

Lé femme, à la fila, portant deün le copon
Lé pan que sant vessà à botson, su 'na pàla,
Avoué que lo fornù le z'eiwoibe su la dala.
Ma, devant d'einfors, la marque de fé blyan
Se plyante deün la pita et disne tsaque pan
Sarà prèlo recognu pè son propriètero,
Cà, quand sant aligni quemeint dâi millèro,
On le pàlo trovà que pè lo nom que lant.
A défaut de 'na marqua, que lài écrit sti nom,
On bocon de papà, lo bin on bet d'èpèna
Là se de passeport dlo for à la cousena.



Le donne, in fila, portano nel copons
I pani che sono versati à botson
su una pàla,
Con la quale il fornulo le invia sul piano di cottura.
Ma, prima di infornare, una marca di ferro temprato
Si pianta nella pasta, così che ogni pane
Sarà ben riconosciuto dal suo proprietario,
Poiché, quando sono allineati come militari,
Non li si può riconoscere che dal nome impresso.
Se manca la marca, vi è chi vi scrive il proprio nome.
Un pezzetto di carta, o la punta di una spina.
Serve come passaporto dal forno alla cucina.

"Lo For" di Charles-César Dénéreaz
(Visad, Svizzera, 1837-1896)

GLI AUTORI:

Teresa Santomaro Terrano è laureata in lettere all'Università di Torino e sta seguendo un corso di laurea in etnologia.

Mirko Cianci, ricercatore e disegnatore, è autore di diverse pubblicazioni di carattere storico-etnografico. Nella collana *Croci popolari valdostane* sono comparsi *Antey-Saint-André: la croce nell'architettura rurale* (1994); *Torgnon. Croci di edificazione e di Missione* (1996); *La Magdeleine. La croce in una comunità alpina* (1998). Inoltre, *Dalla "Venere" alla Maschera* (1995); *Antey-Saint-André: le incisioni rupestri del bosco di Tsamosense* (1998); *Venti di Feste. Cappelle rurali, edicole votive e dipinti religiosi nella parrocchia di Antey-Saint-André* (2005). È autore di diverse mostre sulla cultura alpina e partecipa a convegni nazionali sulle incisioni rupestri.

Attilio Tapan è insegnante all'Istituto d'Arte di Aosta e assessore del comune di La Salle. Ha ideato e realizzato il Museo di Cheveré e il progetto *L'Homme et la pente*.



Valle d'Aosta / Vallée d'Aoste



Come arrivare
da Torino km 60
direttissima
Venaria, La Mandria, Lanzo Torinese, Via, Usseglio

Il Museo Civico Alpino "Arnaldo Tazzetti", diretto da Maurizio Rossi, comprende una raccolta faunistica tipica dell'area alpina, donata al Museo dagli eredi della famiglia Bonis; una raccolta di piante erbacee della zona; una raccolta mineralogica sulle Valli di Lanzo donata da Battista Re Fiorentin, arricchita da materiale di ricerche archeo-minerarie locali; espressioni grafiche rupestri, su pietra e su legno, recuperate da ruderi presenti sul territorio; il celebre bassorilievo del XV secolo che rappresenta San Bernardo da Menthon proveniente dalla cappella di Malciaussia (in prestito); un grande plastico che riproduce l'antico complesso monumentale di Usseglio.

ORARI:
Fino al 25 Settembre Sabato e Domenica, ore 15,30 - 18,30
dal 1° Ottobre Sabato pomeriggio su appuntamento

INFORMAZIONI:
Museo Civico: 338-6184408 / 349-69.07.539
museocivicoalpino@usseglio.it / antropologiaalpina.it
www.antropologiaalpina.it / museocivicoalpino@usseglio.it
PER MOSTRE E CONFERENZE SULLA CULTURA ALPINA:
Mirko Cianci: covanol@tinwind.it / 347-96.23.573
Teresa Santomaro Terrano: terranot@tinwind.it / 349-46.74.383

Museo di Cheveré
+39 0165.842.768
museodicheveré@comune.usseglio.it



Mulini e panificazione nella comunità valdostana di LA SALLE



Mostra documentaria di
Teresa Santomaro Terrano
Mirko Cianci
Attilio Tapan

Usseglio, Museo Tazzetti
23 Agosto 2005 - 8 Gennaio 2006



Comune di Usseglio

Mulini, forni, oggetti della tradizione rurale sono il tema dell'esposizione valdostana presentata presso il Museo Civico Tazzetti di Usseglio. Il percorso espositivo illustra, attraverso foto, disegni e oggetti etnografici, le fasi che, a partire dalla semina e dalla raccolta del grano, giungono alla finale produzione del pane. La tradizione di La Salle presenta molte analogie con quella di Usseglio. Il territorio sfruttato per le coltivazioni è idealmente e storicamente reso da alcune carte che, con diverse colorazioni, mostrano le aree di diverso sfruttamento produttivo.



Quasi ogni villaggio possedeva il proprio mulino, alimentato dall'energia dell'acqua. Le macine restanti rimontano almeno al XVIII secolo e i piani di rotazione possono a volte raggiungere ragguardevoli misure. Non sempre venivano utilizzate cave locali per la produzione di macine; famose ed estremamente diffuse erano macine in pietra oliare estratte nelle cave di Saint-Marcel (che grazie alla presenza di granati, permettevano una migliore macinatura). I lavori nel mulino erano emblemizzati da una gamma inconfondibile di rumori prodotti dall'insieme dell'attrezzatura, quasi un marchio di fabbrica degli operatori.

Ma l'elemento architettonico senza dubbio più caratterizzante della produzione del pane era il forno comunitario (banale). Il loro numero nelle frazioni di La Salle è davvero cospicuo. In alcune località, neppure troppo estese, si sono contati (o se ne ha memoria) fino a cinque forni. Interessantissima la struttura polivalente sviluppata a Chervaz, dove accanto a una cappella del XVI secolo una grande costruzione concentrata (1649) è stata adibita a scuola, a sua volta collegata da un androne al forno (1785), secondo un modulo non infrequente sulle Alpi. Edificazione spirituale, insegnamento e produzione alimentare erano quindi uniti in un insieme dalle forti valenze metalliche. Il forno era, ed è, una pagina di storia che si è mantenuta e arricchita lungo i secoli. Tipica di La Salle era l'abitudine (un vero simbolo di estemazione) di datare gli edifici rurali, anche in punti non in evidenza, come pareti posteriori di abitazioni. Il forno di Challancin ne è l'esempio più eclatante; sulla sua struttura possiamo infatti leggere le date 1701, sulla cifra finale della quale è stato innestato un 1808, e ancora 1707, 1823, 1901 D.I., M 1908, le iniziali I.A.



Sottoposti a forti sbalzi di temperatura, i forni subivano infatti nel tempo diversi interventi di consolidamento e ricostruzione qualora cedessero o si incendiassero (fatto tutt'altro che raro, come testimonia il trave datato 1784 del forno di Écharlod Dessous, non più in posizione originale e con notevoli tracce di bruciatura sul lato sinistro).

L'idea di continuità assumeva pertanto particolari significati. Si trattava di riavviare la storia, dandole nuovo impulso proprio attraverso l'incisione di un nuovo millesimo che andava a riaprire un ciclo di produttività che coinvolgeva tutti i particolari del villaggio. Le date più antiche, infatti, non venivano rimosse o cancellate, proprio per rinsaldare il legame con i forni che, spesso di generazione in generazione, ricoprivano un ruolo sociale fortemente regolamentato e riconosciuto. Le sigle, d'altronde, testimoniavano non solo la discendenza familiare, ma anche i cambi di proprietà avvenuti nel tempo (si siglava un edificio se se ne entrava in possesso o se se ne era comproprietari), assumendo quindi anche valore catastale. L'idea di sussistenza comunitaria, dai significati sacrali e apotropici, ruotava attorno a questi edifici, spesso inglobati in costruzioni comunitarie.



Anche i mulini idraulici riportano interessanti testimonianze incise. È il caso del mulino superiore dell'insediamento industriale alimentato dalle acque della cascata di Leneyen. Il monumentale piano di scorrimento del frantoio, ottenuto da un unico blocco posto in loco prima della costruzione che lo ospita, presenta sul bordo esterno le iniziali IMI e MB, mentre la macina è datata 1711.

Il materiale espositivo è completato da una sezione di fotografie seppiate che illustrano le varie fasi lavorative della produzione del pane. Queste foto sono integrate da una serie di attrezzi originali, raccolti a tal fine presso diverse famiglie e in diversi villaggi. Piani di impasto, tavole per il trasporto del pane, canestri e vagli per granaglie e macinati, falcetti per la raccolta del grano e poi le lunghe aste utilizzate per l'estrazione dei pani cotti e per la pulizia dei piani di cottura (alla loro estremità vi era una lama per raschiare le ceneri o dei nastri di pezza per il loro lavaggio).



La mostra è stata ospitata nell'estate 2004 presso il Museo di Cheveré. Questo Museo, gemellato col comune francese di Le Planay en Vanoise, punta alla valorizzazione del patrimonio rurale ed oltre a parte dei materiali qui esposti, possiede una raccolta dell'insieme degli attrezzi di un mastro ferraro. Il progetto *L'Homme et la pente* prevede iniziative diverse legate a percorsi storico-naturalistici che permettono la visita e la conoscenza degli antichi agglomerati rurali e delle attività agricole-produttive che ne erano parte integrante.