

GLI OGGETTI DELLA VITA QUOTIDIANA

In questo contributo si sono descritti gli oggetti usati nella vita di ogni giorno. 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 dei reperti 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).

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.

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*), col tempo si indurivano, tanto che al momento di consumarle dovevano essere affettate con un robusto tagliere a cerniera (*tajëtt dal pañ*) . 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 (*micca*, *biciulàñ*, *banàna*, *rusëtta* ecc.) e commercializzato.

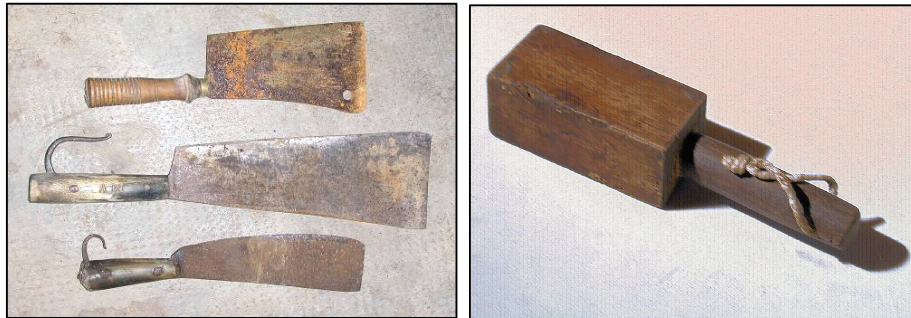


Il *tajëtt dal pañ* è un tagliere di legno con una lama Incernierata che serviva ad affettare il *pañ 'd biàva* indurito.

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 vâcca*), 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 e talvolta trafitta con uno strumento provvisto di aghi per renderla più morbida . 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 (*purcéll*) 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.

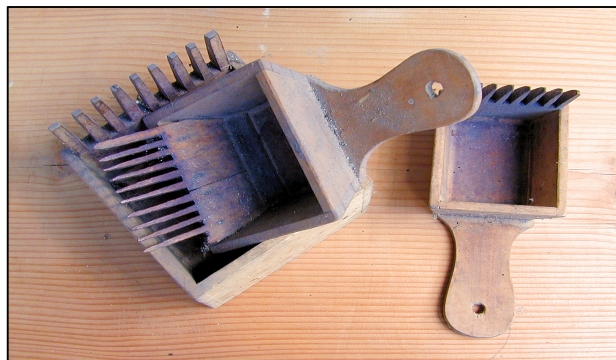
Anche i pesci, trote (*trüta*) e temoli (*tëmmu*), le rane (*ràna*) e la selvaggina erano saltuariamente usati per l'alimentazione. La carne di camoscio era consumata quasi ritualmente.

Le uova (*ö*) 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 (*a*) 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*), le more (*móri*) e i lamponi (*lampóign*), mentre erano considerate da intenditori le bacche dell'uva ursina (*çarpatèlli* o *grìulì*). Molto usate erano le castagne (*castigñi*), bollite (*castigñi bruà*), secche (*castigñi biànchi*) o cotte alla fiamma del camino come

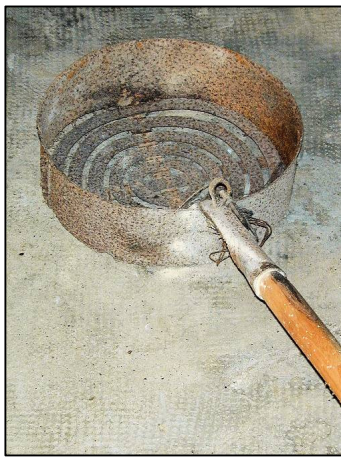
Il *rastéll d'i larióign*, cassetta con pettine e manico per la raccolta dei mirtilli.



caldarroste (*castigñi 'd la càssa*) in apposita pentola con fondo a griglia (*càssa*). 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 (*lümm*) 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* 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 rustiche 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 (*tùmma*).



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.

Bèra. 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 *génepi* (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.



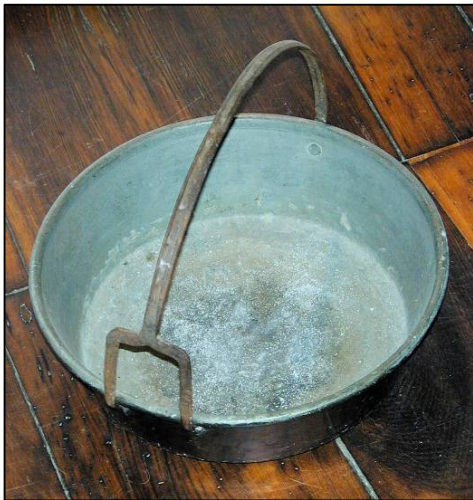
Antichi ferri per il *mijàcc*, con cui si preparava alla fiamma del camino una prelibata schiacciata di pastella (*mijàcca*).

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, i più recenti sono formati da due piastre incernierate e con lunghi manici. Sono talvolta usati anche ferri lavorati con decorazioni a stampo (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.).

Panicca. 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.

Panicett. 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 forcina 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 cucchiaini di olio di noce, aggiungere 4 uova, diluire la pasta con 8 bicchieri di acqua fredda e salare. Cuocere mescolando con spatola di legno (*stùrla*) 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. Involtino 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*).

Pulénta cùnca. Si fa una polenta piuttosto morbida. Quando è ben cotta si unge una padella con burro (meglio se burro fuso, *büru 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 *maciariñ*) a pezzetti, versare sopra burro fuso in cui sono state fritte cipolle o prezzemolo tritato. Delizioso!

Tigôj. E 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 *lügenighiñ* (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.

Lügenighiñ (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, tritarla 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 crũ* e la *sausìcca 'd sàng* sono i due tipi più comuni di salami locali.

Salàm crũ (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.

Sausìcca '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 muns*) era considerato un'autentica ghiottoneria, così come il *gramũc* (latte grasso integrale) e la *grèmma* (panna). Si usava per scopi alimentari lo stesso *lačč bũru* (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 (*bũru buji*); nel corso della cui cottura si separava un residuo solido, il *rascõčč*, ottimo con la polenta.

La lavorazione del latte fornisce diversi tipi di formaggio.

Mačariñ. È un formaggio che si prepara come la toma (*tũmma*), 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.

Salagnũñ. È la forma più sofisticata di manipolazione del formaggio, di gusto forte e particolare. In un recipiente di terra (*pailètt*) impastare con cura i seguenti ingredienti: formaggio vecchio forte (*furmàgģiu staģunà*) grattugiato,

patate lesse, formaggio fresco (*furmàgġiu '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'öğġu* (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' (*öğġu*), 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 Casacie, 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 .

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*), alimentate con olio di noce (*öliu 'd nós*) o di semi di canapa (*öliu 'd canvósa*). 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 . 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 . Abbastanza recente è stata l'introduzione dei candelieri di ottone . Si usavano anche dei portamoccoli di latta o di metallo .



Lucerna valsesiana (*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 (*lūmīñ*) 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 cera .

Oltre alle lucerne, in casa si usarono negli ultimi secoli anche lumi a petrolio di ogni tipo e dimensione, che potevano essere da tavolo o, meno frequentemente, da appendere al soffitto, 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.



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

Altri lumi a petrolio avevano semplicemente un piccolo parafiamma di lamiera inserito sul sostegno di filo metallico . Un lume inconsueto interamente di lamiera, aveva uno sportellino finemente traforato, forse usato per dare una luce molto tenue .

Per gli spostamenti all'esterno erano invece usate le multiformi lanterne di latta (*lantarniň*) con pareti di vetro o con corpo interamente di vetro spesso, 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 .

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, 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 e portavano sul loro percorso scatole per fusibili e scatole di derivazione pure di ceramica . Le prime lampadine a filamento erano dotate di una caratteristica spicola di vetro 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 (*lana*) 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 *basacca*, grande sacco di tela riempito di foglie secche. La lana era usata per indumenti di ogni tipo, dalle calze ai vestiti..



La mèšalàna era un tipico panno di produzione locale realizzato su un ordito di filo di canapa.

Tipico era il panno detto *měšalàna*, 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 *piùmìñ*, 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 *scapiñ*, pantofole di panno cucito a più strati con suola irrobustita (*antralà*) con fibre di canapa grezza (*trâ*), erano una adeguata protezione sia dal freddo che dall'umidità



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

Il letto era riscaldato con braceri di rame, solitamente con lungo manico di ferro (*scaudaléčč*) ma anche a manico corto, 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*). 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 coperta di cenere per rallentarne il consumo e protrarre l'effetto riscaldante. Erano anche in uso scaldini di metallo da riempire di brace (*scablětta*) per i piedi e recipienti di rame o di latta (*bujòtta*) per le mani e i piedi, contenenti acqua calda o sabbia



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

scaldata nel forno della stufa. A tale scopo si usavano anche mattoni (*mùñ*) 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 e per le mani contenitori cilindrici di ceramica predisposti per contenere blocchi metallici da riscaldare nel forno.



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.

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

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*).

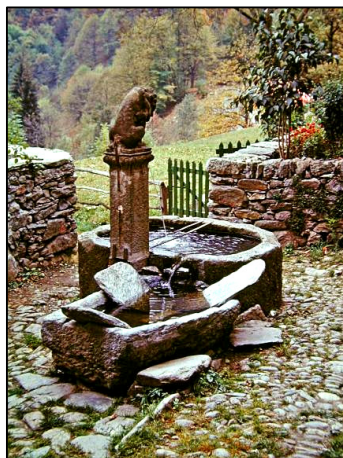
L'uso del camino (*camìñ*) era indispensabile ma di per sé poco razionale per il locale di soggiorno, in quanto favoriva la dispersione del calore col fumo: così questo era dotato della *stüva*, caratteristica struttura di pietra ollare comunicante con il focolare della cucina ad esso adiacente attraverso un'apertura (*purtiö*) 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 grezza o, nella seconda metà dell'800, di ghisa smaltata.

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 legno, 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*) 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*), che era presente in tutte le frazioni e negli alpeggi più importanti.



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

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 .

In alcuni casi, specialmente negli alpeggi, la fontana era di legno, 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 . 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 (*rùggà*) o con tubature (*tübbu*) 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*) per la



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

decantazione dell'acqua. Solo nel XIX secolo l'acqua fu portata anche all'interno di alcune abitazioni, ma esclusivamente all'acquaio (*lavandiň*) della cucina, al lavatoio ed in qualche caso ai servizi igienici.

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 (*rěšga*), falegnamerie (*butéja*), fucine (*fűšina*), mulini (*muliň*) e frantoi (*pěsta*). Tutto era mosso in passato dall'acqua delle rogge (*rűgga*), ciascuna delle quali, e non erano poche, muoveva una grande ruota a pale (*ruvűň*), quasi interamente di legno, che con complessi sistemi di ingranaggi, puleggie e cinghie, trasmetteva il movimento alle apparecchiature.

L'imboccatura della roggia (*prěiša*) 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 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, talvolta pensili, mentre i sentieri erano attraversati con sottopassi ricoperti con larghe lastre di pietra. Il flusso dell'acqua era regolato all'origine della roggia mediante argini di convogliamento (*sturtéra*) e vicino ai punti di utilizzazione con saracinesche di legno (*arlàssa*).

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).



Vari tipi di secchio (di legno, di rame e di lamiera di ferro) utilizzati per il trasporto di acqua per i lavori domestici.

Gli strumenti usati, pur con qualche variazione nel tempo, rimasero a lungo la scopa (*scóva*), gli scopini (*scuiñ*), la ramazza (*scóva 'd bóla*), lo spazzolino per le stoviglie (*lavarö*), la pattumiera (*pòrtarüs*) di legno o di latta, lo spazzolone articolato per pavimenti (*galéra*), il secchio (*siğğa*) di legno, di rame o di latta, la spazzola di saggina per pavimenti (*bròssa*), lo strofinaccio (*stràcc* o *çifùñ*) e l'asciugamani (*süğamàñ*). Per gli abiti si usavano spazzole con setole rigide (*spasëtta*).

Per la pulizia delle pentole era un tempo molto usata della sabbia finissima, recuperata in alcune anse del fiume: la corrisponente 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*), 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 acchiappamosche e della carta moschicida appesa ai lampadari, si faceva uso di macchinette di latta a stantuffo 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 metalliche che veniva trascinato con corde lungo la canna fumaria. Per i tubi della stufa (*canùñ 'd la stüva*) 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*) 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 calore, ad anima, a brace. Un tipo particolare di ferro da stiro era quello con fondo arrotondato, che

si usava per stirare solini e colletti . 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 scaldate .

Per i lavori di cucito si usavano aghi da rammendo (*vùgǵia*), per i quali esistevano particolari astucci di legno tornito, e da lana (*fèri da càusa*), di metallo o di legno, il ditale (*dîâ*) e la forbice (*furbišëtta*) . Tutto l'occorrente per cucire era conservato in un cofanetto con un vistoso puntaspilli sul coperchio. Gli strumenti per la lavorazione della lana e della canapa, di cui si dirà anche in seguito, erano la conocchia (*ròcca*), il filatoio (*filaréll*), l'arcolaio (*vîndu*), l'aspo (*àspu*) e gli strumenti per cardare (*spinàic* o *scardàccî*). Per incordare (*antralê*) la suola degli *scapiñ* si usavano la lesina (*léšna*) e un robusto ago dalla cruna ampia (*cuarél*) nella quale si introduceva un fascetto (*trâ*) di fibre di canapa grezza che veniva cucito su tutta la superficie della suola seguendone la forma . 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 carta .

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

Bibliografia

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