LA *PËSTA*

L'esigenza di autonomia economica della comunità richiese nei secoli passati che si dedicasse particolare attenzione alla trasformazione dei prodotti agricoli localmente disponibili in beni di uso corrente: alimenti, tessuti ecc. Nel campo alimentare, ad esempio, era di fondamentale importanza per la stessa sopravvivenza la preparazione di farina per il pane (grano, ma soprattutto segala) e per la polenta (granoturco), ciò che avveniva mediante molitura al frantoio delle corrispondenti granaglie. Altrettanto importante era la produzione di olio usato a scopo alimentare (di noci) e per l'illuminazione (di noci, di semi di canapa), ciò che richiedeva la frantumazione e la spremitura dei frutti, mediante frantoio e torchio. Nella preparazione dei tessuti e dei cordami la fibra di canapa era largamente utilizzata in tutta la Valsesia, mediante un tipico processo di trattamento della pianta nel corso del quale la fibra grezza era ottenuta facendone macerare subito dopo la raccolta i fusti in acqua, poi sfilacciandoli e quindi passandoli al frantoio.

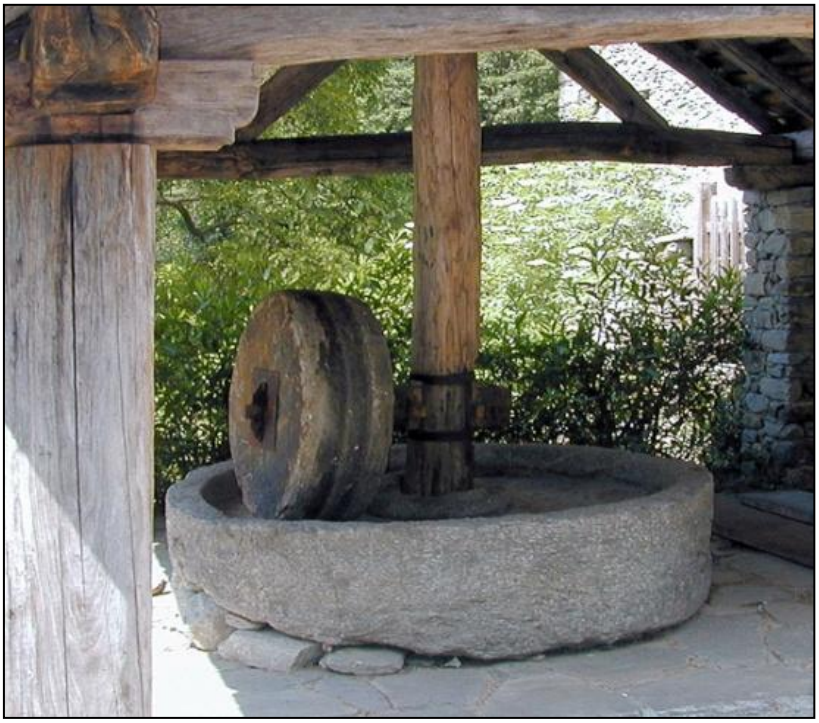
La *pësta* dei Molinetti a Otra.

La *pësta* della Villa.

Queste fasi di lavorazione, ed altre ancora, richiedevano la disponibilità in ogni comunità degli strumenti necessari, tra cui il frantoio o macina, che in

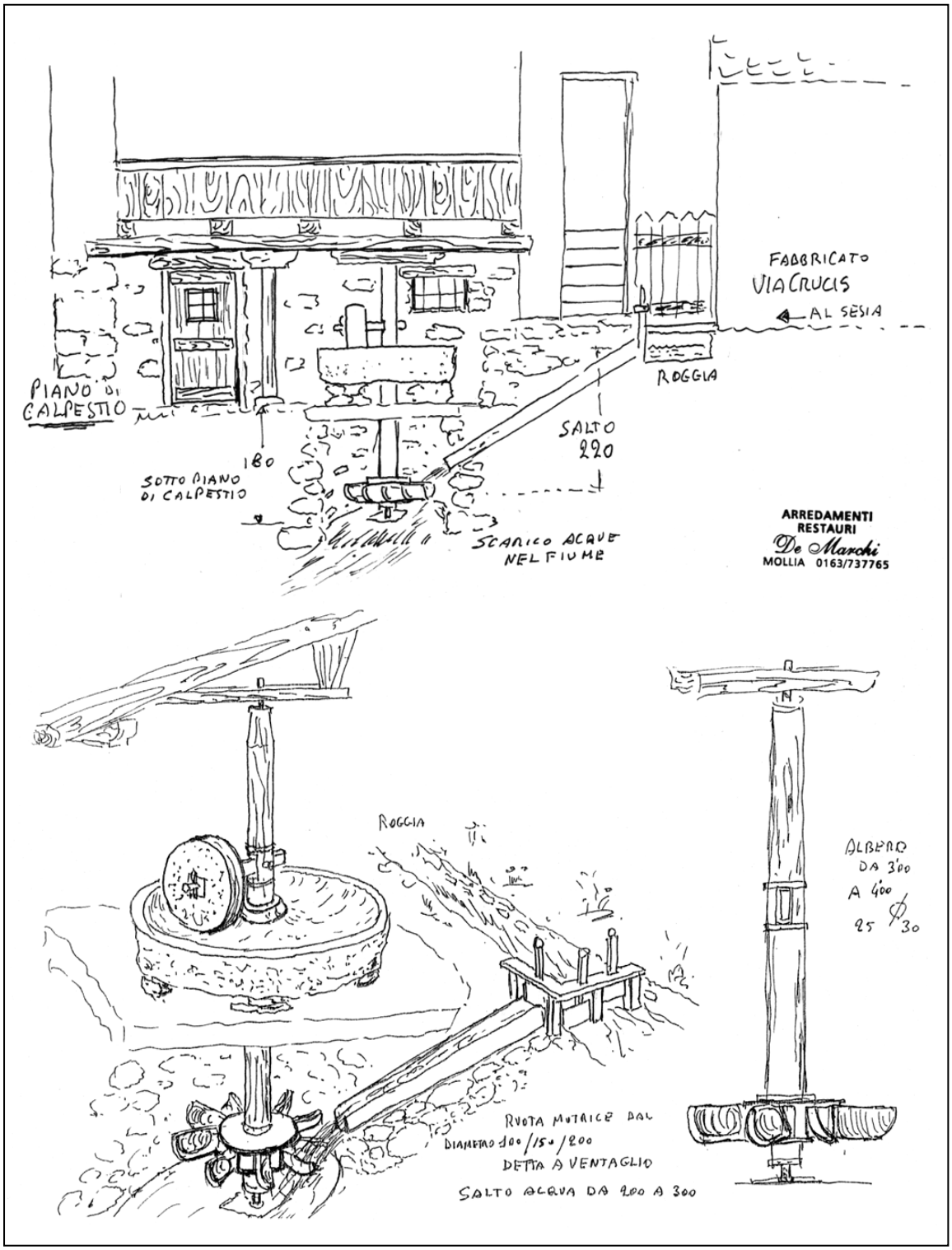
Alta Valgrande era chiamato *pësta,* che era tanto determinante da diventare un vero e proprio simbolo della tradizione.

Nel '600, ma verosimilmente anche prima, in tutti i paesi vi erano diversi frantoi, almeno due sono ancora visibili (anche se ricostruiti) a Campertogno ed uno a Mollia. Essi sono il frantoio situato presso il torrente Artogna, tra Otra e Rusa, quello della frazione Villa e quello esistente al centro di Mollia, detto *pësta dal mulinèri*, originariamente situato dietro alla casa parrocchiale, accanto ad un forno, ma trasferito alcuni decenni or sono all'ingresso del paese, dove si dice ne esistesse un altro, e reso funzionante a scopo dimostrativo mediante un motore elettrico.



La *pësta dal mulinèri* di Mollia nella sua sede attuale all'ingresso del paese.

In genere la *pësta* era collocata in posizione non troppo isolata, per favorire la sua utilizzazione pubblica; quando possibile, essa era posta in vicinanza del forno o del mulino, per comodità degli utenti e per condividere l'approvvigionamento idrico necessario per il funzionamento di tutti i servizi. Così la *pësta* divenne spesso un elemento caratteristico di quei complessi di cui restano due interessanti esempi a Campertogno. Il primo è situato tra Rusa e Otra, sulla sponda destra dell'Artogna: è l'edificio detto "dei Molinetti", entro il quale si trovavano il mulino ed il forno mentre il frantoio era situato a poca distanza, a valle del sagrato della chiesetta della Trinità. Il secondo è formato da un gruppo di case situate all'estremità meridionale della frazione Villa, sulla sponda sinistra della Sesia: oltre alla *pësta*, qui esistevano una fucina, un mulino ed un forno da pane.



La *pësta dal mulinèri* di Mollia nella sede originale con dettagli sul funzionamento (misure in centimetri) nell'interpretazione di Silvano De Marchi, che si ringrazia per la collaborazione.

La *pësta* era composta da due parti di pietra e da un perno centrale di legno: la pietra più grande, circolare e con diametro fino a 2 metri, con una profonda scanalatura anulare, ne formava la base fissa. Al suo centro era situato il grosso perno verticale di legno, a cui era fissata e attorno a cui si muoveva la macina vera e propria, essa pure di pietra, che agiva ruotando entro la scanalatura della base, dove si poneva il materiale da trattare.

Al di sotto del piano di calpestio su cui poggiava la base c'era la ruota motrice, solidale col perno, il cui movimento era causato dall'acqua, canalizzata mediante un sistema di rogge e di condotte di legno.

L'acqua era però necessaria non solo per far muovere la macina, ma anche per altri motivi secondari, come la pulizia del sistema e soprattutto il funzionamento degli altri strumenti associati, come accadeva nei complessi di servizi sopra ricordati.

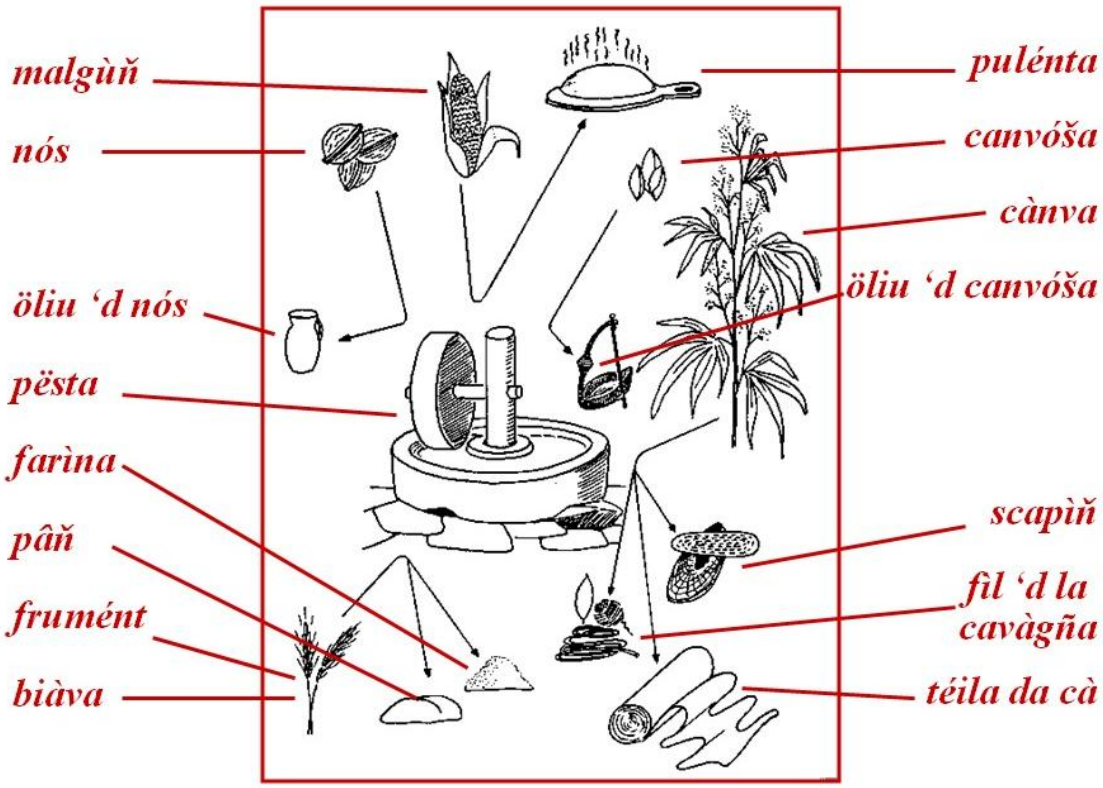
Una pietra da macina
in fase di lavorazione
(Alpe Lamaccia di Rassa).

Piccola macina di uso domestico
(Campertogno).

Le parti di pietra della *pësta* venivano ricavate da massi erratici o direttamente dalla parete rocciosa. In questo caso, dopo la sbozzatura, la

macina, già di forma definita, veniva staccata per essere poi adeguatamente rifinita. Il trasporto e la collocazione delle pietre nella sede definitiva erano effettuati mediante trascinamento, preferibilmente in inverno.

In genere la *pësta* era collocata, come si è detto, in posizione non troppo isolata, per favorire la sua utilizzazione pubblica, ma soprattutto in prossimità del fiume o di un torrente, le cui acque erano raccolte dalla *sturtéra* e incanalate mediante una roggia, il cui flusso era regolato mediante paratie mobili (*arlàssi*).



Tradizionali modalità di utilizzazione della *pësta.* I nomi sono indicati nel dialetto locale.

Macine di piccole dimensioni, azionate a mano, si trovavano anche in case private, dove tuttavia servivano esclusivamente per la preparazione della farina.

Molino G., Campertogno. Storia e tradizioni di una comunità dell'alta Valsesia. Centro Studi Zeisciu, Magenta (2006)

Molino G., Mollia (La Mòjia). Tre secoli di storia e di tradizioni di un paese dell'alta Valsesia. Centro Studi Zeisciu, Magenta (2006)