosesia, Borgosesia (1982).

Gallino C., *Le figlie dell'arte. Il puncetto in Valsesia*. Tonso, Mosso S. Maria (1984).

Gallo C., *In Valsesia. Note di taccuino*. Casanova, Torino (1884).

Giannichedda E., *Cultura materiale*. In R. Francovich, D. Manacorda (a cura di) *Dizionario di archeologia*, Roma (2000).

Gibelli L., *Memoria di cose prima che scenda il buio*. Priuli & Verlucca, Ivrea (1987).

Gilardino S.M., *I Walser e la loro lingua. Dal grande Nord alle Alpi*. Zeisciu Centro Studi, Magenta (2008).

Giordani G., *La colonia tedesca di Alagna Valsesia e il suo dialetto*. Candeletti, Torino (1891)

Jaberg K. e Judd J., *Un atlante linguistico-etnografico svizzero italiano. Le Vie d'Italia*. Rivista mensile del Touring Club Italiano (1923), 5: 3-13.

Jorio P. C., *La vita della montagna nei suoi oggetti quotidiani*. Priuli & Verlucca, Ivrea (1984).

Kubler G., *La forma del tempo*. Einaudi, Torino (2002).

Kula W., J. Kochanowicz, *Contadini*. In AA.VV., *Enciclopedia*, Einaudi, Torino (1977-1984).

Kula W., *Problemi e metodi di storia economica*, La Cisalpina, Milano (1972).

Lynch E.M., *Valle Vogna e la sua industria del pizzo* (traduzione e ristampa), Walser Gmai, Alagna (1992).

Manni E., *I campanili della Valsesia. La Valgrande - Parte 2 - Da Scopello a Mollia*. Capelli, Varallo (1977).

Molino G., *Campertogno. Vita, arte e tradizione di un paese di montagna e della sua gente*. Edizioni EDA, Torino (1985).

Molino G., *Campertogno. Storia e tradizioni di una comunità dell'alta Valsesia*. Zeisciu Centro Studi, Magenta (2006a).

Molino G., *Le Terre Alte di Campertogno. Organizzazione pastorale di una comunità alpina*. Zeisciu Centro Studi, Magenta (2006b).

Molino G., *Mollia (La Mòjia). Tre secoli di storia e di tradizioni di un paese dell'alta Valsesia*. Zeisciu Centro Studi, Magenta (2006c).

Molino G., *Rassa e le sue valli*. Zeisciu Centro Studi, Magenta (2006d).

Molino G., *Indagine toponomastica sincronica e storica sul territorio di Campertogno (Valsesia)* (2010, in preparazione).

Molino G. e Carmellino M., *Mollia e il suo Ecomuseo*. Regione Piemonte, Piemonte Ecomusei e Comunità Montana Valsesia. Litopress, Borgomanero (2004).

Molino G. e Romano A., *Analisi acustica e articolatoria di alcuni contoidi palatali in un dialetto della Valsesia*. Boll. Atlante Linguistico Italiano, III Serie, 27: 203-221 (2003).

Molino G. e Romano A., *Il dialetto valesiano nella media Valgrande. Area linguistica di Campertogno, Mollia e Rassa*. Edizioni Dell'Orso, Alessandria (2008).

Noè L., Rapporto statistico per l'anno 1828 della Provincia di Valsesia. In: Peco L., Dopo la bufera napoleonica. Restaurazione e Provincia di Valsesia. Edizioni Zeisciu, Magenta (1993).

Pascariello A., Il dono della memoria. Edizioni Lassù gli ultimi, Champorcher (1997).

Peco L., *La Grande Carta della Valle Sesia del 1759. Miniere e boschi nel primo rilevamento topografico della valle.* Comunità Montana Valsesia e Società Valsesiana di Cultura. Borgosesia (1988).

Perusini G. e Gri G.P., Costumi tradizionali e popolari in Valsesia. Contributo alla storia dell'abbigliamento valligiano dal XVI al XX secolo. Società Valsesiana di Cultura, Borgosesia (1982).

Pesetz J.M., *Storia della cultura materiale.*, in J.Le Goff (a cura di), La nuova storia, Mondadori, Milano (1980).

Petrucci V. (a cura di), *Il patrimonio museale antropologico.* Gangemi, Roma (2008).

Petterino Camaschella A., Manuale del puncetto valsesiano. Valsesia Editrice, Borgosesia (1992).

Plassiard J.A., Artisti Valsesiani in Tarentasia. Excelsior, Novara (1979).

Racca C., *Notizie Statistiche e Descrittive della Valsesia.* Marzoni, Vigevano (1833).

Rizzi E., Monti P., *Walser. Gli uomini della montagna.* Lo Strona (Fondazione Monti), Valstrona (1981).

Romano A, Molino G, Rivoira M. *Caratteristiche acustiche e articolatorie delle occlusive palatali: alcuni esempi da dialetti del Piemonte e di altre aree italo-romanze.* In: Misura dei parametri. Aspetti tecnologici ed implicazioni nei modelli linguistici (a cura di Cosi P.), Atti I Convegno Naz. AISV, Padova 2004, EDK, Padova, 389-428 (2005).

Romano A., *Ortografia e pronuncia nella genesi di un dizionario dialettale valsesiano.* Atti del XII Congresso Internazionale di Lessicografi a - EURALEX (Torino, 6-9 settembre 2006), II: 713-719 (2006).

Salvadori B., Favre B., Masi G., *Walser. Testimonianze di una civiltà.* Musumeci, Aosta (1979).

Scheuermeyer P., *Il Piemonte dei contadini 1921-1932. Rappresentazioni del mondo rurale subalpino nelle fotografie del grande ricercatore svizzero* (2 volumi). (A cura di: T. Telmon, S. Canobbio). Priuli & Verlucca, Ivrea (2007).

Silvestrini E., *Artigianato*. In "Enciclopedia del Corpo", Roma, Istituto per l'Enciclopedia Italiana. (1993)

Solinas P.G. (a cura di), *Gli oggetti esemplari. I documenti di cultura materiale in antropologia*, Montepulciano (1989).

Soster M., *Flora valsesiana*. Blu Editore, Torino (2008).

Stocking G.W., *Gli oggetti e gli altri. Saggi sui musei e sulla cultura materiale*. Einaudi Editori, Roma, (2000).

Tonetti F. *Guida illustrata della Valsesia e del Monte Rosa*. Camaschella e Zanfa, Varallo (1891).

Turci M. (a cura di), *Antropologia Museale*, "La Ricerca Folklorica", 39: 5 (numero monografico). Grafo Edizioni, Brescia (1999).

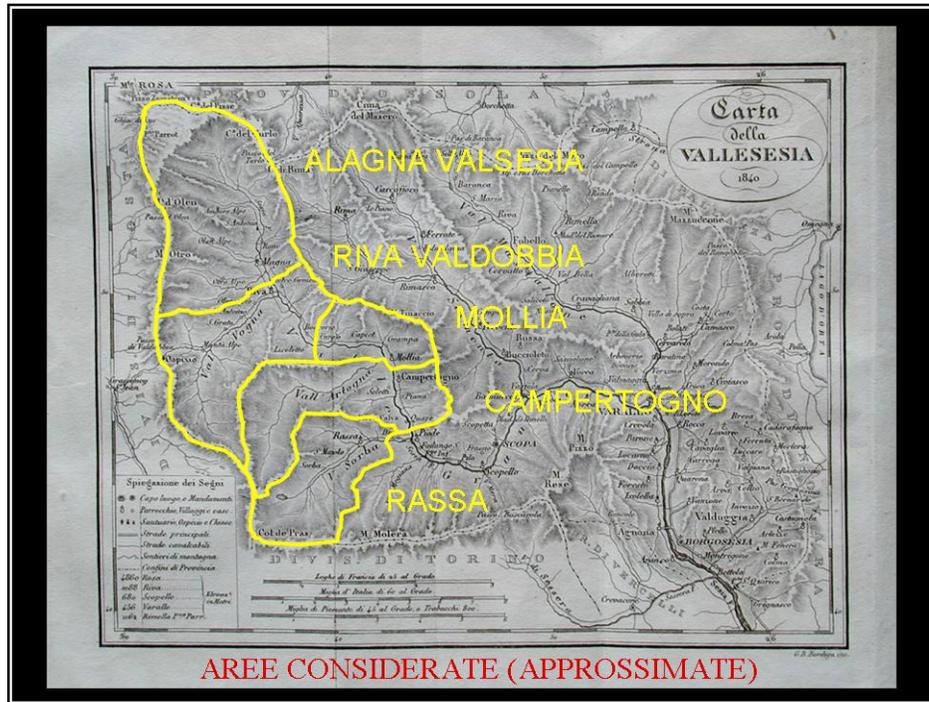
Warnier J, *La cultura materiale.*, Meltemi, Roma (2005).

TAVOLE TEMATICHE

A parte alcune tavole di inquadramento sull'area considerata, nelle tavole tematiche inserite in questa sezione si è scelto di presentare, coerentemente con l'assunto di base di questo studio, soltanto reperti riguardanti oggetti, utensili e strumenti, escludendo invece reperti di grandi dimensioni, come le strutture edilizie, i manufatti ambientali e gli arredi, che peraltro fanno parte a pieno diritto della *cultura materiale*. Nonostante questo criterio volutamente restrittivo si sono raccolte 114 tavole con oltre 800 fotografie (molte delle quali riproducenti reperti multipli) e alcuni disegni, che nel loro complesso sono sembrati espressione significativa, ma non completa, della *cultura materiale* del territorio esaminato. Le tavole sono state predisposte accorpare le immagini sui temi seguenti:

I luoghi (8 tavole).....	001-008
La casa (32 tavole).....	009-040
Il quotidiano (12 tavole)	041-052
La persona (20 tavole)	053-072
Il lavoro (18 tavole).....	073-090
I mestieri (12 tavole).....	091-102
Altre occupazioni (6 tavole).....	103-108
Segni e simboli (6 tavole).....	109-114

Le brevi didascalie aggiunte alle tavole non pretendono di descriverne e tanto meno spiegarne il contenuto. A tale scopo si rinvia al testo, in particolare al capitolo *Scenari di riferimento*, ed eventualmente alla consultazione dello schedario (*Archivio Oggetti Valsesia*), disponibile su richiesta.

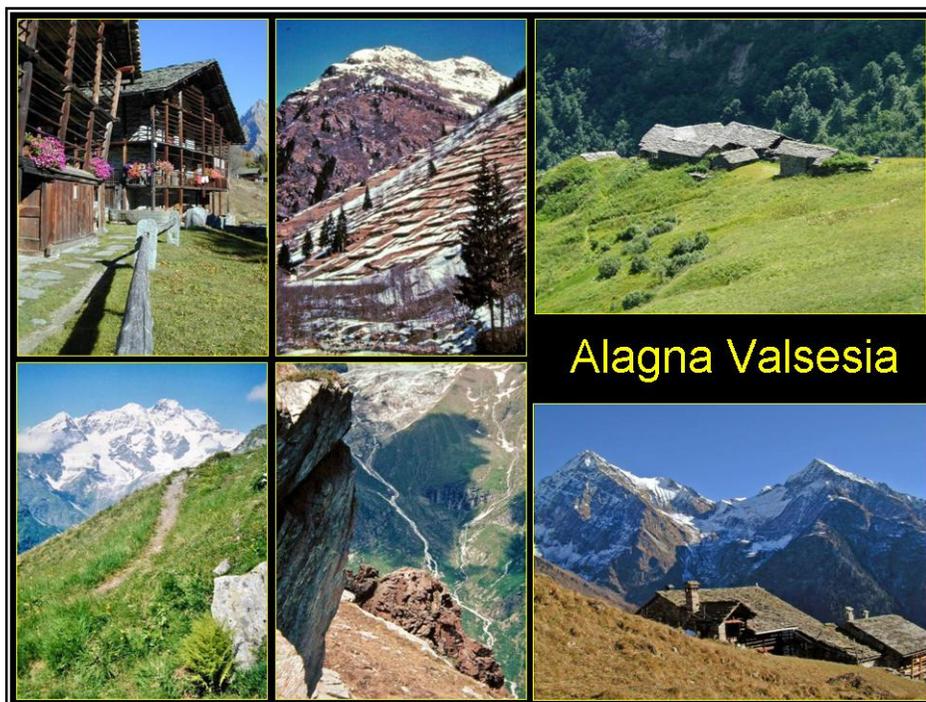


001 – Lo studio comprende i comuni di Alagna Valsesia, Riva Valdobbia, Mollia, Campertogno e Rassa, indicati sulla Carta della Vallesesia di G. Bordiga (1840).

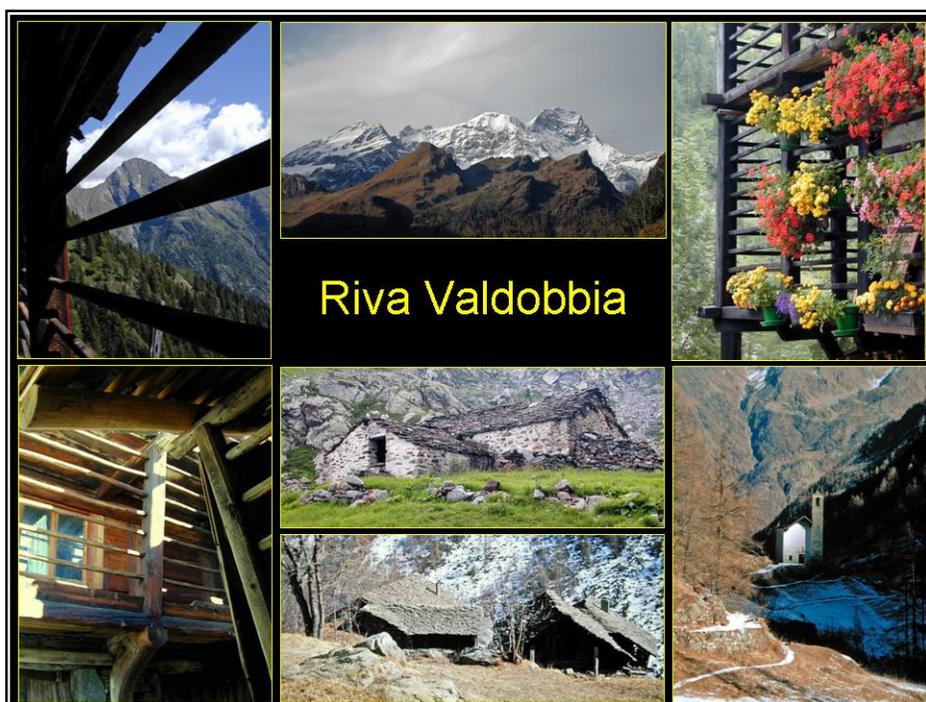


Monte Rosa

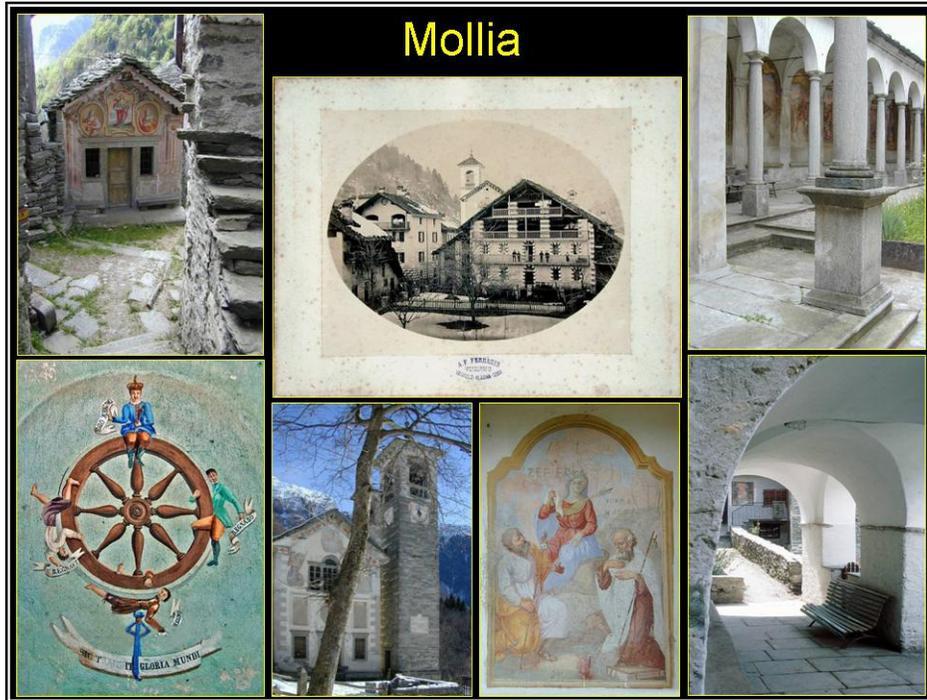
002 – Il Monte Rosa, con le sue numerose punte e i suoi grandi ghiacciai, sovrasta e chiude la parte terminale della Valgrande del Sesia.



003 – Il comune di Alagna Valsesia conserva tuttora numerosi elementi della cultura walser, tra cui il *titschu*, un dialetto abbastanza simile al tedesco.



004 – Riva Valdobbia e la Valle Vogna facevano parte della comunità di Pietre Gemelle che condivideva con la vicina Alagna le antiche tradizioni walser.



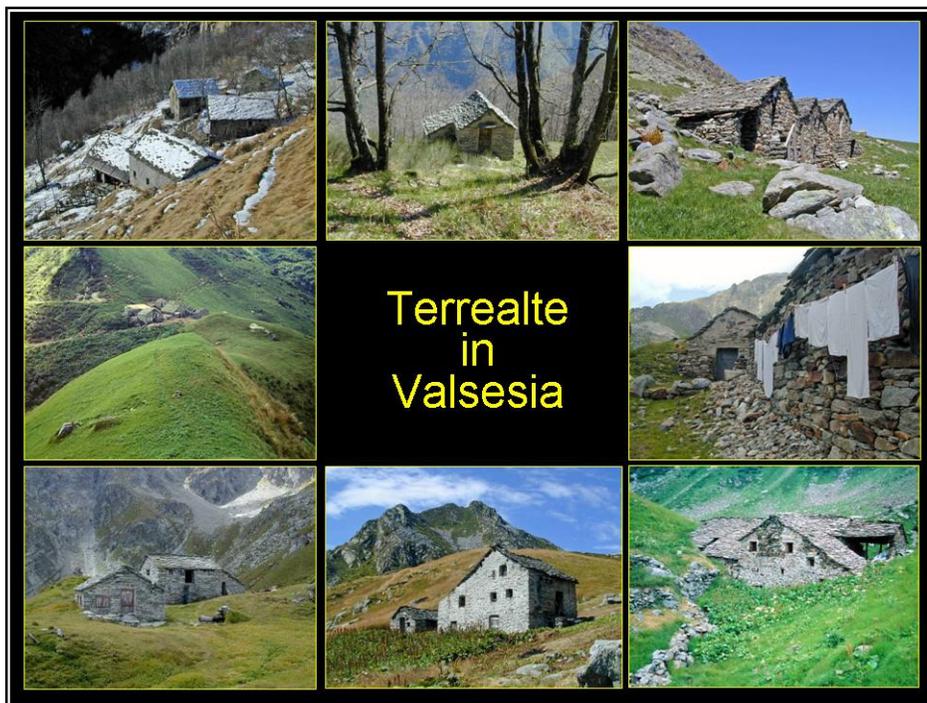
005 – Mollia era un tempo la Squadra Superiore della comunità di Campertogno, da cui si separò come parrocchia autonoma nel 1722.



006 – Nel XVII secolo Campertogno, prima della separazione della sua Squadra Superiore, era la più grande comunità dell'alta Valgrande, con circa 3000 abitanti.



007 – Rassa occupa un'ampia valle laterale dell'alta Valgrande del Sesia, che a sua volta si articola in tre valli secondarie: Val Sorba, Val Gronda e Val Sasolenda.



008 – Le terre alte della Valgrande del Sesia comprendono un numero molto elevato di insediamenti pastorali che spesso si trovano a oltre 2000 m.



009 – La tipica struttura a *blockbau* comprende ampi loggiati, strutture lignee ad incastro ed elementi di sostegno ricavati da tronchi naturalmente incurvati.



010 – L'architettura dell'area valesiana comprende edifici imponenti i cui loggiati sono diversi da quelli walsler e spesso sono integrati con elementi di pietra..



011 – L'architettura residenziale degli ultimi secoli è presente in tutta l'area dell'alta Valgrande ed ha caratteristiche molto diverse da quelle dei secoli precedenti.



012 – La cucina era l'ambiente principale della casa valesiana. Il camino ne rimase a lungo l'elemento principale con stoviglie di legno come corredo tipico.



013 – L'introduzione della stufa di ghisa fu la principale innovazione dell'ambiente della cucina e coesistette per molto tempo con gli arredi e gli oggetti tradizionali.



014 – Pentole di ferro, di ghisa, di lamiera e di terracotta arricchirono nel tempo il corredo delle stoviglie e degli antichi strumenti tra cui il tagliere del pane.



015 – Accanto alle tradizionali stoviglie di legno comparvero col tempo oggetti di altri materiali come la ceramica, la terracotta e i metalli, tra cui alcuni piatti di peltro.



016 - Le posate rimasero a lungo di legno, con la sola eccezione degli strumenti da taglio. I primi cucchiaini di metallo che ad esse si associarono furono di stagno.



strumenti da cucina

017 – Tra gli strumenti presenti in cucina c'erano grattugie, affettatrici, siringhe, spiedi, cavatappi, batticarne e curiosi oggetti di legno il cui uso resta sconosciuto.



arredi e oggetti domestici

018 – La madia (*àrca*) fu un arredo classico in Valsesia, come lo fu la tipica lucerna (*lümm*). Non mancavano il *portalümm* di legno e la bottiglia acchiappamosche..



019 – Nella casa valsesiana erano frequenti le immagini devote, quasi sempre stampate a colori su carta e spesso corredate di didascalie anche in francese.



020 – Cesti di varia forma e dimensione non mancavano nella casa valsesiana. In basso a destra è il ventilabro (*va*), usato per trattare le granaglie di ogni tipo.



021 – Erano molto frequenti contenitori di vario tipo, tra cui originali distributori di fiammiferi, cofani da cucito, cassette per documenti, attrezzi e carte da gioco..



022 – I ferri da stiro erano di vario tipo: a riscaldamento diretto, ad anima di ferro o a brace. La forma dei manici e del loro supporto era spesso molto originale.



ricamo
e cucito

023 – Numerosi erano gli oggetti destinati ai lavori femminili: dall'uovo di legno da infilare nelle calze per il rammendo, agli astucci per aghi, alle macchine per cucire.



vecchi
orologi

024 – Gli orologi non mancavano: dal vecchio orologio a pesi del campanile di cui resta il solo meccanismo, alla rumorosa sveglia e all'orologio da tasca (*mùstra*).



025 – Il caffè è una tradizione antica. Gli strumenti ad esso dedicati erano vari tipi di tostacaffè, macinini (anche col panchetto), caffettiere di forme e materiali diversi.



026 – Accanto ai classici paioli di rame e di bronzo erano sempre presenti padelle con ampio manico rigido e non mancavano le padelle grigliate per le caldarroste.



027 – Dal medioevo ad oggi la pietra ollare ha dimostrato di essere un materiale non solo utile per cuocere i cibi, ma anche per creare oggetti di splendida fattura.



028 – Molti sono gli oggetti di rame reperibili nelle case valesiane, dai paioli per cuocere la polenta e la cagliata, agli scaldaletti, alle caffettiere ed ai lavamani.



029 – Ci fu un periodo, all'inizio del XX secolo, in cui una quantità straordinaria di oggetti di latta si diffuse nelle case valesiane sostituendo quelli di altri materiali.



030 – Dopo il *fugulé*, fu attorno al camino con i suoi attrezzi e i suoi riti che si svolse la vita delle famiglie. Un sasso forato poteva essere la sede del *tórn*.



031 – I primi oggetti dedicati alle pulizie personali comparvero alla fine del XIX secolo: oltre il catino e il lavamani, anche la vasca, il semicupio e lo scaldabagno.



032 – La cantina era un mondo a sé dove il culto del vino conviveva con l'esigenza di conservare al meglio i cibi al fresco e al riparo dalle mosche e dai topi.



cose vecchie (1)

033 – Tra le cose vecchie troviamo le misure per granaglie, la gelatiera, la tinozza, un piccolo frantoio da casa, le 'maschere' per scrivere stampatello e il mortaretto.



cose vecchie (2)

034 – In ogni casa si possono trovare oggetti come pezzi del banco da falegname, contenitori, gabbie, ceppi per spaccare la legna e strumenti per pulire il camino.



035 – Spesso l'attività artigianale richiedeva la presenza di uno scrittoio, su cui si teneva un po' di contabilità, ma si annotavano anche notizie utili e straordinarie.



036 – La pesatura era un fatto vitale: si usavano stadere grandi e piccole, bilance da cucina con il loro corredo di pesi, ma anche sofisticate 'pese dinamometriche'.



037 – Molti erano gli strumenti di misura: bilancini da oro, corredo di pesi di bronzo, metri e decimetri, misurini per l'olio della lampada e lo *stèr* tarato per le granaglie.



038 – Nelle case borghesi non mancavano ceramiche pregiate (in alto) talvolta con lo stemma della famiglia, ma gli oggetti più semplici erano presenti in tutte le case.



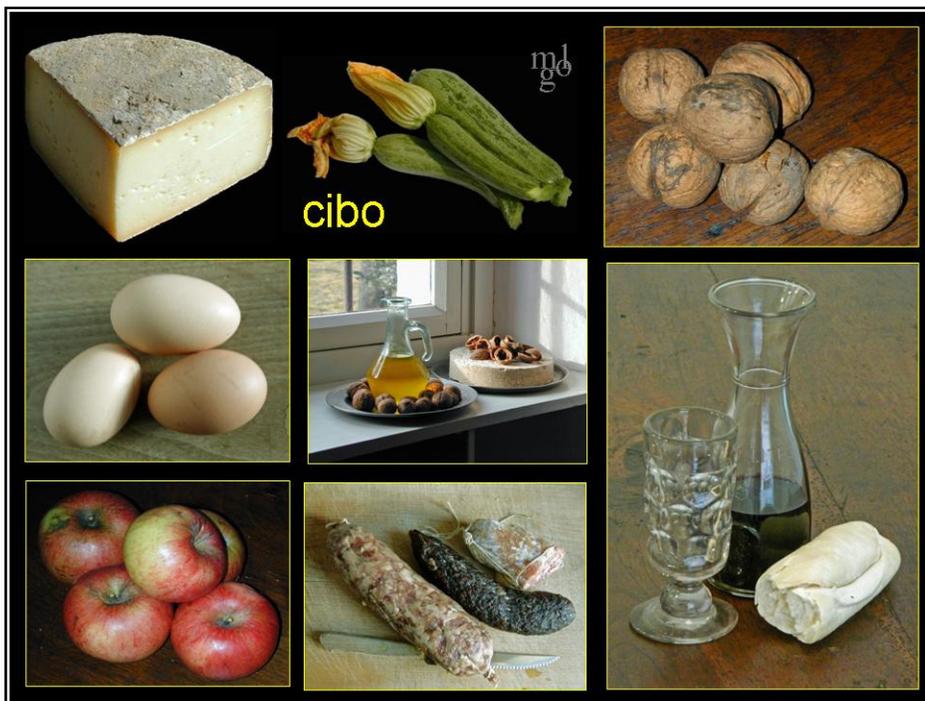
039 – L'uso delle carrucole era abbastanza diffuso. La maggioranza erano di ferro, come *mùfli* e *culiss*, ma in alcuni casi se ne fabbricarono anche di legno.



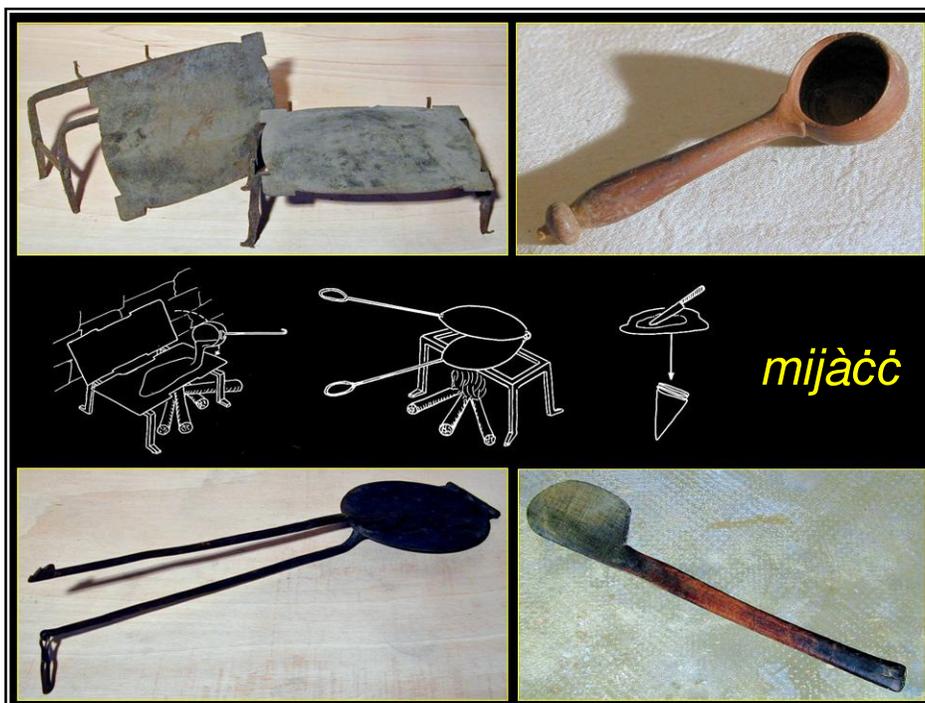
040 – Alle modeste risorse sopperiva l'ingegno: si producevano oggetti originali, ma ci si adattava anche a modificare utilmente la destinazione d'uso di altri.



041 – Il ciclo della panificazione si svolgeva nell'ambito della comunità, dalla macinazione alla cottura e alla conservazione. In basso una bella forma da pane.



042 – Tutto il cibo, esclusi il vino e il sale, era prodotto localmente e offriva una buona varietà. Alla base stavano pane, latticini, uova, frutta, salumi e olio di noce.



043 – Un alimento tipico è *lu mijàcc*, una schiacciata di pastella spalmata con la *stürle* e cotta sulla fiamma tra piastre di ferro rettangolari (le più antiche) o rotonde.



044 – Per bere si usavano la *scuéla*, il *čapëtt*, il *bičér* e il *cichëtt*. Il latte si trasportava nella *šičëtta*, il vino nella borraccia o nel fiasco, la grappa in fiaschette.



045 – I panni si lavavano al *burnéll* o nella *cà 'd la bügâ*, dove si svolgeva un vero e proprio rituale (cui partecipavano anche i vicini) e si usavano oggetti caratteristici.



046 – La lucerna (*lüm*) era la regina dell'illuminazione e aveva i suoi supporti, ma non mancavano candelieri, lanterne e lampade a petrolio di vari tipi e dimensioni.



047 – Molte lampade a petrolio furono adattate alla luce elettrica. Altre mantennero la loro funzione. Altre ancora divennero nel tempo degli apprezzati soprammobili.



048 – Le lanterne (*lantarniň*) erano di una varietà straordinaria: a moccolo o a petrolio, squadrate o cilindriche, con vetri o di sola latta come la lanterna cieca.



stufe e camini

049 – Stufe di ghisa grezze e smaltate erano comuni. Tipica era la *stüva* di pietra ollare, alimentata con brace dal retro. Di varie forme erano canne fumarie e camini.



calore

050 – Scaldaletti di rame introdotti tra le lenzuola attraverso il tipico trespolo (*prévi*) e scaldini di ogni tipo (ad acqua, a brace e di ceramica) assicuravano il benessere.



051 – Le pulizie di casa erano svolte con l'acqua portata nella *siĝĝa 'd l'áva* e con vari oggetti, tra cui la ramazza (*scóva 'd bóla*) e il raccogliore (*portarūs*) di legno.



052 – Gli *scapiñ* di stoffa si alternavano alle zoccole da campagna e agli scarponi chiodati, a cui si applicavano al bisogno ramponi da ghiaccio e racchette da neve.



053 – Nelle tasche della gente si trovavano gli oggetti più diversi: fiala di profumo, specchio portatile, meridiana, acciarino, portamonete, tagliavetri, lente e coltelli.



054 – La *ribèbba* era un piccolo strumento musicale, prodotto localmente e molto esportato. Veniva custodito in piccoli contenitori caratteristici a forma di scarpetta.



055 – Tipiche erano le tabacchiere prodotte con sottili lamine di legno di betulla. Al centro un'antica pipa scolpita e in basso bocchini e tabacchiere da tasca.



056 – Il tempo libero era dedicato ad attività creative: lavori in stagno, smalto e gesso; lavori di intaglio; confezione di vestiti per la bambole e di giocattoli vari.



giocattoli
(1)

057 – In tutte le case c'erano diversi giocattoli di legno, la trottola (*çirùlla*), corde per saltare, la *lippa* e vari giochi di abilità come la pallina saltatrice e il 'diavolo'.



giocattoli (2)

058 – Oltre a procurarsi gli oggetti di latta e di legno del commercio, ciascuno si ingegnava a costruire con le proprie mani per i bambini giocattoli di vario tipo.



giochi di società

059 – In tutte le famiglie alla sera ci si dedicava a giochi di gruppo, tra cui le carte, la tombola, il domino, una primitiva roulette e giochi di pazienza (gli attuali puzzle).



divertimenti

060 – Slittino, carretto e bocce erano il corredo di ogni famiglia, ma in alcuni casi si usavano le prime lanterne magiche con immagini fisse o mobili e si dipingeva.



caccia

061 – La caccia era un divertimento molto diffuso, praticato con fucili a avvan carica, primitivi proiettili di piombo e polvere da sparo conservata in preziosi contenitori.



trappole

062 – Le trappole erano usate non solo per difendersi dai topi e dalle talpe ma anche per catturare animali di maggiori dimensioni come volpi, faine e marmotte.



rimedi naturali



063 – La natura offriva molti rimedi naturali (veri o presunti) di cui si conservano antiche ricette, ma soprattutto ottimi esempi di tisane e di infusi digestivi.



medicine

064 – Le medicine ufficiali entrarono in uso nel XIX secolo. Si conservano ancora alcune delle pittoresche confezioni con cui i farmacisti le distribuivano ai clienti.



devozioni

065 – Le devozioni personali comprendevano la partecipazione alle confraternite, ma anche pratiche personali come l'uso di libri di preghiere, immagini e reliquie.



costume femminile

066 – Il costume femminile è una tradizione basata su regole precise che vanno dalla confezione degli abiti all'uso di gioielli tipici. Qui è il costume di Campertogno.



**i broccati
del costume**

067 – Del costume femminile facevano parte alcuni tessuti preziosi come i broccati di cui erano fatte *mùstri* (polsini), *capüccí* (cuffie) e *pëssi* (pettorine).

A dividere i capelli
B fare codini (1-2) e trecce (3-4)
C legare 3 e 4 tra loro
D fissare il *cérciu*
E fissare lo *spuntùn*
F avvolgere 3 e 4 al *cérciu*
G passare 1 e 2 sotto al *cérciu*
H applicare *nàstru* e *laciòi* (a,b,c)
I fissare l'acconciatura con le *spinghi*
L acconciatura completa

acconciatura

verde rosso *nàstru*

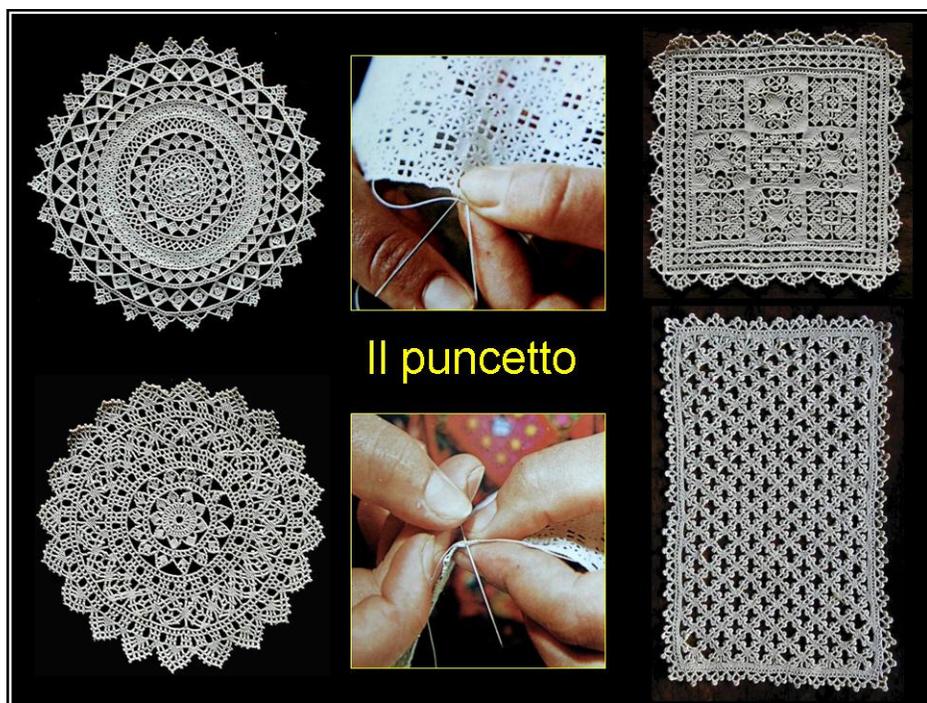
blu
blu
blu *laciòi*

068 – L'acconciatura femminile era molto complicata. Essa veniva costantemente portata da tutte le donne. La versione antica (a destra) è diversa da quella recente.



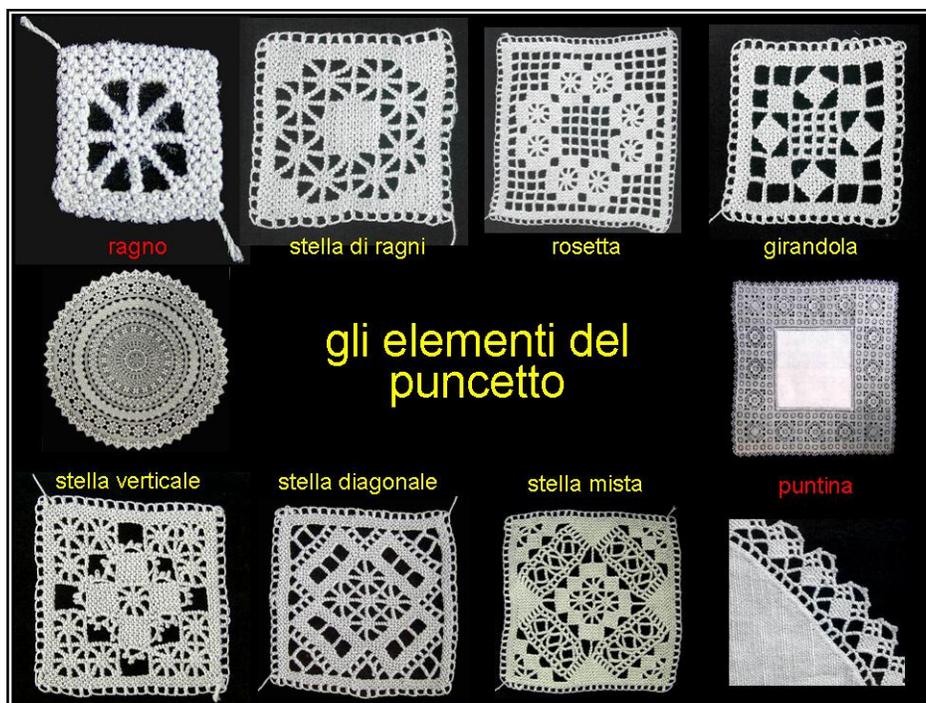
gioielli
tradizionali

069 – Dei gioielli antichi, quelli più tradizionali sono il *luchëtt* (al centro), l'anellino detto 'sigillo di Salomone' (in alto a sinistra) e quello col rubino (in alto a destra).



Il puncetto

070 – Il *puncëtt* è una 'gloria' valsesiana, splendida e apprezzata ovunque. La sua impegnativa confezione si basa su nodi o punti molto piccoli eseguiti con l'ago.



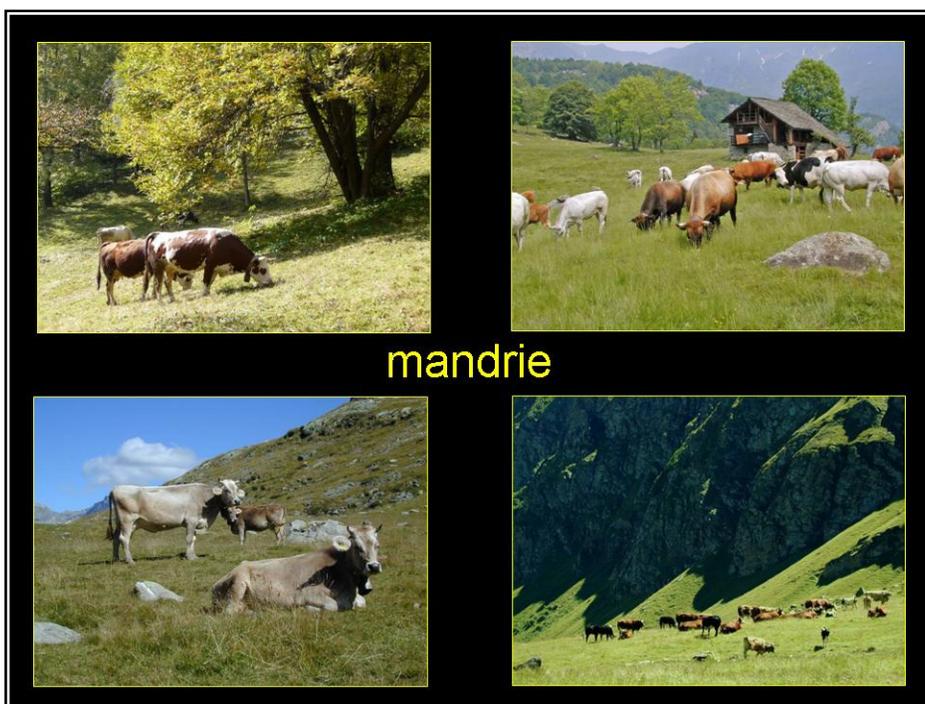
071 - Il *puncëtt* è fondato su regole precise. Alla sua base sono il cosiddetto *ragñ*, da cui hanno origine diverse forme di *stéila*, e la *puntina* che borda i vari manufatti.



072 - Gli *scapiñ* sono calzature valesiane molto tipiche, realizzate con vari strati di tessuto trapuntati, la cui suola è rinforzata con fibre di canapa cucite a spirale.



073 – Non è infrequente incontrare in varie parti del territorio greggi di pecore o di capre che pascolano liberamente. È una consuetudine antica che vige tuttora.



074 – I bovini pascolano custoditi sia sul fondovalle sia, in estate, nei pochi alpeggi ancora attivi. Essi rimangono un elemento caratteristico del paesaggio.



campane

075 – Le campane fanno parte delle tradizioni locali. Non solo quelle di chiese e oratori, ma anche quelle, grandi e piccole, che pendono al collo degli animali.



stalla

076 – Le molte stalle oggi deserte sono una testimonianza di quanto fosse diffusa un tempo l'attività pastorale. Numerosi sono ancora gli strumenti ad essa riferibili.



arte casearia

077 – L'attività casearia aveva i suoi strumenti caratteristici, tra cui soprattutto la zangola, le forme per il formaggio, vari recipienti ed il mestolo per scremare il latte.



pollaio

078 – La cura dei polli richiedeva la preparazione del mangime a base di cicoria tritata con apposito tagliere e di granaglie. L'acqua era posta in un trogolo di pietra.



viaggi

079 – Non si viaggiava molto, se non per lavoro. A tal fine si disponeva di tutti gli strumenti necessari, dal passaporto ai bauli e alle valigie di ogni tipo e dimensione.



trasporti

080 – A parte il trasporto a filo e quello invernale con la slitta, quasi tutto viaggiava sulle spalle con diverse gerle (*čivéra*, *carpiùñ* e *baudàñ*) e supporti (*càula* e *cràva*).



081 – Il lavoro dei campi era un elemento fondamentale dell'economia locale. Esso aveva i suoi luoghi, i suoi tempi e i suoi attrezzi. Il prodotto principale era la patata.

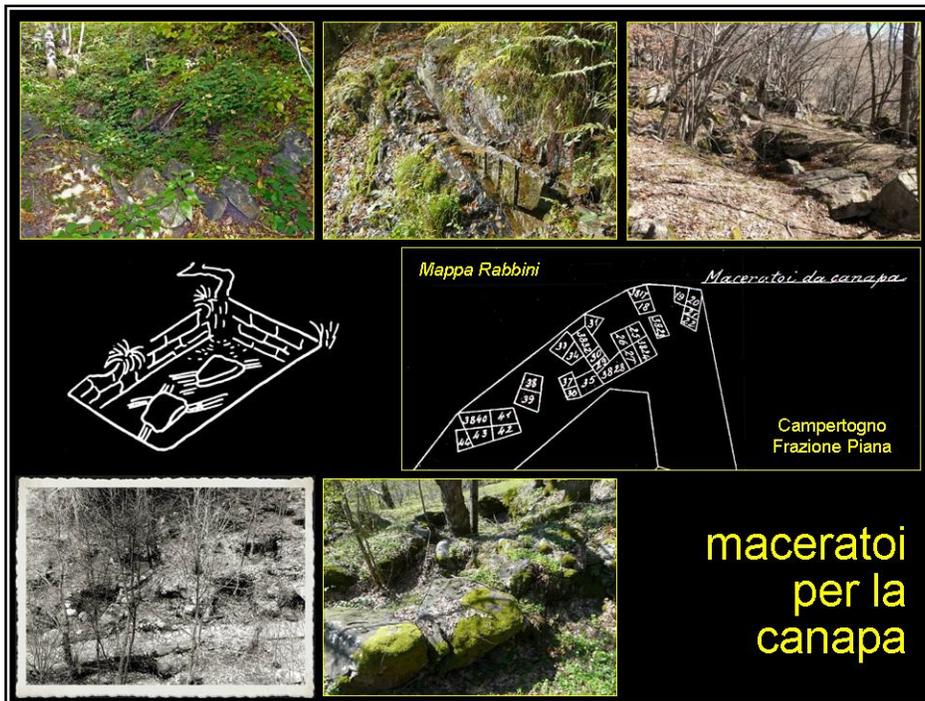


082 – Accanto ad ogni casa c'era l'orto che, una volta creato, per dare i suoi frutti richiedeva cure quotidiane, per le quali l'innaffiatoio (*bagnò*) era fondamentale.



fieno

083 – Lo sfalcio del fieno avveniva a giugno (*féñ*) e in agosto (*argòrda*). La falce da fieno era periodicamente affilata usando una microincudine (*tajòla*) e la cote (*có*).



maceratoi
per la
canapa

084 – Il territorio era costellato da fosse di macerazione per la canapa, necessarie per la sua lavorazione, di cui non restano che poche tracce appena riconoscibili.



085 – Le prime fasi di lavorazione della canapa prevedevano la raccolta, la legatura in manelli, la macerazione, la stigliatura, il passaggio al frantoio e la filatura.



086 – La fibra della canapa veniva raccolta in matasse (*panisé*) e poi filata usando la conocchia (*ròcca*) e il fuso (*füs*) o associando al fuso il filatoio a pedale (*filaréll*).



lavorazione della canapa (3)

087 – Il filo di canapa era lavorato con l'arcolaio e poi utilizzato per tessere la tela, per creare l'ordito della *mèšalàna* e per preparare corde. Il canapule era bruciato.



nella neve

088 – Camminare nella neve richiede scarpe adatte e qualche attrezzo aggiuntivo come le racchette, i ramponi da ghiaccio, gli sci e le ghette (tutti prodotti sul posto).



macine

089 – L'uso del frantoio era molto diffuso e serviva per lavorare la canapa e per la produzione degli oli di noce (uso alimentare) e di seme di canapa (per le lucerne).



mortai

090 – Esistevano mortai di ogni tipo e misura. Nel riquadro in alto a destra sono riportati i due mortai che furono abbandonati dai dolciniani sulla Parete Calva.



093 – Quello delle pialle può ben definirsi un mondo. Ce ne sono di varie forme e dimensioni, ciascuna con il suo nome che solo il falegname conosce bene.



094 – La fantasia del tornitore era straordinaria: produceva una quantità notevole di oggetti, ciascuno dei quali diverso (magari per piccoli particolari) dai suoi simili.



095 – Oltre alla cazzuola e al frattone l'attrezzatura del muratore comprendeva gli utensili per lavorare la pietra e quelli necessari per preparare la malta.

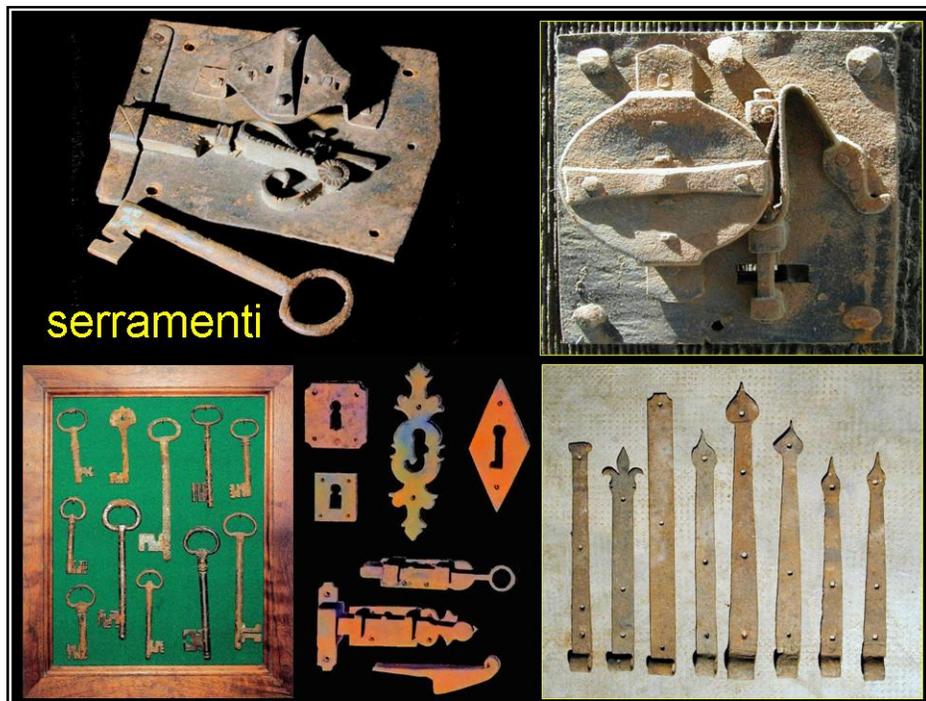


096 – Il mestiere di gessatore fu molto praticato soprattutto all'estero, dove molte persone si recavano sia come apprendisti che come apprezzati imprenditori.



fabbro

097 – Il mestiere del fabbro (*frê*) era un tempo molto diffuso e le sue prestazioni richieste per produrre attrezzi, utensili, serrature, inferriate, serramenti di ogni tipo.



serramenti

098 – La realizzazione di serramenti era una delle principali attività del fabbro. Comprende le serrature e le chiavi, ma anche chiavistelli e cerniere.



sabrê

099 – Il mestiere del bottaio (*sabrê*) era di fondamentale importanza per quest'area in cui gli attrezzi agricoli e pastorali erano in gran parte fatti con doghe di legno.



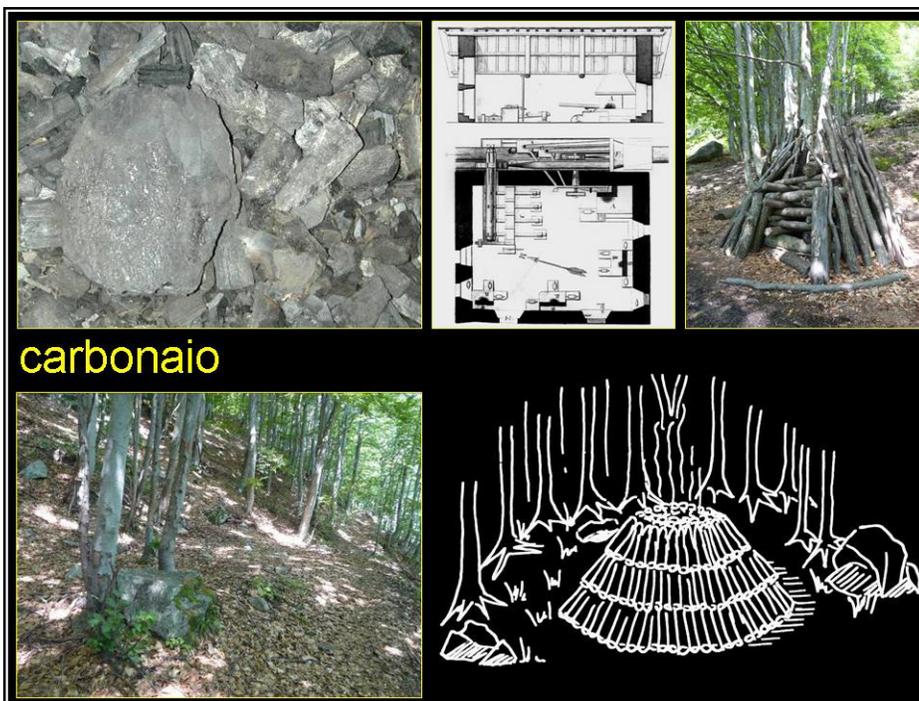
i sèbri
(manufatti del *sabrê*)

100 – Ciascuno dei molti e diversi manufatti prodotti dal *sabrê* aveva una specifica destinazione d'uso (per l'acqua, per il latte, per il vino) e un nome inconfondibile.



boscaiolo

101 – Il lavoro del boscaiolo era un tempo molto diffuso. Aveva le sue tecniche e i suoi strumenti, di cui alcuni (*lésa, piòla, àrpa, struncùň, faucětt*) sono qui riprodotti.



carbonaio

102 – La produzione di carbone di legno, di largo uso nelle fucine, si svolgeva nei boschi, dove il carbonaio alimentava le carbonaie con la legna reperita sul posto.



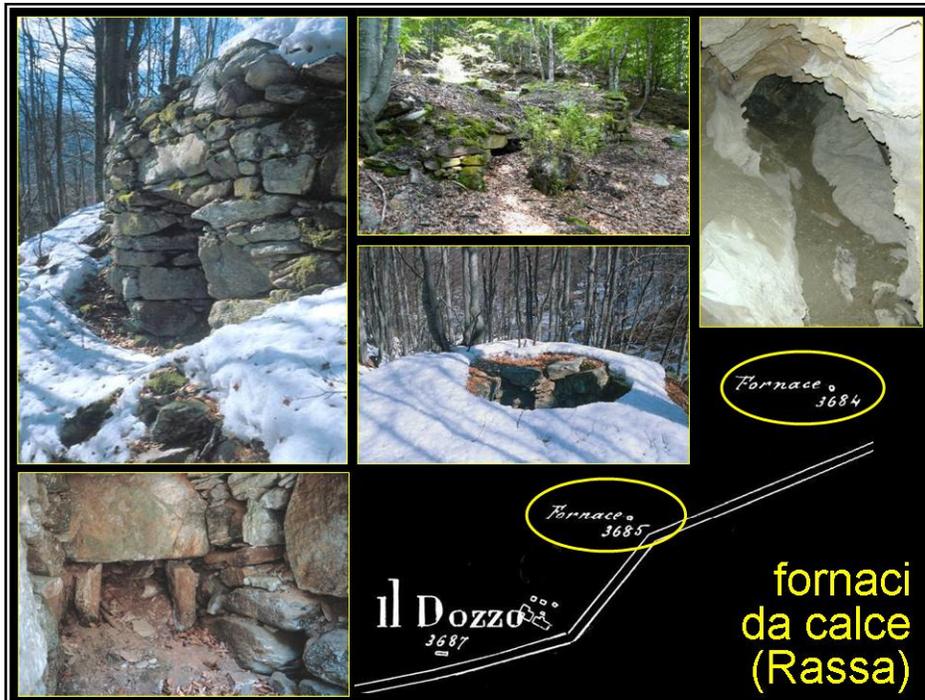
cataste di legna

103 – Le cataste di legna sono la cosa più banale che esista, ma esprimono particolari metodi di lavoro e si presentano in forme talora molto diverse.



fucine

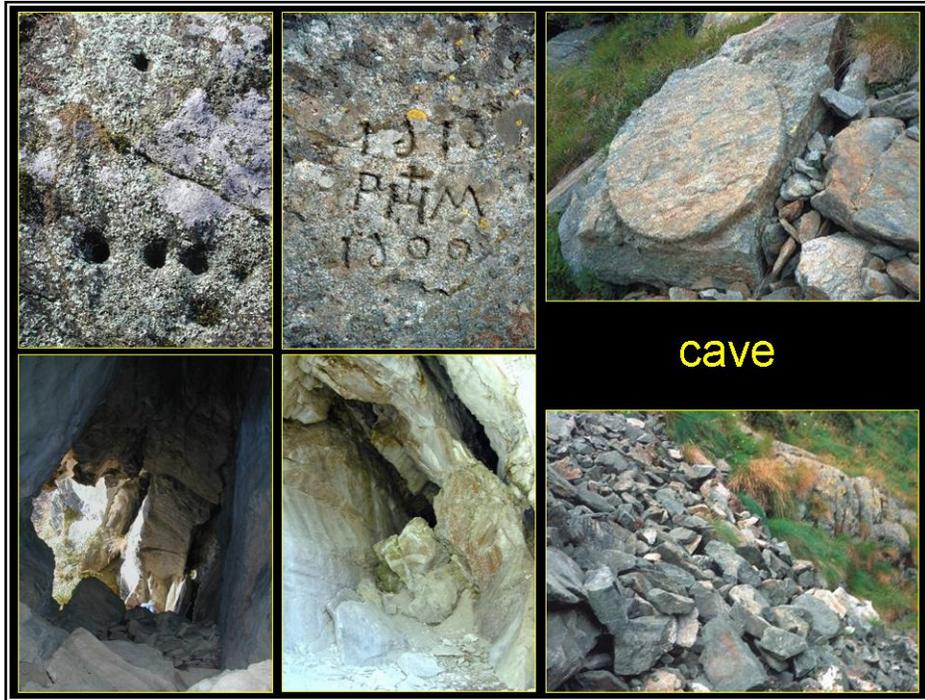
104– Nel XIX secolo le fucine erano molto numerose ed attive nella produzione di oggetti tipici come la *lūmm* e la *ribèbba*. Di esse restano solo tracce o ricostruzioni.



105 – I forni da calce erano soprattutto numerosi nel territorio di Rassa, dove era disponibile abbondante materiale calcareo proveniente dalla cava del Massuc



106 – L'attività mineraria si svolgeva in modo intenso nel territorio di Alagna, ma sono tuttora visibili le tracce dei molti sondaggi effettuati in tutta l'alta Valgrande.



107 – Oltre alla cava di marmo del Massucco, sono note le cave di corindone e di magnetite della Val Sorba e varie cave di pietra e di piode (*piuvér*) in altre località.



108 – L'apicoltura fu molto praticata in alta Valgrande, assumendo valore di attività imprenditoriale di successo per iniziativa di Giacomo Bertoli di Varallo Sesia.



109 – Particolari esteticamente interessanti si rilevano in tutti i manufatti di legno realizzati dai minuisieri dell'alta Valgrande del Sesia.



110 – La culla tradizionale valesiana era quasi sempre decorata da simboli (stelle, cerchi solari, croci e greche) realizzati sia con intarsio che mediante punzonatura.



111 – L'arca era la madia valsesiana, utilizzata sia come deposito di biancheria sia all'occorrenza come culla. Era sempre decorata con segni e simboli tradizionali.



112 – Molti oggetti intagliati nel legno erano arricchiti di incisioni decorative che quasi sempre riprendevano antichi motivi simbolici associati a date, sigle o nomi.



decorazioni e simboli (ferro)

113 – Anche gli oggetti metallici, a parte l'uso di forme esteticamente ricercate, erano spesso decorati con motivi geometrici realizzati con tecnica a punzone.



marchi

114 – L'uso di marchiare gli oggetti con segni personali, sistematico nei lavori dei lapicidi di Pietre Gemelle, fu praticato quasi ovunque con marchiature a fuoco.