

L'AMBIENTE DOMESTICO IN ALTA VALGRANDE

In questo contributo si sono descritti gli oggetti, gli utensili e gli strumenti che facevano parte dell'ambiente domestico. Pur tenendo conto della focalizzazione di questo lavoro su oggetti, utensili e strumenti, l'operazione di contestualizzazione è stata estesa in alcuni casi anche 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]. Anche per alcune delle azioni più caratteristiche, che specificano l'uso degli oggetti, si è indicato il verbo dialettale corrispondente (sempre riportato all'infinito).

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.

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.

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 reperti e le informazioni sono stati più facilmente reperibili.

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.



Decorazioni simboliche
presenti su una madia (*arca*)
del XVII secolo.

Saranno qui presi in considerazione gli ambienti 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 bügâ*), la cantina (*trüna*), il loggiato (*lòbbia*), la stalla (*casina*), il pollaio (*pulê*), il servizio igienico (*cèss*), l'orto (*ört*) e il solaio (*těčč*).

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*), 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 fuligine 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 (*camirñ*) che, come è ancora possibile vedere in qualche baita (*cašëra*), comunicava direttamente con l'esterno mediante un semplice foro protetto da una pietra spiovente oppure era collegato ad una rudimentale canna fumaria esterna in muratura. Anche in questi casi il fumo anneriva sensibilmente le pareti.

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*, sporgenti dal tetto, i più antichi dei quali in alcuni luoghi (Quare, Muntà) 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*), 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*), appesa all'interno della canna fumaria o agganciata a un tipico traliccio ruotante (*tórn*), a cui si appendeva il paiolo di rame (*caudrö*) o di bronzo (*bruñs*) . Raramente c'erano

anche degli alari di ferro o di ghisa . Accanto al camino potevano esserci una staffa di ferro 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*), dritto o preferibilmente con la punta leggermente ricurva . Nel camino si usavano anche padelle di rame a manico fisso (*péila*) e speciali padelle dal lungo manico per la cottura al fuoco delle caldarroste (*càssa*), 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 (*inçin* o semplicemente *fèru*), le palette coi bordi rialzati (*barnàss*) o senza (*varòla*). A portata di mano vi erano anche il gancio (*rampiñ*) con maniglia di legno, usato per spostare sul fuoco il paiolo senza scottarsi, e il mantice (*büfètt*) o un rudimentale ventaglio usati per ravvivare il fuoco. In alcuni casi sulla parete di fondo del camino si apriva uno sportello (*purtiö*) dal quale si poteva accedere alla stufa di pietra ollare (*furnëtt* o *stüva*) 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 (*mijačča*) con gli appositi ferri (*fèri dal mijàcc*), si tostavano il caffè ed i suoi succedanei in contenitori di metallo (*brüşacafè*) 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*) su cui si appoggiava il pentolino (*péilëtt*) del caffè, precursore della caffettiera (*cafičéra*). Questa, che poteva essere di lamiera grezza, di ferro smaltato o di ceramica, comparve solo più tardi.

La stufa (*furnëtt*) 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 (*muñ*), la pietra (*prèjja*) o l'oggetto di ceramica usati come scaldini. Sul piano di cottura erano presenti vari orifizi chiusi con anelli di ghisa (*čerču*) 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, di bronzo o di ghisa. Su un lato c'era un alloggiamento per il recipiente (*bujòtta*) 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 (*canùñ '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 (*sügamàn*) o gli stracci (*stràcc* o *čifùñ*) 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 (*föc*) 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 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*), con trucioli di legno da piallatura (*büscàjja*), con rametti (*ràmma*) o pigne secche (*pěčča*) fino a che la fiamma fosse tale da far attecchire il fuoco ai pezzi di legna (*tòcc ad bósc*) previamente preparati con la sega (*struncùñ*) e la scure (*piulëtt*) 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*) 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.

Il fabbisogno di acqua (*àva*) era un tempo assicurato dal secchio (*siğğa*) di rame o di lamiera, ma anche di legno (*siğğa 'd l'ava*), che faceva la spola tra la sorgente (*funtàna*) o la fontana (*burnéll*), 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*. L'acquaio (*lavandiñ*) era anticamente di pietra o di marmo, con vasca poco profonda, poi divenne di cemento e infine di materiale refrattario porcellanato. Accanto ad esso si poteva trovare un cestello scolapiatti (*cěstìñ d'i scuéli*) con stoviglie e posate. Spesso l'acquaio era affiancato per le abluzioni da un lavamani pensile di lamiera o di rame, 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, secondo un modello ancora visibile in qualche *lòbbia*, alcune sedie (*cadréga*) rustiche, talora un panchetto (*bàñca*) su cui era fissato un grosso macinino del caffè (*mašniñ dal cafè*), che fu poi sostituito dalla versione portatile dell'utensile, e la credenza (*cardénsa*) nella quale erano riposte le stoviglie più diverse, i contenitori del pepe, le posate da tavola (*cūǵé, furčilina* e *curtéll*) o da cucina e utensili vari come il cavatappi (*tirabūsuiñ*), il tritatutto (*mèšalūna*), l'asse di legno (*ass da triê*), il batticarne, lo scolaverdure, il colino (*culiñ*) l'imbuto (*turčarö*), la grattugia (*grataröla*) fissa o ruotante e vari altri oggetti. Alla parete era invece fissato il contenitore del sale (*salarìñ*)

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 o di ceramica, le tazze (*sàнна*), le piccole scodelline da caffè (*čapëtt*), i bicchieri grandi (*bičér*) e piccoli (*čichëtt*), la zuppiera (*süpéra*) e altri recipienti da portata, le posate di legno, di ferro o di altro materiale, lo spremitore a vite, 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 cucchiaini, 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*) e il tagliere per affettarlo (*tajëtt dal pañ*), indispensabile quest'ultimo quando il pane si induriva. Erano anche presenti forme per torte e strani oggetti a forma di siringa sulla cui funzione non si possono avanzare che delle ipotesi. Quanto alle pentole, quelle usate nel camino erano esclusivamente di rame (*caudrö*), di bronzo (*bruns*) o di pietra ollare (*lavëcc*), mentre sulla stufa s'usavano anche delle pesanti pentole di ghisa con coperchio

(*clòsch*, dal francese 'cloche'), casseruole (*casaròla*), padelle di ferro col manico per friggere (*péila 'd fèru*) e, da usare nel forno, recipienti di terracotta (*pignàtta*).

In alcune case in cucina vi era un grande bracere in muratura 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 legno.

Spesso in cucina era anche presente una bilancia (*péiša*) con il suo corredo di pesi di ferro o di ottone.

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*) o con coperchio (*scàtula*), questi ultimi fatti con sottili lamine di legno di betulla o di latta.

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*, 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 (*purtiö*) ricavato nella parete di fondo, si introduceva della brace (*bràsca*) nella stufa di pietra ollare (*stüva*), 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 (*purtiö*).

‘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 grezza o smaltata. Quel 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 ceramica.

Dell’arredamento del soggiorno potevano far parte la cassapanca (*casùñ*) ; la madia tradizionale (*àrca*) spesso corredata di un arco di legno (*čerču* o *arcùñ*) destinato a sostenere un velo quando la madia vuota e aperta era trasformata in lettino per il bambino. Anche la culla (*cūna*), essa pure dotata di analogo arco, era tenuta nel soggiorno per ragioni di temperatura e di sorveglianza. Completavano l’arredamento un armadio (*armàriu*), talvolta una credenza (*cardénsa*) con piattaja su cui si appoggiavano zuppieri preziose, scodelle, boccali, antichi piatti di ceramica o di peltro. Abbastanza frequentemente c’era anche un armadio a muro (*placàr*), entro il quale venivano conservate le stoviglie ‘buone’. Inoltre c’erano la specchiera (*spéčč*) ; il lampadario a petrolio poi elettrificato ; il tavolo da pranzo (*tàulu*), le sedie per gli ospiti (*cadréga*) col tipico schienale anticamente a rocchetto, poicon inserto a forma di lira, talora un divanetto (*sufà*) o una poltrona (*pultróna*) e il *satarö*, il seggiolino per bambini.

Alle pareti c’erano quadri ad olio, disegni, stampe popolari e vecchie fotografie. Ancora, appoggiati sui mobili, si conservavano gli oggetti più svariati, tra cui scatole, oggetti torniti, maioliche, ferri da stiro 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 e spesso alle pareti un alto zoccolo di legno (*buašrí*, 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 legno 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 o a colonne, secondo un caratteristico modello valsesiano; nell’ottocento divenne di stile

impero 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*).

In alcune baite di alpeggio sono tuttora visibili i resti di vecchi letti tradizionali, 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 nòčč*) contenenti l'orinale (*vas da nòčč*), talora anche da una sedia comoda (*cagóra*) (in alcuni casi abilmente camuffata da mobile), da un cassetto (*cumò*) e da armadi a muro, oltre che, se già non erano stati trasferiti al piano inferiore, dalla cassapanca (*casùñ*) o dalla madia (*àrca*), 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*).



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 (*cūsìñ*) era solitamente riempito di lana. Le lenzuola (*lansò*) 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 (*piūmìñ* 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 (*scaudaléčč*) e il traliccio di legno (*prévi*) 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*) previamente riscaldati nel camino o nel forno della stufa e poi rivestiti di stoffa o di scaldini di ceramica. In aggiunta, per i piedi, si preparavano recipienti metallici (*bujòtta*) contenenti acqua calda.

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

Il lavatoio (*cà 'd la bŭgâ*)

Nelle case più antiche mancava un locale dedicato alle operazioni di lavanderia. In estate, queste erano eseguite alla fontana pubblica (*burnéll*), 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 (*tūbbu*) 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*) situatanelle *cà 'd la fūmm* o nella *cūšina*.

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 bŭgâ*, 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*) al pavimento per lo scarico dell'acqua versata e del camino (*camìñ*) entro il quale l'acqua per il bucato veniva scaldata in un grosso paiolo di rame (*caudéra*) appeso alla catena (*chéina*) pendente dalla canna fumaria o ad un trespolo imperniato lateralmente (*tórn*), di ferro oppure di legno

ruotante su una sede di pietra non deteriorabile dal fuoco. Gli attrezzi del camino erano gli stessi sopra descritti per il camino della cucina .

Le principali operazioni del bucato (*bŭgâ*) avvenivano in una grande tinozza di legno a doghe (*guèi*), 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*) .

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 (*čŭpŭñ*) . abitualmente rivestiti di tela per migliorarne la tenuta.

Sulla biancheria deposta nella tinozza si stendeva un telo (*čandrô*), sopra al quale si depositava uno spesso strato di cenere (*čéndri*), 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 (*tórñ*) 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 .

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 aidate anche dalle vicine.

Il sapone (*savŭñ*) 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 (*trūna*)

In tempi antichi la cantina (*trūna*) era un semplice locale del seminterrato, spesso poco più che un ripostiglio in cui si conservavano i salumi (*salàm*) e in cui si provvedeva alla salatura periodica del formaggio (*furmàggu*). 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*) .



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

Lungo le pareti venivano quasi sempre costruiti dei gradoni in muratura su cui si depositavano botti (*butàll*), botticelle (*butaliñ*), bottiglioni (*margaritta*), damigiane (*damigiàna*) e gli immancabili fiaschi del vino da pasto (*fiàsc*) . Un oggetto caratteristico era anche la botticella dell'aceto (*butaliñ 'd l'ašèi*), 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*) 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 (*rat*).

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 Mollia .



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

Il loggiato (*lòbbia*)

La *lòbbia* 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 valsesiana (Campertogno, a destra).

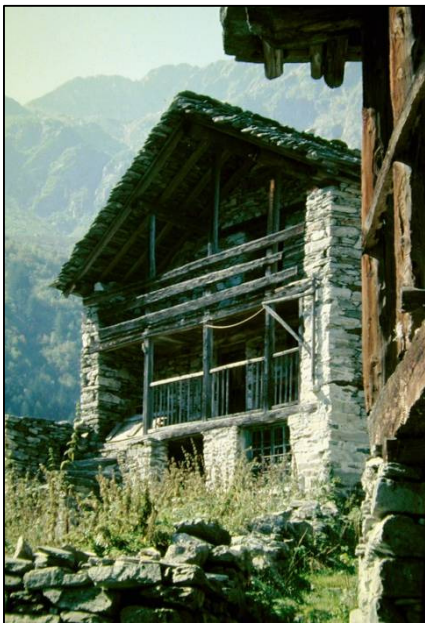
Nelle case walser a *blockbau* l'accesso al primo piano del loggiato avveniva dall'esterno con scala in muratura di legno, spesso dal retro della costruzione per sfruttare la pendenza del terreno. Da qui si passava ai locali di abitazione diurna, mentre i collegamenti con i piani superiori erano effettuati 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 valsesiana 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 valsesiane 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*), chiuse da elementi verticali piatti e sagomati (*palëtta*), o ancora più spesso da pilastri a sezione quadrata (*balüstriñ*), 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*) che sostenevano la balaustra ed eventuali supporti lineari delle parti aggettanti (*sajëtta*) 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 valsesiana (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 valsesiane e inesistente nelle case walser, era un lungo braccio di legno imperniato sulla parete o sul loggiato (*tórn*), 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.

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 valsesiane, 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 sténdi*) 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. Ma



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

era anche il luogo dove venivano deposti 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*), 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 Molia

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*) provvisto di un lungo manico e i liquami erano versati nell'orto come concime.

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



Nel *chèss* si vuotava ogni mattina l'orinale (*vas da nòcc*) 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*) a cui le mucche erano legate mediante apposite catene (*chéina*). Nelle mangiatoie veniva posto del fieno (*fěň*).

Gli attrezzi per la pulizia della stalla, consistenti nella ramazza (*scóva 'd bóla*) e nel raschiatoio di ferro con lungo manico (*ràspa*) 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*), 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 (*gócc*), 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 (*gall*) 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*), 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 (*čücc*) con l'apposto tagliere (*triéra*), 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*) 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*) 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 (*vólp*) e la faina (*fuiñ*), ma talora anche dal cane (*cañ*), essa non serve a difenderli dalla poiana (*palàcca*): 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 (*cěstiñ*) contenente della paglia (*pàjja*), 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 (*pulětt*), 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 (*fašōi*) 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 (*ansalâtta*), la cicoria (*sicòria*), il cavolo (*vérša*), la rapa (*ravičča*), i rapanelli (*ravanìñ*), i porri (*pöru*), le cipolle (*čigùlla*), i porrandelli (*čigulòtt*), l'aglio (*àj*), 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 (*màlva*), con cui alla sera si preparavano talora degli infusi (*tišàna*). Altre erbe, come la verbenà (*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'áva *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 (*génépì*), il ranuncolo glaciale (*èrba carlìna*), la bartsia (*germandia*) e l'iperico (*péricu* o *crós da ràmm*). 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 *génépì* 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*), lo zappino (*sapëtt*) e il rastrello (*rastéll*), mentre l'innaffiatoio (*bagnô*) era usato per bagnare e la cesta (*cavàgñ*) per raccogliere gli ortaggi. Tutti gli attrezzi erano depositati in un angolo della cantina.

Bibliografia

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).

Daverio A., *Alagna Valsesia. Censimento delle antiche case di legno*. Regione Piemonte, Torino (1985 e 2005).

Dematteis L., *Case contadine nel Biellese montano e in Valsesia*. Priuli & Verlucca, Ivrea (1984).

Molino G. e Romano A., *Il dialetto valsesiano nella media Valgrande. Area linguistica di Campertogno, Mollia e Rassa*. Edizioni Dell'Orso, Alessandria (2008).

Rizzi E., Monti P., *Walser. Gli uomini della montagna*. Lo Strona (Fondazione Monti), Valstrona (1981).

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).

Tonetti F. *Guida illustrata della Valsesia e del Monte Rosa*. Camaschella e Zanfa, Varallo (1891).