

CALDO E FREDDO

Le escursioni termiche stagionali piuttosto ampie, ma soprattutto i rigori dell'inverno alpino, imposero nei secoli scorsi di escogitare sistemi idonei a proteggersi dal freddo; le stesse abitudini di vita risentirono in misura determinante di questa esigenza.

Il problema di correggere la temperatura ambientale, oltre che in inverno, si poneva tuttavia anche nei mesi estivi, soprattutto in relazione alla conservazione dei cibi.

Quella che segue è una breve rassegna dei principali tra questi accorgimenti, che si propone di metterne in evidenza gli aspetti più caratteristici, quelli che ancor oggi troviamo in uso là dove le consuetudini della vita moderna non possono arrivare, cioè nei pochi alpeggi di media e alta quota ancora utilizzati.

Uso del calore

Sole e fuoco furono sempre gli amici dell'uomo. Ma non sempre essi risultarono sufficienti a risolvere i molti problemi della vita di ogni giorno, cosicché ci si dovette ingegnare a inventare quegli artifici che poi sarebbero entrati tra le consuetudini caratteristiche della vita pastorale e contadina.

1. Misure individuali

La lana era il materiale più largamente usato per difendersi dal freddo mantenendo il calore corporeo. Disponibile sul posto mediante tosatura degli ovini, e qui pure lavorata e utilizzata, essa non fu però mai sovrabbondante rispetto alle esigenze della popolazione, tanto che i materassi erano un tempo sostituiti dalla *basàcca*, grande sacco di tela riempito di foglie secche.



Tradizionale scaldaletto di rame.

La lana era usata per indumenti di ogni tipo, dalle calze ai tessuti; tipico era il panno detto *měšalàna* formato da fili di lana intessuti su un ordito di

canapa, con il quale si confezionava gran parte degli indumenti pesanti (mantelli, pantaloni, giacche, gonne e ghette).

È probabile che non fossero in uso vere e proprie coperte, nel senso odierno, ma piuttosto la *trapùnta*, formata da uno strato di lana incorporato tra due teli cuciti tra loro, e il *piùmìñ*, ampio cuscino ripieno di piumino d'oca.



Particolare di vecchia fotografia
che mostra i *travŭcài*,

L'abbigliamento era chiaramente a più strati, 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 corde di canapa (*trài*), erano una adeguata protezione dal freddo per i piedi.

Per le gambe erano invece molto usati i *travŭcài*, gambali di lana privi di piede che le donne indossavano abitualmente e che in inverno erano ricoperti da calzerotti di lana.

2. Misure ambientali

La coibentazione era spesso ottenuta a spese della comodità. Le massicce strutture di pietra e le aperture di piccole dimensioni evitavano inutili dispersioni di calore. I soffitti notevolmente bassi permettevano un più agevole riscaldamento degli ambienti.

L'uso del legno era imposto da ragioni costruttive e di reperibilità dei materiali; ma esso era anche largamente applicato nei rivestimenti interni per il suo alto potere isolante.

Il camino era indispensabile ma di per sé poco razionale, favorendo la dispersione del calore col fumo e spesso affumicando l'ambiente: così la stanza di soggiorno era dotata della *stŭva*, caratteristica struttura di pietra ollare comunicante con il focolare della cucina attraverso una apertura attraverso cui veniva introdotta la brace. In tal modo il riscaldamento era assicurato, senza contaminazione di fumo e senza dispersione di calore e inoltre la notevole capacità termica della pietra garantiva un certo tepore anche a fuoco spento.

All'alpe invece il fuoco veniva spesso acceso in un focolare privo di canna fumaria, lasciando il fumo uscire dagli interstizi tra le pietre dei muri a secco e della copertura di pietra del tetto. Questa soluzione era stata la prima ad essere adottata anche nelle case del fondovalle, dove peraltro il focolare era posto al centro del locale.

La *stüva*, caratteristica struttura senza aperture di pietra ollare, comunicante con il focolare della cucina retrostante.



La stalla, situata al piano terra, sotto i locali di abitazione, trasmetteva non poco calore attraverso il pavimento di legno. Essa era inoltre spesso anche utilizzata come locale di abitazione, in un apposito ambiente (*lubiëtt*) rivestito di legno e arredato con mobili rustici, collocato in un angolo della stalla stessa.

Il letto era riscaldato con bracieri di rame (*scaudaléčč*, detto anche *mùnga*) posto 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 poi ricoperta di cenere per rallentare ulteriormente la combustione e protrarre l'effetto riscaldante. Analogamente erano in uso scaldini di ghisa per i piedi e di rame per le mani, questi ultimi contenenti acqua calda o sabbia scaldata nel forno. A tale scopo si usavano anche mattoni o pietre, scelte tra quelle di colore più scuro per la maggiore capacità termica attribuita al contenuto in minerali di ferro.

La cottura dei cibi avveniva alla fiamma del camino o al calore della brace posta nel *furnëtt*, scaldavivande a vari settori che serviva anche a mantenere caldi i cibi dopo la cottura.

3. Conservazione degli alimenti

Il calore era usato anche, unitamente alla essiccazione, per la preparazione di cibi a lunga conservazione. L'essiccazione dei salumi avveniva all'aria ed era spesso seguita dall'affumicatura nel camino, al fumo di rami di ginepro o di rododendro; quella della carne salata di pecora (*bèra*) sui tetti di

pietra, al sole estivo; quella di noci, castagne, nocciole, fagioli e meliga sulla *lòbbia*, accanto a canapa e fieno. Anche il burro era trattato col calore per ricavarne il *būru bujì*, burro fuso di lunga conservazione.

Uso del freddo

La conservazione dei cibi era ottenuta facendo largo uso della cantina (*trūna*) che essendo semi-interrata e a contatto con la roccia presentava anche d'estate basse temperature, spesso unite a un elevato tenore di umidità. Nella cantina di alcune case spesso era ricavato un locale piccolo e buio (*infèrnòtt*) per la conservazione dei vini più pregiati.



Ripostiglio interrato
per la conservazione dei latticini
(Alpe Masücc, Rassa).

Ma l'aspetto più caratteristico dell'uso del freddo per la conservazione degli alimenti era rappresentato dal *trünëtt*, largamente in uso negli alpeggi, dove la struttura della casa non prevedeva la cantina, essendo il piano semi-interrato interamente occupato dalle stalle. Era questo (ed è possibile vederne tuttora molti esemplari in buone condizioni) una casupola di pietra a basse aperture con grate di legno o di ferro, ma senza vetri per permettere una buona aerazione. Veniva costruito nei pressi della *cašèra*, in prossimità dell'acqua, che veniva fatta scorrere all'interno per abbassare la temperatura e per comodità di lavoro. Altre volte il *trünëtt* era ricavato in cavità naturali adeguatamente adattate. All'interno il *trünëtt* era dotato di ripiani di pietra o di legno su cui venivano collocati i latticini appena prodotti e in attesa di essere lavorati, consumati o trasportati a valle per la vendita.

In alcune località esistevano anfratti naturali nei quali, per la presenza di una corrente sotterranea di aria particolarmente fredda, la temperatura si manteneva bassa anche in piena estate: erano utilizzati come ripostigli per la conservazione di vivande di ogni tipo (questo tipo di cavità era noto col nome di *prèja sòra*).

In paese, in alcuni luoghi, veniva scavata una profonda cisterna (*ġiaçèra*) con accesso attraverso una piccola porta e un breve corridoio: nella stagione

invernale era riempita di neve, che si manteneva a lungo garantendo basse temperature anche nei mesi caldi. La *ġiacèra* era usata per la conservazione a breve termine delle carni macellate e di altre merci deperibili. Tra gli ultimi esemplari di *ġiacèra* ci furono quello della casa Mazzola di Campertogno, ancora recentemente utilizzato dalla locale macelleria e quello di Mollia, che si trovava interrato davanti alla Casa Janni, dove recentemente è stata costruita l'autorimessa.

Molino G., Campertogno. Vita, arte e tradizione di un paese di montagna e della sua gente. Edizioni EDA, Torino (1985)

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

Molino G., Le terre alte di Campertogno. Organizzazione pastorale di una comunità alpina. 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)

Molino G., Rassa e le sue valli. Ambiente, storia e tradizioni. Zeisciu, Magenta (2006)