

IL LAVORO DI OGNI GIORNO

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 e la complessa lavorazione della canapa.

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 fěň*) 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 (*tramüğ*) 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*) 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*). 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 (*büru*) e formaggio (*furmàğgu*), 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 (*lâna*), 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 (*cráva*) 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 (*činnu*), capretti (*cravèi*) ed agnelli (*biriñ* 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 valsesiana. 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 (*òca*) 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 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*, *sciamunì*, *tübbä*), attaccate a un largo collare (*gambis*) di cuoio (*curàm*) con fibbia (*fübbia*), ma anticamente anche di legno o, molto più raramente, di ferro. Anche al collo delle capre e delle pecore si ponevano (non sempre a tutte però) collari con campanelle o campanacci più piccoli (*sunàjja*). Un tempo, quando le capre erano custodite collettivamente, era consuetudine legare loro al collo un blocchetto di legno (*čücc*) con le iniziali del proprietario.

I trasporti nell'ambito dell'alpe avvenivano a spalla con le tipiche gerle (*čivéra* e *carpiùñ*), mentre per il trasporto del fieno si usava una gerla simile al *carpiùñ* ma molto più grande (*baudàñ*) o, meno frequentemente un telaio di legno (*fraschéra*) 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*) attaccate ai due lati del basto (*bast*).

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.



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

Il latte veniva munto in un secchio (*siğğa* o *šiëtt*) originariamente di legno a doghe, poi di metallo, ultimamente di plastica. Il latte appena munto (*lačč muns*), consumato tiepido e schiumoso in una scodella di legno, 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*), veniva

raccolto in grandi recipienti (*ghèssa*) di legno, di rame o di lamiera e posto in luogo fresco. Questo all'alpe era una piccola costruzione interrata o isolata (*trünëtt*), 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 muro.

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*) che al suo interno aveva un diaframma di legno (*ànim*a) posto alla superficie del latte per evitarne lo scuotimento.

Dopo uno o due giorni il latte intero (*gramücc*) era scremato con un apposito largo cucchiaino di legno intagliato a mano da un unico blocco (*casëtt da gramê*) (alcuni artigiani locali erano particolarmente apprezzati per la loro abilità in questo tipo di lavoro). La crema (*grëm*ma) così raccolta era quindi posta in un contenitore di legno a doghe con due manici (*garòcc*) in attesa di essere trasferita nella zangola (*ghiviö*) 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 elissoidali (*ghiciòla*) facendolo rotolare in una larga ciotola di legno (*gaviëtt*) o comprimendolo in formelle (*büru fiuri*) con appositi stampi (*stampiñ dal büru*) 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*), in un paiolo di rame (*caudéra*) di grandi dimensioni che, appeso alla catena (*chéina*) del camino o ad un braccio di legno o di ferro incernierato sulla sua parete (*tórn*), veniva posto sulla fiamma. Al latte scremato, riscaldato alla giusta temperatura si aggiungeva il caglio (*cuàğgu*), che si produceva in un passato estraendolo dallo stomaco (abomaso) di vitelli o ovicapri lattanti, e si procedeva mescolando la cagliata (*cuağâ*) con un apposito attrezzo di legno

(*batarö*). 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*), appoggiato su un traliccio di legno (*bulchëtt*). 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 (*mascârpa*) si faceva nuovamente scaldare nel paiolo la *lačâ*, aggiungendovi anche del *lač būru* 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 (*gârbu*) o legato per i quattro capi ed appeso all'aria: Il liquido di sgocciolamento era chiamato *scočča*. La *mascârpa* 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*) 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*), di cui si è detto, e agli stessi mestoli di uso comune.

Frequenti erano i simboli di riconoscimento e le iniziali del proprietario (*mârca*) 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 ricavano 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 (*lâna*) 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 (*scardàcc*).

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 (*scardàcc*).

La conocchia (*ròcca*) e il fuso (*füs*) 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 sostenerla. L'estremità della *ròcca*, quando l'utensile era ricavato da fusti di canna, era lavorato a intaglio; spesso era decorata a colori. Del *filaréll*, tipico strumento di lavoro domestico, si conservano diversi modelli: da quelli a forma semplice e strettamente funzionale, con bobina posta lateralmente o sopra la ruota, caratteristici dell'alta valle, a quelli verticali a tre gambe, finemente torniti, comuni nella bassa valle, con meccanismo di avvolgimento sopra la ruota.

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*) 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'arcoiaio (*vìndu*), tre strumenti per la lavorazione della lana.

Il filo così prodotto era avvolto in matasse (*fisö*) usando l'arcoiaio (*vìndu*) e da queste si ricavava il gomitolo (*gamiséll*) utilizzando l'aspo (*àspu*). Dal filo in gomitoli si producevano con i ferri da calza (*fèru da càusa*), di metallo o di legno gli indumenti di lana.

Un'antica canzone popolare, evocazione poetica dei problemi dell'emigrazione, recitava: '*Çiàppa la ròcca e 'l füs e nùmma an Califrònia*' (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 (*çivéra* o *çivrùñ*, secondo le dimensioni), con l'apposita portantina (*baràtta*) o con una slitta (*lésa*) munita di sponde, e distribuendolo sul terreno mediante il forcone (*furcùñ*) o il tridente (*trént*).

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 (*fén*): la tradizione vuole che per la festa di S. Giovanni si iniziasse a riempire il fienile (*par Sañ Giuàñ gmansê '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 (*pàssî*) 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 fienai (*rànša*) inserita sul suo manico caratteristico di legno



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

(*falchê*) e sparpagliati col rastrello (*rastéll*) 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*, una specie di piccola incudine che si infiggeva nel terreno, e poi rattivandone il filo con la cote (*cô*) che veniva tenuta a bagno nel suo contenitore (*cuê*), appeso sulla schiena alla cintola o infisso per terra.

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



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

mucchi (*müggü*) 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*) o su un telaio di legno (*fraschéra*) e trasportato al fienile (*těčč*), dove veniva conservato; altre volte si preferiva ammucchiare il fieno sul posto in un grosso accumulo (*méja*), 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 fienaiola (*rànša*), mentre era detto *limiu* quando richiedeva l'impiego della falce a mano (*mèula*). Anche la più piccola zona erbosa, per quanto fosse situata in luogo scosceso (*mijâ*), era utilizzata per la raccolta dell'erba (*nê par mijâ*), 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 scivolamento, ma anche a rustici strumenti di legno che si fendevano al calore prodotto dallo sfregamento.

In agosto si procedeva anche alla lavorazione del frassino (*fràssu*), che veniva sfogliato (*sbücê*) 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 (*lüm*).



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

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*) 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 valsesiano.

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 superfici nei luoghi pianeggianti.



La *gòua*, rustica pinza di legno usata per tener fermi i ricci delle castagne e liberare con il mazzuolo i frutti dal loro involucri 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 bruà*), all'impiego nella minestra di verdura (*mnèstra*) o di riso, latte e patate (*panicça*), all'uso nella preparazione dei sanguinacci (*sausiccia 'd sàng*). Oltre alla patata tradizionale si coltivavano anche, sia pure in minore quantità, le varietà dolce (*dóca*) e a maturazione precoce (*quarantina*).

I fagioli (*fašö*) venivano coltivati negli stessi campi destinati alle patate: le piante erano fatte crescere lungo rami dritti (*fràsca*) 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 familiari 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 ammorbidire in acqua ed erano allora 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 soleggiati 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.

Uno strumento importante per l'attività agricola era la macina (*pěsta*), 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, 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. 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 possibile trovare ancora tracce visibili sul terreno, ma soprattutto accurate registrazioni sulle mappe catastali, soprattutto sulla cosiddetta Mappa Rabbini, della metà del XIX secolo.



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).

Il pane, come si è detto, veniva cotto quasi sempre nei forni comuni, per lo più collocati in piccoli edifici a sé stanti, 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. 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*.

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.

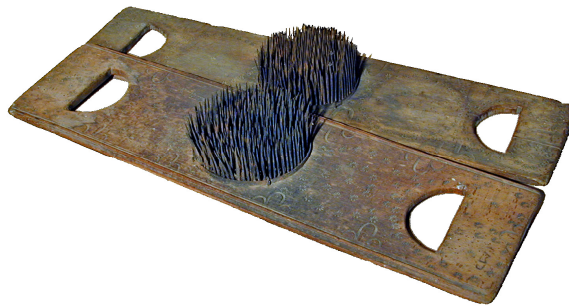
La lavorazione della fibra di canapa iniziava con l'essiccazione e la sfogliatura dei fusti mediante battitura. Legati in manelli, i fusti venivano posti a macerare in acqua corrente in apposite fosse (*bóru*), assicurandone la completa immersione con grosse pietre.



Resti di un *bóru*,
maceratoio per la canapa,
sul sentiero per il Callone
(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*),

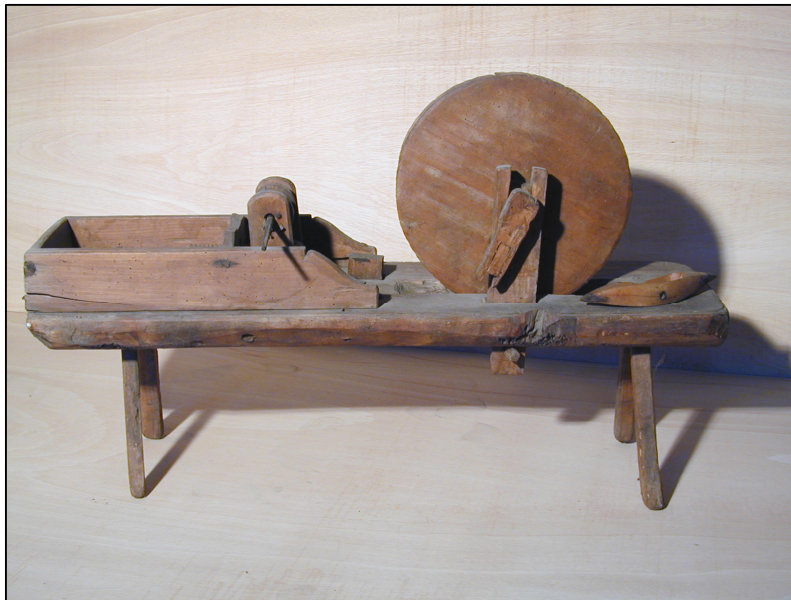
che era in genere utilizzato, talvolta dopo averne intinto l'estremità nello zolfo (*fiór 'd sólfu*), per attizzare il fuoco dalla brace residua del camino o per trasferire la fiamma alla lucerna (*lūmm*), al sigaro (*cigàla*) o alla pipa (*pippa*). La fibra grezza era trattata al frantoio (*pěsta*), sottoposta quindi a cardatura su pettini di forma caratteristica (*scardàcci* o *spinàic*) 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*). Le fibre erano infine sottoposte a filatura per la produzione di filo fine (*fil*) o grezzo (*fil 'd la cavàgña*), mentre quelle più grossolane erano invece usate direttamente per preparare cordami (*còrda*) mediante ritorcitura, generalmente eseguita nella bassa valle, o per l'incordatura della suola delle caratteristiche calzature locali (*scapiñ*), mediante cucitura a punto continuo con andamento parallelo al bordo (*antralê*) dei vari strati di tessuto con una lunga gugliata (*trâ*) di fibre, usando un grosso ago (*cuarél*). Essa era anche usata per preparare i larghi spallacci (*panògga*) delle gerle e di ogni attrezzo da spalla.



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

La filatura delle fibre più fini veniva eseguita con la conocchia (*ròcca*) e il fuso (*fūs*), a braccio, o con la conocchia e il filatoio (*filaréll*). 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 colorati: 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 anello o semplicemente con un nastro. Alla sua estremità veniva fissato un grosso batuffolo (*rucâ*) 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 (*fišō*) usando l'arcolaio (*vīndu*) e talora sbiancato a caldo sottoponendolo a bucato con cenere bianca (di legno dolce e non resinoso). Asciugato, il filo era avvolto a gomitolo (*gamiséł*) utilizzando l'aspo (*àspu*), per essere poi impiegato nella confezione del merletto caratteristico (*puncčëtt*), dell'ordito del tipico panno locale (*mèšalàna*) o della tela (*téila da cà*), prodotta al telaio (*télé*) in pezza (*pèssa* o *dráp*) 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, 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* o *carpiùñ*) o con caratteristica portantina a traliccio (*càula*), tutte provviste di spallacci (*panògğì*) intessuti con canapa grezza. Le pezze di tela entravano tradizionalmente a far parte del corredo (*dòtta* o *schèrpa*) 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. Con la tela venivano confezionati indumenti, quali camicie (*camìša*) e mutande (*bràghi*) e biancheria di uso domestico, come lenzuola (*lansö*), tovaglie (*tuàjja*), tovaglioli (*mantìñ*), federe (*fudrètta*) e asciugamani (*sugamàñ*). Di tela era anche il caratteristico copricapo che le consorelle delle confraternite indossavano in chiesa, esso pure chiamato *tuàjja*.



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 (*capücìñ*) 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 (*tarcòla*) 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 ricavano 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 (*lìñ*), da cui si ricavava una fibra più pregiata di quella della canapa, che veniva usata nella preparazione di tele a trama fine.

Bibliografia

Calleri G., Alpeggi Biellesi (tecniche casearie tradizionali, terminologia, arte pastorale). Centro Studi Biellesi. Biella (1966).