



ORGANO TRIMESTRALE
DELLA ASSOCIAZIONE CULTURALE
"LA VALADDO"
Sede: 10060 VILLARETTO CHISONE

Anno XVII - Giugno 1988
Sped. in abb. post. - Gruppo IV/70 - N. 2

La Valaddo

«ese diferent per ese melhour»

GERMANASCA

CHISONE

ALTA DORA

FASCICOLO N. 60

SOMMARIO

- Assemblea generale dei Soci
- Le conifere delle Valli occitane: i Pini (M. Passet Gros)
- Il pilone a Castel del Bosco (U. F. Piton)
- El genouh ed Catinin (A. V.)
- L'olio di "marmota" (Ass. "Le clouchié ed laa sùn bourgias")
- Fenils - Calendario delle manifestazioni Estate 1988
- Un vir për la gorja dé l'Aouto Provenso (G. Baret)
- Comunità religiose e minoranze linguistiche - Chiese e Occitano alpino (A. Genre)
- Ludwig Ganzer premiato in Renania
- Attività pragelatesi (C. Friquet)
- Prièrè da prouvensai (M. Anghilante)
- Ritorno a Pequeret (H. Guiot Bourlot)
- I modellini di Carlo Ferrero (A. Vignetta)
- Lh'arribbou pà lità chuttou (M. Ressant)
- Fabbri veterinari a Prigelato (E. Guiot-Bourg)
- Là lèntilha: vioure dà peupple, gourmandizo di noble (Guiot-Baret)
- A Jacque Peyran: l'ultimo pensiero di Napoleone
- La Vierzini dia zabbra (Roberto da Düc)
- In Biblioteca e Libri della nostra terra

Direttore responsabile:
Andrea GASPARI

Comitato di redazione:
G. Baret - E. Guiot-Bourg - U. Piton - P. Priano - A. Vignetta.

Autorizzazione del Tribunale di Pinerolo,
29 marzo 1972, n. 1.

Stampa: Arti Grafiche Alzani s.a.s. - Via
A. Grandi, 5 - Pinerolo - Tel. 0121/22.657.

Quota associativa:

Italia: L. 5.000.

Esteri: L. 10.000.

Un numero: L. 1.300.

C.F.: 94511020011.

C/C postale n. 10261105 intestato a: "LA
VALADDO" - 10060 Villaretto Chisone.

Assemblea generale dei Soci Rinnovo Incarichi Sociali

L'Assemblea dell'Associazione, convocata in seduta ordinaria il 30 aprile 1988, ha provveduto al rinnovo delle cariche sociali a norma dello Statuto.

Sono risultati eletti:

- **Presidente: Vignetta Andrea** (Fenestrelle).
- **Consiglio Direttivo: Berton Alex** (Prigelato) - **Guiot-Bourg Ernesto** (Prigelato) - **Guiot Roberto** (Sestrières) - **Héritier Delio** (Roure) - **Merlo Ettore** (Castel del Bosco) - **Passet Franco** (Prigelato).

Il componente Guiot-Bourg Ernesto, avendo espresso il desiderio di rinunciare al posto, è stato sostituito da **Ghigo Alberto** (Perre-
ro).

L'avv. **Gaspari Andrea**, quale Direttore responsabile del periodico "La Valaddo", è componente di diritto del Consiglio.

- **Collegio Revisori: Baret Guido** (Pomaretto), in sostituzione di Alberto Ghigo entrato in Consiglio - **Ghigo Ettore** (Villar Perosa) - **Ressant Guido** (Villaretto).

Il rinnovato Consiglio, insediato nella successiva riunione del 21 maggio, ha designato:

- **Vice Presidente: Merlo Ettore.**
- **Segretario: Berton Alex.**
- **Cassiere: Héritier Delio.**

Il Consiglio ha confermato la costituzione del **Comitato di Redazione** dell'organo dell'Associazione "La Valaddo", chiamando a farne parte; **Baret Guido**, **Guiot-Bourg Ernesto** - **Piton Ugo** - **Priano Paolo** - **Vignetta Andrea**.

Il Consiglio, nella stessa riunione, ha confermato la sede di Clavières per la 10ª Festa de "La Valaddo" domenica 28 agosto 1988. Apposito manifesto tempestivamente inviato a tutti i comuni delle Tre Valli, comunicherà il programma della festa e un già previsto servizio di trasporto per i partecipanti.

Le conifere delle Valli Occitane: i Pini

Come si è detto nel numero precedente, nell'introduzione alle conifere delle nostre valli, i pini si distinguono dalle altre aghifoglie perché hanno le foglie riunite in fascetti di due (pini bini) oppure di cinque (pini quini).

Sulle nostre montagne sono presenti soprattutto tre specie spontanee: il pino cembro o cirmolo, l'unico pino italiano a cinque aghi; il pino uncinato ed il pino silvestre, ambedue a due aghi.

Li tratteremo nell'ordine.

PINO CEMBRO O CERMOLO (*Pinus Cembra*); francese: Arolle

È l'albero che supera raramente i 18-20 metri di altezza e i 50-80 cm. di diametro e che trova il suo habitat naturale ai limiti della vegetazione arborea, sino a 2400 m.s.m. nelle alte montagne del centro Europa, negli Altai e nella Russia settentrionale e ai 2300 m. sulle nostre Alpi Cozie.

È di elevata longevità, potendo raggiungere i 400 anni ed oltre.

Il fusto è diritto e cilindrico nelle stazioni meno difficili ma diventa policornico (cioè suddiviso), con forme tormentate talora assai curiose (patois: *zavaune*), nelle stazioni maggiormente aversate dagli agenti atmosferici, ai limiti superiori della vegetazione. La chioma, slanciata e piramidale da giovane e con rami fin quasi al suolo, diventa poi colonnare e spesso irregolare con l'età. La corteccia, grigio argentea nei soggetti giovani, diventa grigio nerastra con gli anni, fessurandosi piuttosto profondamente e dando luogo alla formazione di placche strette, allungate verticalmente. I rami, grossi e numerosi, sono incurvati verso l'alto; dopo il quarto anno, si dispongono in verticilli (palchi) sovente poco regolari e molto ravvicinati, a causa della lentezza dell'accrescimento longitudinale, specialmente verso la base del tronco.

Gli aghi, riuniti, come detto, in fascetti di cinque, sono diritti, sottili e rigidi, a sezione triangolare con spigoli dentati (salvo che all'apice), hanno lunghezza di 6-12 cm. e sono di colore verde-glaucos; essi durano sul ramo 4-5 anni.

Gli amenti maschili, ovali, lunghi 1-1,5 cm., sono rosso carminio e riuniti

in gruppi di tre-quattro; quelli femminili, della stessa forma e di colore rosa-violetto, sono eretti, solitari, oppure riuniti fino a gruppi di sei, all'estremità dei giovani rami. La fioritura ha luogo in giugno-luglio e comincia quando l'albero ha 50-60 anni di età.

Gli strobili (pigne o coni) maturano al secondo anno. Sono ovoidali, lunghi 6-8 cm. e larghi 5-6, con squame copritrici dei semi poco lignificate, dapprima di colore grigio-violetto, poi tendente al viola-bruno, apertisi a maturità. I semi si distinguono da quelli di tutti gli altri pini di montagna per la quasi totale assenza di ala, della quale si possono distinguere solamente dei rudimenti. Sono irregolarmente ovati, lunghi circa 1 cm., muniti di un tegumento legnoso, duro, di colore bruno opaco e sono contenuti a coppie sotto ogni squama copritrice. La mandorla è bianca, assai gustosa (*pinolo* o *pinocchio*), ricchissima di olio ed appetita non solo dagli uomini, ma anche da molti animali (scoiattoli, topi, uccelli, ecc.) che ricercano avidamente la pigna prima ancora che, mature, cadano a terra.

Le produzioni abbondanti di pigne (annate di pasciona) si ripetono ogni 4-8 anni.

Il cembro ha accrescimento molto lento, a causa della severità dell'ambiente naturale nel quale vive, ma è molto longevo e, perciò, prezioso per le formazioni forestali alle massime quote. Esso forma raramente boschi puri (Val di Fiemme in Trentino, Val Varaita di Cuneo); da noi è misto con il larice e, talvolta, con il pino uncinato (vedi sotto).

Il legno, avente peso specifico stagionato all'aria variabile da 0,35 a 0,55, ha fragranza caratteristica dovuta ad una oleoresina (balsamo dei Carpazi) e colore tendente al roseo. Di facile lavorazione, assume buon pulimento e costituisce, anche per il suo basso ritiro, una materia prima ricercatissima per lavori di intaglio, sculture in legno, mobili, oggetti casalinghi e per modelli da fonderia.

La bellezza delle sezioni tangenziali del fusto, costellate da numerosi nodi bruni su fondo chiaro, fa del cembro un materiale prezioso per rivestimenti rustici di interni.

PINO UNCINATO (*Pinus montana* vari *uncinat*) francese: Pin à crochets

Sotto il nome collettivo di *pinus montana* si raccolgono almeno quattro diverse forme: da quella arborea a quella strisciante e cespugliosa. La forma che troviamo sulle nostre montagne, ossia il *pinus uncinato*, è quella arborea che qui descriviamo.

È pianta assai longeva, potendo anche superare i 200-250 anni, con fusto di altezza fino a 25 m e diametro fino a 60 cm. Corteccia grigio scura o nerastra, desquamantesi con l'età in scaglie sottili. Gli aghi sono di colore verde carico, riuniti in gruppi di due (talvolta di tre), lunghi da 2 a 7 cm., e la chioma è tipicamente conica e regolarissima. I fiori maschili sono in amenti grandetti e di colore giallo intenso; quelli femminili sono tondeggianti e di colore carminio.

Gli strobili, globosi o ovoidei-conici, raggruppati a due o più, dapprima eretti e poi patenti o riflessi, di rado quasi penduli, lunghi da 2 a 6 cm., e larghi fino a 3 cm., sono dapprima verdi, a maturità di colore bruno violaceo e lucenti. Maturano alla fine del secondo anno e disseminano nella primavera successiva, rimanendo aperti sulla pianta per parecchi anni.

Le squame copritrici dei semi hanno scudo assai sporgente, prolungato in una appendice lunga e, nelle squame inferiori, uncinato, il che è caratteristico della specie e giustifica il nome della varietà. La fruttificazione comincia presto, verso i dieci anni di età, e si ripete abbondante più o meno tutti gli anni.

Il pino uncinato è specie microterma, frugalissima e vegeta su ogni tipo di terreno, il che rende la specie preziosa per il rivestimento ed il consolidamento delle pendici montane su terreni ingrati e difficili.

Il legname di questo pino ha peso specifico stagionato all'aria da 0,45 a 0,85, è di colore bruno giallastro chiaro, di apparenza sericea, con accrescimenti fini e regolari; è apprezzato per lavori di intaglio e falegnameria fine, rivestimenti e mobili.

Da noi, nelle alte valli, trovasi per lo più ai limiti della vegetazione arborea e raramente forma boschi puri di

una qualche estensione. L'unico che conosco trovasi a monte degli abitati di Laval e Seites in Val Tronca, a sinistra del rio della Volpe, a cavallo della vecchia strada che collegava Jousseaud con la miniera del Beth. E' caratterizzato da piante di ottimo portamento e di buone qualità tecnologiche, tanto da essere uno dei boschi italiani di pino uncinato inclusi nel Libro Nazionale Boschi da Seme (L.N.B.S.).

**PINO SILVESTRE (*Pinus silvestris*)
francese: Pin sylvestre**

Detto anche *pino di Scozia* o *pino di Svezia*, è albero di notevole sviluppo potendo raggiungere, nelle migliori stazioni, altezze fino a 40 m e diametro di 80 cm e più, con fusto generalmente diritto.

Corteccia caratteristicamente giallo-rossastra spogliantesi in sottili lamelle in età giovanile e nella parte alta di fusti adulti; bruno-grigia, spessa e fessurata verso la base dei fusti. Chioma rada, verde cenerina, leggera e regolare da giovane, poi globosa e talora asimmetrica o disordinata perché il fusto, da vecchio, diventa spesso pollicormico. La chioma ha generalmente inserzione alta sul fusto, che resta per gran parte scoperto. Gli aghi sono riu-

niti in fascetti di due (raramente di tre o cinque), sono lunghi 4-6 cm., lisci ma dentellati ai margini, leggermente torti a spirale, piuttosto rigidi e di colore verde-azzurrognolo.

E' pianta monoica, avente cioè fiori maschili e femminili separati sullo stesso individuo, ma spesso con soggetti portanti prevalentemente fiori maschili o fiori femminili, distribuiti comunque in modo assai regolare su tutta la chioma. Fiori maschili in amenti riuniti in ciuffi terminali di colore giallo-rosso; fiori femminili globosi e solitari, di colore verde.

Strobili grigiastri con breve peduncolo, di modeste dimensioni (lunghezza 4-6 cm., diametro di 2,5-3,5 cm.), per lo più asimmetrici; maturando in due anni o all'inizio del terzo; i semi sono piccoli, di colore bruno più o meno scuro, con ala sottile abbastanza grande.

Il legno, assai resinoso, ha alborno bianco roseo e duramen rosato o bruno rossastro, peso specifico stagionato all'aria da 0,38 a 0,68, e viene largamente utilizzato per paleria, puntellame, travature e tavolame andante, falegnameria corrente, imballaggi e fabbricazione della carta.

Il pino silvestre è specie a straordinaria plasticità e, per questo motivo, è una delle piante forestali a più larga diffusione europea, arrivando persino

in Siberia. E' microtermo, resistente ai geli ed alle forti escursioni termiche (specie tipicamente continentale); xerofila, cioè resistente a lunghi periodi di siccità, ed eliofilo ma meno del larice. E' resistente al vento, avendo apparato radicale assai robusto, ma in gioventù schiantata facilmente sotto il peso della neve.

Nei riguardi del suolo è molto frugale e si adatta a tutti i terreni, anche se superficiali, aridi, acidi, torbosi, calcarei o serpentinosi. Tali sue prerogative spiegano perché, nelle nostre valli, il pino silvestre ha colonizzato i versanti più assolati (esposti a mezzogiorno) ed i terreni meno fertili, rifiutati dal larice, quali i terreni adiacenti ai forti di Fenestrelle e di Serre Marie, nonché parte del versante sinistro inferiore, più scosceso e più esposto a sud della Val Chisone, in Comune di Usseaux.

Si precisa, infine, che, a monte della strada nazionale S.S. n. 23 del Sestriere, nell'ambito del complesso boschivo di pino silvestre che abbraccia il Forte di Fenestrelle nella sua parte meno in quota, si possono osservare vari esemplari di *pino nero* (*Pinus nigra*), che qui non viene descritto perché esso è specie non spontanea ed indigena nelle nostre valli, ma presente solamente perché impiantata artificialmente.

P. Passet Gros

Il pilone a Castel del Bosco

Discorso del Cav. Ugo Piton per l'inaugurazione (9 agosto)

Questo pilone sorge vicino al luogo dove era costruita la cappella dedicata a Santa Caterina d'Alessandria, la prima chiesa di Castel del Bosco.

Di questa cappella, come di altre chiese della Val Chisone, sappiamo purtroppo molto poco. Essa non assurse a centro religioso come chiesa parrocchiale, perché il territorio di Castel del Bosco apparteneva alla parrocchia di Mentoulles dove gli abitanti di Castel del Bosco, e dintorni, si recavano per battesimi, matrimoni e funerali.

Abbiamo notizie di questa cappella per la prima volta nel 1583 quando, con l'avvento della Riforma Protestante, fra il 1556 e il 1560, già era stata distrutta.

Il 4 agosto 1583 Ugo Peralda, vicario generale della prevostura d'Oulx in Val di Susa, venendo in visita in Val

Chisone per ritrovare le chiese devastate e i beni ecclesiastici usurpati rilevava: «...y avait aussi une chapelle au Bosc soub le titre de Sainte Catherine e une autre au Villaret soub le titre de Saint Jean Baptiste, la quelles depuis le troubles...» (...c'era anche una cappella a Castel del Bosco con il titolo di Santa Caterina e un'altra a Villaretto dedicata a San Giovanni, ecc...).

Dobbiamo lasciar trascorrere un secolo per aver notizie più precise su questa cappella distrutta e ancora una volta da una inchiesta sui beni ecclesiastici usurpati. Un altro vicario generale della prevostura d'Oulx, Jean Allos, nel mese di marzo del 1664 scendeva a Castel del Bosco e attestava che: «...au Chateau du Bois y avoir aussi une chapelle sous le titre de Sainte Catherine au lieu ou est à présent batie la

maison de feu Capitaine Gay comme il à apris par le dire de plusieurs habitants...» (...a Castel del Bosco c'era anche una cappella dedicata a Santa Caterina sul luogo ove adesso è costruita la casa del fu Capitano Gay da come ho appreso da diversi abitanti del luogo...).

Questa visita ebbe conseguenze importanti: ad essa infatti seguì una transazione fra il priore di Mentoulles, Simone Roude il vecchio, e gli eredi del Capitano Gay che, così si afferma nel testo della transazione «...persuasi del possesso illegittimo» offrono una parte del loro edificio al priore in compenso del terreno e della cappella.

E proprio qui, in questa casa, il priore di Mentoulles ristabilisce una cappella cattolica ancora dedicata a Santa Caterina d'Alessandria.

Negli anni 1670-1680 si hanno le prime conversioni al cattolicesimo, ma i cattolici sono pochissimi, poche decine, e ciò spiega atti di intolleranza che portarono addirittura ad un processo penale. Infatti, il 26 ottobre 1677, il Castellano Bertrand istruisce un processo contro Giovanni Vinçon di Giovanni, di Chargeoir, imputato di avere minacciato di rovinare la nuova cappella e di appiccarvi il fuoco al momento della celebrazione della Messa.

La cappella ebbe una esistenza breve; non più perché distrutta, ma perché sostituita dalla nuova chiesa dedicata a Santo Stefano protomartire, costruita tra il 1686 ed il 1688, di cui noi oggi celebriamo solennemente il trecentesimo anno di fondazione e divenuta poi parrocchia il 9 giugno 1698. A partire da allora gli abitanti di Castel del Bosco furono battezzati, si sposarono e furono sepolti nella loro chiesa o attorno ad essa.

I locali che avevano ospitato la nostra cappella di Santa Caterina vennero poco dopo, il 18 giugno 1692, con atto stipulato a Villaretto, venduti dal priore di Mentoulles Simone Roude, il gio-

vane, a Tommaso Gay fu Tommaso, maniscalco (sempre della famiglia del fu Capitano Gay), per la somma di 120 lire ritirate dal priore di Mentoulles, Simon Roude, come venditore e quindi rimesse a Claudio Tholosan, curato missionario del luogo, per provvedere gli ornamenti più necessari per la nuova chiesa.

Questo pilone ricorda dunque, in realtà, due cappelle di Santa Caterina d'Alessandria: una sorta in data purtroppo non precisata e distrutta verso gli anni 1556-1560 con l'avvento della Riforma.

Una seconda, provvisoria, sorta nello stesso luogo nel 1664 e che, senza essere chiesa parrocchiale, fu officiata fino al 1688 circa.

Sembrano periodi brevi, ma in realtà, si tratta delle radici del cattolicesimo nel nostro paese. Ecco perché è opportuno ricordare queste vicende ed il luogo preciso dove sono avvenute.

Sia la prima, come la seconda cappella, erano ubicate esattamente sul luogo ove nel periodo a cavallo tra gli anni 1920 e 1930 Barbou Bertin Jan-Pèlle, Alberto Brun, costruì la casa qui

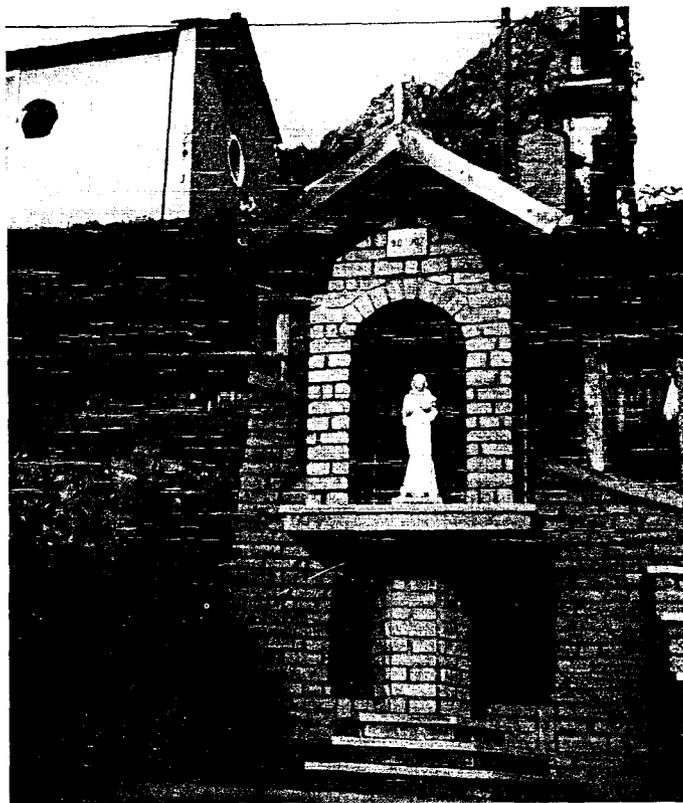
alla mia sinistra. Me ne ricordo bene perché, in quell'epoca, frequentavo le prime classi elementari nella scuola qui vicino. Colgo l'occasione per ringraziare gli eredi di Barbou Bertin, amici della nostra infanzia, Bertina e Oreste, per aver donato il terreno necessario per l'edificazione del pilone.

Al termine di questa breve, veramente sintetica illustrazione storica, ringrazio cordialmente, fraternamente, tutti coloro che hanno collaborato, nei modi più diversi, affinché questa solenne ricorrenza riuscisse degna della nostra antica cultura, della nostra ormai riconosciuta generosità e della nostra religiosità cristiana.

Ringrazio in modo particolare Mons. Vescovo per aver incoraggiato le nostre iniziative con la Sua autorevole presenza venerdì sera 3 luglio u.s. alla presentazione del libro: "La fouda ma Geni" (La fede della mia Gente), e, quest'oggi, presenziando alla solenne celebrazione del trecentesimo anniversario di fondazione della chiesa parrocchiale.

Concludo porgendo un cordiale benvenuto ed un sincero grazie per la loro presenza qui in mezzo a noi, a tutte le autorità civili e religiose e a tutti i presenti qui convenuti.

Ugo Flavio Piton



Il Pilone di Castel del Bosco (foto Sisto Lageard).

El gënouhl ëd Catlinin

- Oh, doutour, pèr plazé, argardè moun gënouhl, am fai mäl, ...un mäl ke vou dizou!

- Fazè vé. A l'é issét?

- No, l'àutre.

El medsin a l'argarde, a toucce, a torze.

- Catlinin, ous avè parèn.

- L'e pa possible, am fai un mäl da diäu!

El medsin a l'argarde, a toucce, a torze.

- Vôt gënouhl a l'à propi niente. Plutôt, sabàu suk l'é?

L'é l'agge... lous ans i passan e i pésan déco pèr vou.

La vente aghé passiense... l'é l'agge!

- E pure, am fai mal pèr daboun. Argardè, argardè ancä un viegge.

- Sentè, Catlinin, pojou pa perdre moun temp abou vou, ous avè makè 'd balla!

- No, i soun pa 'd balla, l'é vou ke n'an sabè pa gaire, pèrkè l'autre gënouhl a l'à 'l même agge, ma am fai pa mäl!

A. V.

L'olio di "marmota"

Prima del villaggio di Fenils, poco oltre il ponte sulla Dora, dalla strada principale si stacca un viottolo che conduce ad un complesso di ruderi; qui, prima dell'alluvione del 1957, c'erano due mulini comunali, l'uno di Fenils e l'altro di Solomiac, una segheria, un frantoio e un "parou", dove venivano trattati tessuti di canapa e di lana prima di essere confezionati.

Mentre nei Mulini venivano macinate le granaglie (specialmente segale, ma anche frumento che riusciva a maturare nei campi più soleggiati), il frantoio veniva utilizzato per ricavare un particolare olio dalla spremitura di certe prugnette acidule chiamate "marmote".

Sulle pendici dei monti intorno a Fenils fioriscono in maggio numerosissimi pruni selvatici chiamati in patois "marmutie" o "marmoutier" alla francese, o ancora "albicocchi selvatici". Si tratta di alberelli non più alti di tre metri, che fioriscono prima di mettere le foglie e che in autunno producono una grande quantità di piccoli frutti giallo-oro, talvolta screziati di rosso se molto ben esposti, dal sapore non troppo gradevole e poco dolce.

Il medico Villars, nella sua opera "Histoire des plantes du Dauphiné", del 1786, battezza questa pianta "Prunus Brigantiaca" o "Prunus Brigantiana", tale appellativo è derivato dal nome romano "Brigantium" (l'attuale Briançon) e dall'appellativo dato alle tribù indigene "Brigantii".

Sappiamo che questa specie di Prunus è assai diffuso nel Briançonnais, dove viene chiamata comunemente "abrignon", oppure "marmoutier" o

"marmotier" e dove, ancora abbastanza recentemente, si producevano piccole quantità d'olio.

Infatti solo nel 1957 compariva, nel "Dictionnaire des huiles végétales", edito da Le Chevalier, Paris, questa nota: «...l'olio di cui le mandorle contengono dal 35 al 50%, ha ricevuto il nome di olio di marmota. È fluido, giallo pallido, e non differisce molto dagli altri oli di prunus...».

Anche in Piemonte, nel 1918, il prof. Mattiolo si occupa del nostro olio sugli Annali R. Accademia Agricola di Torino, vol. LXI, pag. 135 e 136: «...olio eccellente, profumato, noto sotto il curioso nome di olio di marmota o meglio di marmoutier o marmoutirer, nome che si dà in Valsusa alla specie, la quale invece nella zona di Limone Piemonte è detta affatout o fattoulin o fattoulai; l'olio di marmota è più pregiato di quello di oliva, ma è difficile oggi ad aversi, essendo la sua fabbricazione poco a poco andata in disuso nei paesi dove prospera la specie».

Ed effettivamente, indagando proprio sul modo di fabbricazione, se ne capisce immediatamente il motivo...

I Botanici sono d'accordo, a proposito di quello che viene indicato con Prunus Brigantiaca o meglio Prunus Prunophora Armeniaca Brigantiaca, su alcuni punti: che vegeta bene solo tra i 1100 e i 1600 metri di altitudine nei nostri climi; che ha bisogno di un particolare habitat, fino ad ora non ben definito, ma del quale un probabile elemento è l'associazione con i larici; che è endemico delle Valli di Susa, Chisone, Briançonnais, Queiras e Alpi Marittime (Limone Piemonte, Tenda, Briga, Barcelonnette).

Secondo il parere di alcuni botanici, un altro habitat prediletto dal nostro Prunus è... la Siberia.

Una curiosità: il popolo degli Hunza, montanari del Tibet, tra i più longevi del mondo e per i quali la malattia è praticamente sconosciuta, si nutre frugalmente dei soli alimenti che produce il proprio territorio.

Tra questi alimenti, uno è un olio che ricavano dalle mandorle di una speciale albicocca selvatica. Che sia la nostra "marmota"?

Gli anziani di Fenils ricordano e raccontano come avveniva la produzione dell'olio in questione, produzione che cessò con la seconda guerra mondiale. La famiglia Colomb conservava, su pergamena dipinta, un attestato di merito per un Premio conseguito all'Esposizione di Torino del 1911, presentando un olio di marmota di propria produzione.

Intorno a quegli anni, ogni famiglia d'altronde faceva un po' d'olio per il consumo domestico, da due a quattro litri al massimo.

Il lavoro necessario era lunghissimo: cominciava ad autunno avanzato, non appena terminati gli altri lavori di campagna. Generalmente a quell'epoca le prugnette erano già tutte a terra, e formavano larghe chiazze gialle nei prati. Se ne riempivano secchi e ceste di vimini, poi, portate nell'orto casalingo e ammucchiate in piccoli recinti costruiti appositamente con tavole di legno, erano lasciate a macerare per una ventina di giorni. Ogni tanto i bambini le pigliavano coi piedi, o si rimescolavano con un bastone perché la polpa potesse macerare velocemente e completamente. Così, poco dopo i Santi, intorno alla fontana al centro del paese, l'unica di allora, o in riva al torrente si raggruppavano le donne con le loro ceste di marmote. E qui, setaccia e strofina, strofina e setaccia, usando molto olio di gomito, infinita pazienza ed uno strano pestello dal lungo manico chiamato "pitun", i noccioli venivano accuratamente liberati da ogni traccia di polpa. I "plan" e i "replan" dei fienili ospitavano i noccioli puliti ma bagnati, fino a completa essiccazione.

Con l'arrivo della neve e del grande freddo, i montanari si radunavano per la "veglia" nelle stalle tiepide, un po' a casa dell'uno, un po' a casa dell'altro, e qui, ascoltando le vecchie storie dalle vecchie nonne, ci si organizzava per l'estrazione delle mandor-

1941: la processione per la festa patronale di Fenils con parecchie donne ancora in costume.



le, ultima operazione prima della torchiatura. Una persona spezzava i noccioli con una pietra, ponendoli uno ad uno sopra un'altra pietra più grande appositamente scavata; altre intorno provvedevano a separare velocemente le mandorle dai gusci e a raccogliere in piccoli recipienti, dove venivano conservate fino al giorno (vicino) in cui si sarebbe andati al frantoio.

In famiglia si faceva un po' di conti: «...da un quintale circa di prugne raccolte in ottobre avremo quattrocinquino chili di mandorle nettate? Forse... e allora, forse, avremo tre litri, o due, di olio di marmote...».

Si andava alla "pista" o meglio alla "pita", cioè al frantoio dove una apposita grande ruota in pietra detta "pita" (nel centro della quale era inserito un robusto trave di legno spinto a braccia da uomini non meno robusti di lui), pestava le mandorline in una grande vasca di pietra e le riduceva in poltiglia. Poi un uomo addetto a questa particolare mansione, poneva una grande padella di rame (la "pelo") sopra un rudimentale focolare e faceva riscaldare la poltiglia alla temperatura necessaria; rimescolando di tanto in tanto con una paletta dotata di un lunghissimo manico. Poi rovesciava la poltiglia calda in una tela rada che, ripiegata come un sacco, era infilata nel "treuil" (torchio, tronco di legno scavato internamente) e ritmicamente premuta da un peso che permetteva all'olio di scolare, attraverso tre fori, nella parte inferiore del "treuil", nel canaletto ed infine nelle bottiglie.

Il profumo che usciva dal mulino quando si riscaldavano le mandorle sul fuoco, era tale da chiamare a raccolta i bambini del paese forniti della loro brava fettona di pane, pronti ad inzupparla nell'olio o nella poltiglia calda.

Assaggiare quest'olio appena spremuto doveva essere davvero una gran festa. Chi lo ricorda parla di sapore di mandorla e di nocciola, di aroma fino e delicato e di virtù terapeutiche contro le coliche addominali e di stomaco (di uomini e di animali...).

L'olio di prima spremitura era usato in genere per condire le insalate e le "cagliette", quello di "seconda" (ottenuto passando nel torchio una seconda volta la poltiglia già spremuta; addizionata con acqua bollente) era usato per friggere.

La produzione di olio di marmota nel frantoio di Fenils cessò con gli anni trenta. Nel 1926 il Governo impose una pesante tassa sugli oli commestibili; vennero posti i sigilli a tutti i frantoi della Valsusa ad eccezione di

quello di Chiomonte che continuò, unico e quindi facilmente controllabile fiscalmente, a funzionare fino agli anni della seconda guerra mondiale, quando morì di morte naturale. Infatti, con la facilità degli scambi commerciali e l'inizio della produzione industriale, più nessuno trovò ancora conveniente produrre l'olio di marmota.

Oggi come allora, sul versante di Fenils, più che su quello di Solomiac, giù giù fino a Chiomonte, continuano in maggio a fiorire i bianchi "Prunus Brigantiaca". Ma più nessuno, benché nostalgico, benché ecologista, ha intenzione di proporre: «E se rifacessimo l'olio di marmota?».

Il soffermarsi a considerare come ogni goccia di quell'olio significasse

una prugna raccolta, un nocciolo lavato, essiccato e frantumato, il gesto di snocciolare e porre le mandorline nei recipienti, l'energia data dal peso che schiaccia e dal fuoco che riscalda, la forza delle braccia umane che agiscono sulle leve, il considerare dunque tutta questa sequenza di azioni coordinate e pazienti confrontandole con la frenesia della nostra vita quotidiana, non ci fa forse provare, insieme ad un po' d'invidia, anche un po' di vergogna?

L'Associazione "Le clouchié
éd las siin bourgiàa"

Le note precedenti sono state stese grazie alla collaborazione di alcune persone anziane di Fenils che ringraziamo vivamente.

Clerici Carla in Balma

FENILS

Calendario delle manifestazioni Estate 1988

Associazione *Le clouchié
éd las siin bourgiàa
Fénils (Cesana Torinese)*



16 luglio, ore 21:

- Serata con il Gruppo Spontaneo di Magliano Alfieri, che presenterà un concerto di musiche e canti popolari delle Langhe e del Monferrato.

23 luglio, ore 21:

- Riapertura, nel Forno Comunale, della "Mostra dei vecchi ricordi". Orario di apertura: tutte le sere fino al 19 agosto, dalle 20,30 alle 22. L'orario diurno è ancora da definire.

24 luglio, ore 21:

- A Cesana, organizzata in collaborazione con il Comune di Cesana e la Provincia di Torino, serata con la prestigiosa Compagnia della Città di Torino, che presenterà canti e danze piemontesi.

Prima settimana di agosto, in giorno da definire:

- Concerto vocale tenuto dalla Corale Ange Gardien di Ulzio.

21 agosto, sabato, festa patronale di S. Giuliano:

- "Turte" di Fenils, cotte nel forno a legna.
- Banco di beneficenza.
- Serata danzante con orchestra (inizio ore 21) e Grande Lotteria durante la serata.

22 agosto, domenica:

- Ore 10,30, S. Messa grande con la Corale Ange Gardien e distribuzione del Pane della Carità.
- Ore 14,30, gara di bocce con premi vari.
- Ore 19, chiusura del Banco di Beneficenza.

28 agosto, domenica:

- Ore 10,30, S. Messa in onore del Santo Patrono Giuliano.
- Ore 14,30, gara di bocce con premi.
- Ore 21, serata danzante.

Un vîr pèr la gorja dè l'Aouto Provenço

Cartografia e guide:
Carte Michelin 1/200.000, n. 77-81
Guida verde Michelin
"Côte d'Azur - Haute Provence"

L'area occitana è caratterizzata da una eccezionale varietà di paesaggi, e non potrebbe essere diversamente visto che il suo territorio, che si estende dalle Alpi Occidentali all'Atlantico, è costituito da varie regioni, unite sì dal comune idioma provenzale, ma così diverse nelle loro caratteristiche geomorfologiche strutturali.

Proviamo a spingerci un po' oltre le nostre vallate del Pinerolese o della Provincia di Cuneo in una delle altre regioni occitane: Delfinato, Provenza, Limosino, Alvernia, Linguadoca, Guascogna, Valle d'Aran (la piccola Occitania spagnola dei Pirenei) e ne avremo ben tosto conferma.

La stessa "dolce" Provenza è terra di contrasti: mare, spiagge, lagune e stagni salmastri, fertili pianure, colline e piane aride e aspre, boschetti e garighe, deserti sassosi, massicci prealpini e altipiani tagliati da vallate profonde, "gorges" e "clues".

Già, le "gorges" e le "clues", così selvaggiamente grandiose da far sorgere il dubbio che, a scavarle, sia stato, attraverso i millenni, un mostruoso gigante. Vogliamo dedicare una breve vacanza alla loro scoperta? Bene, seguiamo allora l'itinerario di massima qui di seguito descritto.

1° GIORNO: TRASFERIMENTO DA PEROSA A CASTELLANE

Il percorso Perosa-Sestriere-Cesana-Monginevro-Briançon-Embrun-Savine-le-Lac (circa 130 km.) non necessita di particolari descrizioni in quanto è noto un po' a tutti.

A Savine, anziché attraversare il ponte sul lago di Serre Ponçon, volgere a sinistra e proseguire, sulla strada per Digne, toccando i villaggi *Le Sauze*, *St. Jean*, *Selonnet* e *Seyne*, dove è possibile ammirare una bella chiesa in stile romanico. Poco oltre il *Col de Maure* (m. 1346) ed il villaggio *Le Vernet*, abbandonare la strada principale e imboccare sulla destra quella che scende lungo la valle del *Bès*.

Questa variante ci permetterà di ammirare, poco oltre il villaggio di

Barles, le imponenti "clues" omonime. Qui, strada e torrente si contendono lo spazio in due strette gole; la prima soprattutto è impressionante: le acque tumultuose del *Bès* si inabissano alla base di una vertiginosa parete di roccia che si erge selvaggia e maestosa verso il cielo.

Ancora una ventina di chilometri e saremo a *Digne* (circa 16.000 abitanti), la città capitale delle "Alpi della Lavanda". Una breve visita alla città, seguendo le indicazioni della Guida Michelin, è d'obbligo.

Imboccata poi a *Digne* la "Route Napoléon", che collega *Digne* a *Cannes*, seguiamo per *Castellane* che dista ancora una cinquantina di chilometri.

Da *Perosa*, abbiamo percorso in tutto circa 250 km.

Castellane, 724 m. di altitudine, 1.500 abitanti circa, rinomato centro turistico, deve al suo "Roc", gigantesca rupe calcarea alta 184 m., che la domina, ha fama di sito fra i più singolari dell'Alta Provenza.

Questa sarà la base di partenza per la visita alle famose "gorges".

2° GIORNO: LE "GORGES DU VERDON"

Il *Verdon*, affluente della *Durance*, forma, negli altipiani calcarei dell'Alta Provenza, dei formidabili solchi; il più noto di questi è il *Gran Canyon* che si estende su una lunghezza di 21 km. La grandiosità di questo gigantesco fossato, dalle vertiginose pareti e dalla natura selvaggia, è senza rivali in Europa. La lunghezza del "Canyon" varia da 6 a 100 metri sul fondo, da 200 a 1.500 in alto, ed è profondo da 250 a 700 metri.

Seguiamo da *Castellane* la strada che si snoda sulla riva destra del *Verdon* fino al *Pont de Soleils*. Svoltiamo poi a sinistra sulla strada per *Comps-sur-Artuby*, che seguiamo fino al bivio per *Trigance*; la strada che sale verso questo villaggio fortificato e situato su un'altura volge poi a sinistra e prosegue su un altipiano fra boschi di pini ed è una scorciatoia che ci evita un lungo giro.

Raggiunta la strada proveniente da *Comps-sur-Artuby*, faremo ancora pochi chilometri e poi il paesaggio delle "gorges" ci apparirà in tutta la sua incomparabile grandiosità, e sarà



d'obbligo la fermata nei punti panoramici indicati dai cartelli stradali e dalla guida.

Dal *Balcon de la Mescla*, che si sporge nel vuoto sulla parete a picco, si scorgono le acque del *Verdon* e dell'*Artuby* che si "mescolano" 250 metri più in basso.

Si attraversa poi il *Pont de l'Artuby*, magnifica opera d'arte, in cemento armato, che con la sua arcata di 110 metri attraversa il Canyon dell'*Artuby*, dalle pareti rigorosamente verticali, e si prosegue lungo la strada che da ora in poi costeggia la riva meridionale del *Verdon*, denominata *Corniche Sublime*.

Fra i due *Tunnels de Fayet*, si gode di una vista mozzafiato su un'ansa del canyon all'altezza dell'*Etroit des Cavaliers*.

Dalla terrazza del *Restaurant des Cavaliers* (bivio a destra, accesso libero, aperto da giugno a ottobre), straordinaria vista sulla *Falaise des Cavaliers*, una rupe a picco di 300 metri.

D'ora in poi, per oltre 3 km., la strada costeggia il precipizio profondo da 250 a 400 metri: è questo uno dei tratti più impressionanti del percorso, che richiede ripetute fermate nei punti panoramici più suggestivi.

Prima di uscire dalle "gorges" al *Col d'Illuire*, potremo ancora ammirare la grandiosità del panorama da alcuni belvedere quali la *Falaise de Baucher*,

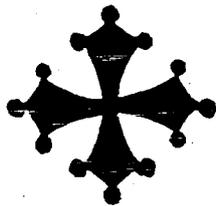
il Pas de l'Imbut ed il punto culminante del Cirque de Vaumale.

Scendiamo poi verso il villaggio di Aiguines, col suo bel castello del XVII secolo, costeggiamo per un tratto il Lac de S.te Croix e, poco prima di Moustiers S.te Marie, troviamo il bivio per imboccare la strada che percorre il versante opposto (nord) del canyon.

Prima di raggiungere il villaggio La Palud-sur-Verdon, si susseguono anche su questo versante vari punti panoramici di grande interesse: Belvédère de Galetas, de Mayreste, du Col d'Ayen.

Da La Palud, un circuito panoramico di circa 20 km., denominato Route des Crêtes, si avvicina al corso del Verdon, ne percorre in quota la parete settentrionale, per ritornare infine verso il villaggio. La strada, tagliata prevalentemente nella roccia viva, permette di ammirare il fantastico spettacolo naturale delle "gorges" da vari belvedere: de l'Imbut, des Glacières, de Tilleul, de l'Escalès, de Tre-scaire.

E' consigliabile imboccare il circuito poco oltre La Palud per percorrerlo in senso orario: si eviterà così di trovarsi con l'auto prevalentemente sul ciglio del precipizio e di dover incrociare molte auto.



PATOUASAN
E AMI' DÈ
LA MOUNTANNHE!
DIÈMENGÈ 28 D'ÀUT
A
LA CLAVIÈRA
X^{me} FÊTO
DÈ
LA VALADDO



Proseguendo verso Castellane, ci fermeremo ancora all'altezza del Point Sublime e, parcheggiata l'auto nei pressi dell'albergo, raggiungeremo sulla destra un belvedere dal quale si gode una splendida vista sull'entrata del Grand Canyon.

E per oggi le emozioni possono bastare! Abbiamo percorso in tutto circa 130 km., con un cielo spazzato dal Mistral, in un ambiente talmente straordinario da sembrare irreali.

Questo itinerario richiede comunque nervi ben saldi altrimenti la guida diventa pericolosa. A ragione il giornalista Alessandro Zuccon, in un numero di settembre dello scorso anno di "Tuttodove", inserito de "La Stampa", scriveva a proposito dei belvedere: «E' meglio affacciarsi con cautela al parapetto: l'emozione è garantita. Anche un'occhiata dal Ponte sull'Artuby... è riservata a chi non soffre le vertigini».

Le vertiginose pareti del canyon sono anche il paradiso di quei giovani che, muniti di corde, chiodi, moschettoni, praticano il "free-climbing", l'arrampicata libera, non subordinata alla conquista di una vetta; ma sarà bene che chi soffre di vertigini non si soffermi a lungo ad osservare dall'alto le loro acrobatiche evoluzioni.

Per contro, sarà anche possibile vedere in basso, sul fondo delle "gorges", gruppetti di escursionisti che percorrono i sentieri della "Grande Randonnée" costeggiando il corso del Verdon. Due modi "diversi" per venire in contatto con questi luoghi.

3° GIORNO: LE "GORGES DU CIANS" E LE "GORGES DE DALUIS"

Le "gorges" formate dal Cians, affluente del Var, e quelle di Daluis nell'alto Var, sono fra le più belle delle Alpi. Su un percorso di soli 25 km., il Cians scende di ben 1.600 metri, scavando gole aspre e profonde, il cui aspetto differisce a seconda del tipo di roccia nel quale sono state aperte.

Si hanno infatti le "gole inferiori" e le "gole superiori", scavate rispettivamente nel calcare e nello scisto.

Una sessantina di chilometri separano Castellane dall'imbocco della valle del Cians. Il tragitto è però tutt'altro che privo di interesse. Si costeggia dapprima per 7-8 km. il lago artificiale di Castillon, che alimenta una centrale la cui potenza installata è pari a 53.000 kW. Sulla grande strada che segue il corso del Var, alcuni grossi borghi di aspetto antico meritano una breve sosta per rivivere un lontano passato: Annot, con le sue ripide e tortuose stradine, i passaggi a volta, le antiche case; Entrevaux, una Fenestrelle dell'Alta Provenza, antica piazzaforte del Regno di Francia, sul confine fra gli stati della Casa Savoia, dominata dalla poderosa fortezza che Vauban fece erigere alla fine del XVII secolo; Puget-Théniers, con la sua interessante "Vieille Ville".

Raggiunto il Pont de Cians, è consigliabile proseguire ancora per un paio di chilometri per effettuare una rapida visita a Touët-sur-Var (dove ho trova-

to un contadino che parlava il provenzale nizzardo). E' questo un curioso villaggio, appollaiato in alto, sulla sinistra. Le sue case alte e strette hanno quasi tutte il solaio aperto, a forma di galleria, sul lato esposto a mezzogiorno, per far seccare i fichi. La chiesa, che risale al XVII secolo, è edificata su un arco che scavalca uno scosceso torrentello che precipita a valle, visibile attraverso lo sportello di una botola praticata nel pavimento.

Ritornati sui nostri passi e imboccata la valle al Pont de Cians, ci troviamo ben tosto nella strettoia fra le pareti delle "Gorges Inférieures". La strada sale poi progressivamente alle "Gorges Supérieures", costeggiando il letto del torrente, fra ripidissimi pendii di pietraie e imponenti pareti di roccia liscia. Sono spettacolari le tinte del paesaggio che, dal grigio delle rocce calcaree della bassa valle, passano all'improvviso al cupo amaranto delle rocce scistose del medio e alto Cians.

I passaggi più stretti, "la petite clue" e "la grande clue", là dove i due versanti della valle quasi si toccano, sono selvaggiamente pittoreschi: la strada è tagliata nella parete delle "gorges" formando praticamente un tunnel.

All'uscita dalle "gorges", troviamo il villaggio di "Beuil" (1450 m.), antico feudo della potente famiglia Grimaldi dal XIV al XVII secolo, sempre in lotta con i Duchi di Savoia, e poi, volgendo a sinistra, Valdberg (1669 m.), in una conca di prati e boschi di larice, centri turistici e di sport invernali.

Si scende poi a Guillaumes, nell'alta Valle del Var, antico borgo fortificato, dominato da un castello in rovina. Scendendo a valle, dopo Guillaumes, il Var si incassa nelle Gorges de Daluis, selvagge e grandiose. La strada scende a ripide svolte lungo il versante destro dell'alto Var e, tagliata nella parete di roccia, domina da un'altezza impressionante il letto del fiume. Là dove le svolte sono particolarmente strette, alcuni tunnel facilitano il transito delle auto in discesa.

Da vari belvedere, si possono ammirare le "gorges" scavate dal Var nello scisto color amaranto, come quelle del Cians.

Al ponte di Gueydan, imbocchiamo la strada verso Castellane, percorrendo a ritroso l'itinerario dell'andata.

Il giro (circa 160 km.) richiede l'intera giornata.

E anche oggi le emozioni non sono mancate!

4° GIORNO: DA CASTELLANE A PEROSA

Per non ripetere la solita strada Digne-Embrun-Briançon-Monginevro, decidiamo di raggiungere Barcelonnette attraverso il Col d'Allos (m. 2240), per poi rientrare in Italia dal Colle della Maddalena (Col de Larche per i francesi).

Da Castellane, costeggiando ancora il Lac de Castillon, risaliamo l'alta valle del Verdon. Breve sosta a Colmars, borgo fortificato, cinto da mura turrite, antico confine fra Provenza e Savoia; conserva a nord il "Forte di Savoia" ed a sud il "Forte di Francia".

La strada sale poi stretta e ripida, oltre il villaggio di Allos e, specie nell'ultimo tratto in prossimità del Colle e nella discesa verso Barcelonnette, sul versante dell'Ubaye, richiede molta prudenza: l'incrocio è tutt'altro che agevole, alcuni tratti sul ciglio del precipizio possono risultare impressionanti per chi non è abituato alla guida su strade di montagna; frequente è la caduta di pietre, anche per la presenza di greggi di pecore nei pascoli sovrastanti.

A Barcelonnette le emozioni sono finalmente finite: imbocchiamo la comoda statale che, superato il Colle della Maddalena, scende nella valle della Stura di Demonte verso Cuneo.

Mentre l'auto corre ora veloce verso la bassa valle e poi sulle strade pedemontane del Cuneese, di quando in quando qualche cartello ci ricorda che anche questa è terra occitana, terra di una gente fiera della propria etnia.

(Da Castellane a Perosa, circa 260 km.).

Guido Baret

Ludwig Ganzert un amico delle Valli



Ci è pervenuta dall'Assessorato alla cultura, sport e relazioni pubbliche di Ober Ramstadt (Renania) la notizia dei festeggiamenti fatti al sig. Ludwig Ganzert in occasione del suo 60° compleanno e in riconoscenza dei molti meriti acquisiti quale Sindaco del Comune nella cui zona vive una forte comunità discendente dagli esuli che nei lontani 1687 e 1698 dovettero abbandonare le Valli del Chisone, della Germanasca e del Pellice.

Gli è stata conferita un'alta onorificenza: la "Ehrenbrief del Land di Essen". Noi siamo lieti dell'avvenimento perché Ludwig, in collaborazione con la gentile moglie, signora Marlies, si è dedicato attivamente al gemellaggio con Pragerlato e alla realizzazione delle annuali reciproche visite in comitiva che mantengono sempre vivi i legami fra le nostre Valli e le verdi terre del Reno.

ERRATA - CORRIGE

Nel numero 59 de "La Valadodo" abbiamo riscontrato i seguenti errori:

- Pag. 4, col. 1, riga 10: anziché "traduzione": tradizione.
- Pag. 4, col. 2, riga 20: anziché "ha": ho.
- Pag. 4, col. 3, righe 49-50: anziché "procedono ad alcune autorizzazioni": procedere ad alcuna autorizzazione.



«Un be mounte passà... 'd travohle e sacrifce. La fotografia i nou moure lou prumia pensciunò da Coltivatori Pradelens: 1957/'58» (una bella realtà passata... di lavoro e sacrificio. La fotografia ci mostra i primi pensionati dei Coltivatori Pragelatesi: 1957/'58).

ATTIVITA' PRAGELATESI

La Fondazione "G. Guiot Bourg", Biblioteca Comunale di Pragelato, ha presentato il bilancio 1987 al Consiglio Comunale del 19/3/1988.

In quell'occasione il Presidente ha proposto il programma culturale delle manifestazioni estive 1988:

- **Luglio:** Mostra di pittura.
- **1/20 agosto:** Mostra del libro "Un libro per l'estate".
- **12 agosto:** Srotoliamo una Fiaba (rassegna di pittura per i bambini da 3 a 14 anni).
- **Agosto:** Mostra di pittura - Concorso fotografico "Aspetti positivi e negativi della vita contemporanea".

Ha inoltre collaborato al Concorso di Disegno per le scuole dell'obbligo bandito dall'AVIS di Pragelato-Sestriere.

La Fondazione ha anche collaborato con un banco di beneficenza, in occasione della Cena della Festa della Donna presso il ristorante "Week-End" di Pragelato. La somma di lire 500.000 è stata devoluta all'AVIS Pragelato-Sestriere per le attrezzature mediche dei due ambulatori.

Si ringrazia la Ditta Chiale, di Abbazia Alpina, per avere dato in uso un televideo per una serie di filmati relativi ad una Mostra Ecologica tenutasi presso le Scuole Elementari di Pragelato.

Cristina Friquet



Pastre Rosa ved. Balcet.

Prièrë da prouvensäl

*Të ciarciou, të trobbou
su bric e coumbäl,
të parlou, të préjou
o moun boun Ségnour!*

*Écoutë lou bram
dë moun cör mountagnar,
proutègë la valaddë,
ma tèrë, ma gent.
Écoutë la vous
dë toun filh prouvensäl!*

*Të ciarciou, të sentou
dïn l'aighë da bial,
t'écoutou dïn l'aurë
bou j'àngèj ciantä!*

Écoutë...

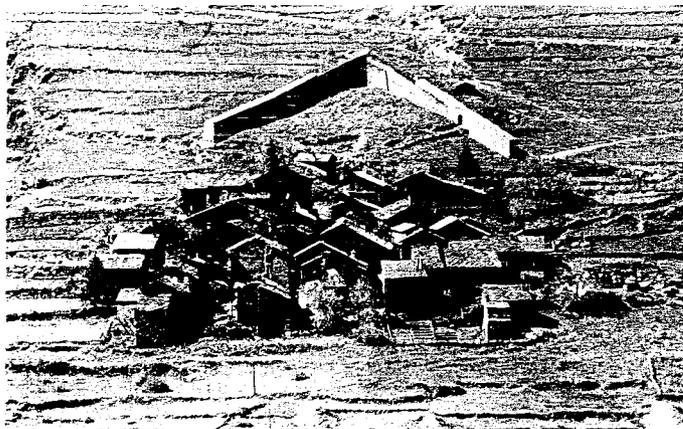
*Të ciarciou, të véjou
da Pelvou a Landour,
dë nèout bou l'étéla
t'ëm parli d'amour!*

Écoutë...

*Valaddë, valaddë,
ma tèrë, moun flour!
per elle e tou' 'l moundë
të préjou, Ségnour!*

Écoutë...

Canto religioso di Massimo Anghilante che un appassionato ragazzo del Puy ha adattato al patouà della sua Valle con minime variazioni.



Ritorno a Péquerel

I montanari di Péquerel, dopo il lungo abbandono invernale, risalgono a rivedere le loro case, gli orti, i campi e le foreste, testimoni di un passato ricco di leggende, storia, sacrificio e duro lavoro.

Ritornano per esternare la loro devozione alla Madonna delle Nevi che li ha protetti dalle valanghe e dalle altre calamità che colpiscono la montagna e per chiederle ancora protezione per le famiglie sparse oramai nel fondo valle e nella pianura.

Erigeranno perciò un pilone di riconoscenza con Madonna e Bambino.

Hanno l'approvazione del Vescovo di Pinerolo, Mons. Pietro Giachetti e del Parroco di Fenestrelle, Don Italo Berger.

Il proprietario, sig. Adolfo Bourlot, ha offerto il terreno per la devozione della gente.

Grazie alle offerte spontanee, si è raccolta una somma, che permetterà di realizzare il sogno.

Il progetto è stato compiuto gratuitamente ed ha avuto l'approvazione del Municipio di Fenestrelle.

La statua della Madonna col Bambino è stata acquistata ad Ortisei, in Alto Adige, dai signori Paolo e Giuliana De Petri, i quali generosamente, hanno ancora offerto una forte somma, a completamento. E' pregevole opera dello scultore Josef Bernardi, di Ortisei.

La costruzione del pilone e la posa della statua saranno effettuate, grazie al lavoro degli abitanti di Péquerel, di simpatizzanti e del Gruppo Alpini di Fenestrelle.

La festa avrà inizio sabato 6 agosto. Dopo cena, grande falò di gioia e illuminazione, canti della montagna e degli Alpini.

Domenica 7 agosto, in mattinata, sorteggio lotteria. Ore 10,30, S. Messa cantata e benedizione del pilone. Discorsi vari. Pranzo all'aperto: polenta e salsiccia.

Pomeriggio: rottura pignatte, salita dell'albero della cuccagna e giochi vari.

Lou Picarlins confidano nella partecipazione degli amanti della montagna e dei valligiani in costumi locali.

Hester Guiot Bourlot

Lî vèlh travalh ën Val San Martin

Il libro dei modellini di Carlo Ferrero

“La Valaddo”, accogliendo questo libro, ha arricchito la sua Biblioteca di una pubblicazione di grande interesse. Esso presenta ed illustra in modo del tutto originale il lavoro dei nostri montanari nei suoi molteplici ambienti, i suoi strumenti e la loro utilizzazione, documentando la materia con una serie di modellini in legno dei quali non sai se ammirare di più gli atteggiamenti dei personaggi o la fedele riproduzione degli attrezzi.

Gli intendimenti dell'opera appaiono molto chiaramente nella presentazione che ne fa l'autore stesso.

«Di fronte ai grandi cambiamenti avvenuti in Val Germanasca a partire dagli anni '30, e che hanno modificato profondamente la vita della gente di montagna, i lavori che seguono il passare dei giorni e delle stagioni vanno scomparendo, tanto che nel giro di una generazione tutto il patrimonio di cultura e di fatica potrebbe essere dimenticato per sempre.

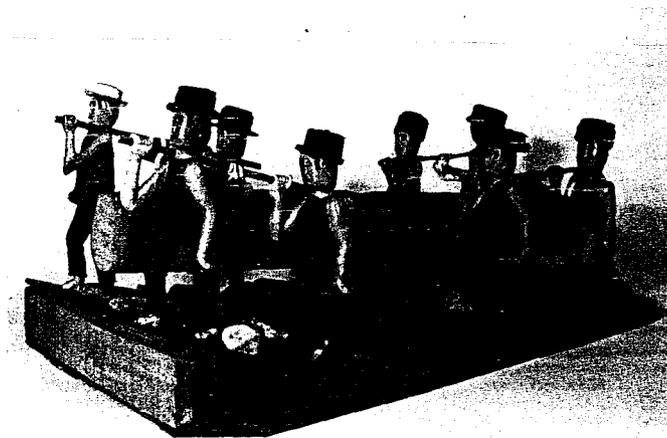
Per cercare di salvare almeno il ricordo, è nata in me l'idea di costruire dei modelli raffiguranti i gesti delle persone che eseguivano quei lavori, almeno i più significativi... Così nell'inver-

no del 1980 mi misi all'opera e, alla fine dell'anno scorso, sono arrivato a realizzarne più di centocinquanta... corredati da una targhetta riportante il nome del lavoro presentato, scritto nel patouà della Valle».

A scorrere il libro si resta incantati: esso costituisce veramente un patrimonio di cultura che non abbiamo trovato in altre pubblicazioni, un documento tratto dalla tradizione orale e inserito nella storia scritta.

Il libro e i vivaci modellini sono li a ricordare un mondo che nel passato ha rappresentato le nostre Valli come “les Vallées des fleurs” per lo smagliante verde delle praterie, i campi ricchi di segale, orzo ed avene, per le foreste piene di ombre e di mistero, per lo scampanio dolce e sereno delle mandrie e delle greggi al pascolo, il mondo di un'epoca che sarà sempre oggetto di ammirazione e di commo-

zione. Ho prestato il libro ad un mio conoscente di Champs: lo ha letto senza interruzioni, poi ha voluto rileggerlo, poi ho dovuto procurargliene una co-



Pourtà li grosi traou a balansin.

Incaricati locali

Variazioni dal 1° maggio:

- **Fenestrelle:** Rag. Ilario Gros-Champs - Borgata Champs - ☎ 76.045, dà il cambio al Cav. Marco Nevache.
- **Castel del Bosco:** Rissent Manuela - Via Combal 28 - ☎ 842.747, dà il cambio a Rino Tron.
- **Cesana Torinese:** Colturi Riccardo - Frazione Fenils - ☎ 0122/89.582, primo incarico.

Onorificenza

Al Socio Cav. Marco Nevache è stata conferita l'onorificenza di Cav. Uff. dell'Ordine “Al Merito della Repubblica Italiana” con decreto del 27 dicembre 1987.

pia ed infine l'ho sorpreso mentre lo “spiegava” ai nipotini attenti, seri, quasi increduli e desiderosi anche di vedere i modellini.

Tutto rivive attraverso i modellini di Ferrero: dalle cure del bestiame alle occupazioni casalinghe, dal lavoro nella vigna e nel bosco a quello della miniera, dalle veglie invernali alle ricorrenze paesane familiari.

Tutta la materia è esposta con chiarezza e ordine usando una scrittura ortograficamente perfetta la quale costituisce già di per sé un valido documento per lo studio del patouà.

Il nostro Ferrero, nato nel 1910 a Lu Pumarat, la più alta borgata del Vallone di Facto, in collaborazione con Mauro Durando, ha condotto l'opera con grande impegno e ritengo che ne vada fiero, ma l'ha anche condotta con grande amore, tanto che la chiude con una bella poesia di cui riporto la finale:

*Gaire l'èro bèl
beuicò nòtra bèllà montannha
toutta cubèrta dè néou
nòtri belli bòc d'oulannha
l'è proppi voù què véou.
Ô gaire l'èro bèl!*

Andrea Vignetta

Copertina e disegni di Carlo Frascarolo - Fotografia di Giorgio Modica - Cartina di Mauro Collino - Consulenza del prof. Arturo Genre.

Concorso di poesia interfrontaliera dei giovani valligiani

Al Concorso-Premio "Uno Terro, uno Lengo, un Pople", indetto da "Coumboscuro Centre Prouvençal", coadiuvato da "Felibrige de Prouvenço", e "Mouviment Parlaren", hanno partecipato le scuole elementari dei plessi scolastici del Charjàu e della Balma con alcuni studenti frequentanti le scuole medie di Perosa Argentina.

Al Concorso, oltre ad aver seguito ed inviato le poesie a Coumboscuro, hanno partecipato i due Animatori del Corso di Patouà: Ugo Piton, Presidente dell'Associazione Culturale "La Tèto Aut" e Manuela Ressant, Segretaria dell'Associazione e Incaricata locale della Valaddo per Castel del Bosco.

Grande il successo di partecipazione al di qua e al di là delle Alpi a questo Primo Concorso Interfrontaliero di Poesia; 228 i concorrenti con 308 poesie.

Manuela Ressant è stata classificata (Giuria internazionale) al terzo posto assoluto con la poesia "Lh'aribbou pâ iità chuttou" con cui la giovane poetessa esprime tutto il suo animo giovanile nel rimpiangere lo splendore ed il richiamo imperioso del suo e "nostro" cielo che ancora limpido sovrasta le nostre montagne.

Alla nostra Manuela è stato consegnato un artistico mortaio scolpito magistralmente da Aneto Arneodo, figlia dell'organizzatore, prof. Sergio Arneodo.

A tutti i partecipanti, non classificati, è stata consegnata, quale riconoscimento per la loro partecipazione, la "Tabieto" d'artigianato ligneo intagliato.

I Corsi di Patouà del Roure Daval hanno partecipato con due alunni della prima elementare di Roreto, tre della seconda elementare, quattro della terza elementare, cinque della quarta elementare e tre della quinta elementare; uno della quinta elementare di Balma e quattro studenti di Balma delle scuole medie di Perosa Argentina, complessivamente con 25 poesie.

La premiazione è avvenuta a Monterosso Val Grana sabato pomeriggio 14 maggio u.s.

Ugo Piton

Lh'aribbou pâ iità chuttou

Que de vee la me capitto
de me fermà aa eicoutà
lou vers de l'auro,
lèvou lh'òlh e veouc lou sièl bloi;
la luno ren que mezzo
que lou rent sourient!
Laz eiteela que lou garnisan
couma la lentilha
sù lou moure
dei meinàrot!
Lh'aribbou pâ iità chuttou...
e stiouc oblija de dire
que bel!
Al ce bel daboun.
Din noutrè sièl
la lh'a pâ de porcaria
e ou lou veien groo... lounc e larc
perque lh'a pâ de meizoun
que nouz embròllhan...
Eisi l'e pousiblle se fermà,
se beica a l'avirouin,
se setà... sarà lh'òlh.
La vou semblo un soim socque diouc,
ma no.
I ce ren que caico beleso de noutrò mountannho!

Non posso non parlare

Quante volte mi succede
di fermarmi ad ascoltare
il rumore del vento,
alzo gli occhi e vedo il cielo blu;
la luna appare solo mezza
che lo rende sorridente!
Le stelle che lo guarniscono
come le lentucchie
sui faccino
di un bambino!
Non posso non parlare...
e mi sento in obbligo di dire:
Che bello!
E veramente bello.
Nel nostro cielo
non ci sono porcherie
e lo vediamo grande... lungo e largo
perche non ci sono case
che ci stanno davanti.
Quaggiù è possibile fermarsi,
guardarsi attorno,
sedersi... chiudere gli occhi.
Ma mi pare un sogno quello che dico,
ma no...
e solo qualche bellezza della nostra montagna!

Manuela Ressant

Fabbri veterinari a Prigelato

A Prigelato il veterinario non c'era mai stato, il più vicino era a Perosa Argentina.

Nelle ventuno borgate che componevano il Comune si trovavano centinaia di mucche e molti equini per cui spesso succedevano dei casi urgenti per parti di mucche difficili, per malattie anche gravi come per esempio le coliche dei cavalli, muli e fratture di arti. Per i contadini la morte di un vitello o di una mucca rappresentava una sensibile perdita di denaro, la miseria per una famiglia in possesso per esempio di una sola mucca, soprattutto se nell'impossibilità di sostituirla subito, per mancanza di soldi, facendo rimanere senza latte i bambini.

Per chiamare il veterinario bisognava mandare qualcuno a Perosa, a cavallo o in bicicletta, il telefono non c'era ancora. Il veterinario non si trovava sempre in casa, bisognava cercarlo perdendo molto tempo, doveva salire fino a Prigelato anche lui come poteva, con il mezzo che poteva disporre, quasi sempre con il calesse, ma se doveva recarsi in una borgata priva di strada carrozzabile il ritardo dell'intervento diventava molto lungo, giunto sul posto a volte non gli restava altro che constatare la morte dell'animale.

I contadini angustati da questi gravi inconvenienti ed altre enormi difficoltà avevano vita amara, facendo molto affidamento su alcuni fabbri che da padre in figlio si rimandavano la passione per la veterinaria, essi studiavano su testi in loro possesso ed acquistavano esperienze dirette con gli animali, avevano una certa pratica dell'anatomia, dei sintomi delle malattie più comuni per le diagnosi e per decidere quali medicine ordinare; erano pratici della confezione di decotti e impiastri, per i cavalli e i muli spesso ricorrevano al salasso, aiutavano le mucche a partorire prima che il vitello morisse. A volte rimanevano tutta la notte vicino alla partoriente, lo facevano per passione, per amicizia, per solidarietà, si accontentavano di pochi soldi, di regali in natura, uova, burro,

formaggio, ecc., oppure aiuti al momento della raccolta del fieno o dei cereali.

Ai tempi della mia gioventù a Prigelato tra i tanti fabbri, due della borgata Plan, Lantelme Cirillo e Jayme Giuseppe e due della borgata Traverso, erano buoni intenditori di veterinaria, si chiamavano Guiot Bourg Giuseppe questi ultimi. Lantelme Cirillo era ritenuto il migliore; lo chiamavano anche dai Comuni vicini.

Verso il 1924-1925 le leggi fasciste intervennero proibendo ai fabbri di esercitare qualsiasi attività veterinaria per cui si doveva chiamare il veterinario di Perosa. L'onorario del veterinario era considerato troppo alto e il suo

intervento giungeva sempre con molto ritardo, soprattutto quando si trattava di andare a piedi nelle borgate alte senza carrozzabile attraverso poco comodi sentieri.

Così si andò avanti nella clandestinità, i fabbri continuarono la loro benevole opera in segreto, veramente il veterinario non ci teneva tanto a venire e Prigelato tant'è vero che aveva fatto un accordo con Cirillo Lantelme, lo chiamava solo quando si trattava di casi gravi altrimenti gli telefonava semplicemente l'esito della sua visita, la diagnosi, e il veterinario gli ordinava le medicine necessarie, egli veniva solo in casi difficili.

Guiot-Bourg Ernesto

100^a esibizione de "La Teto Aut"

Per ricordare la sua centesima esibizione, il Group Tradisioun Poupoulare Val Cluzoun-Valsanmartin, ha organizzato il 24 maggio un pomeriggio di musica e danza nella bella sala del Centro Sociale di Roure, presenti, con molta gente, le Autorità locali nonché Rappresentanti della Regione, della Provincia e della Comunità Montana.

A chiusura della riuscita manifestazione, il Presidente Ugo Piton, dopo una breve relazione sulla storia e sull'attività del Gruppo, ha fatto largo e gradito dono di un grazioso oggetto-ricordo, opera dell'artigiano Faure di Pinasca.



Gita-premio ai Corsi di patouà

Con il patrocinio dell'Assessorato alla Cultura della Comunità Montana Val Chisone e Val Germanasca, e sotto la guida del coordinatore Cav. Ugo Piton, si è effettuata nel maggio scorso la gita-premio offerta agli insegnanti ed agli allievi dei Corsi in patouà istituiti nell'anno scolastico 1987-'88 a S. Germano, Pomaretto, Salza, Castel del Bosco, Chargeoir e Balma.

I gitanti hanno vissuto una intensa giornata ricreativa e culturale con la visita al Parco del Gran Bosco e alla cinquecentesca chiesa di Salbertrand, alle vestigia romane dell'antica Susa e visita esterna del Forte di Exilles (grazie al vice sindaco sig. Massimo Garavelli, alla maestra Clelia Baccon e allo storico Ettore Patria).

Lâ lëntillha: vioure dô peupple, gourmandizo dî nobble

«E Jacop à dit: drant juro-m'ou. E Ezaü lh'ou à jurâ, e à vendü sa primmo-genituro a Jacop. E Jacop à dounâ Ezaü dê pan e dê m'nêtro dê lëntillha. E al à minjâ e bêgü; peui a s'ê levâ, e a s' n'ê anâ. Parêlh Ezaü à meiprizâ la primmo-genituro» (Génézo, chapitre XXV, vërsét 33-34).

Lâ lëntillha (nòm siëntifiquê *lens esculenta*) l'ê un vioure gourmant e d'aouto valour nutritivo, counouisü dê têmp di têmp. Soun nôm li vên dê latin *lenticula* ou da la fouërmo dê la grano: *lëntillho* coum ênt à mous fran-sê *lentille*, quê courrêspout a l'italian *lente*.

La pi vëllho têtstimounianso eicrito quê nommo lâ lëntillha l'ê la narsioun biblico trascrito drant, dount ê countiâ l'epizodde d'Ezaü quê vënt a soun fraire Jacop soun drêt dê primmo-genituro pèr un plat dê lëntillha. E l'êrnounsio êro pâ da poc, s'un counsidèro quê, pèr calqu' peupple d'uno vè, e ên particulie pèr lou peupple d'Israël, lou drêt dê primmo-genituro asêguravo â prim filh l'êrditâ di bèn da paire.

Dêcò pèr li Rouman lâ lëntillha figuravên êntêr li vioure dê larjo counsumasioun e â coustituiên forsi lou vioure pi coumun dê peupple.

Aribant a dê têmp pi proce (XVIII siêcle), parèi quê lou Rei dê Franso Loui XV fouse talamênt gourmant dê lëntillha da fâ dê vêntradda prouvêrbiâla e dê têribbla êndigêstioun, dê soun plat pèrfêrâ: "pêrdri e lëntillha".

Dê notri caire, lâ lëntillha êrên cultivâ, pèr lou counsûm dê la famillho, ênt i bari e ênt i têrên aridde e séch.

Ent â pasâ recênt, uno sors famouzo êro quêllo cultivâ ênt â valoun dê Boursét: calquê vèlh poumarin sê souvênên êncaro quê lou Cavaïê Enri Coucouêrdo (1859-1924), oou soun êrnouméo dê gran chasôou qu'anavo bèn ountro li counfin dê notrâ valadda, sê proucuravo tû' lh'an lâ lëntillha da quê valoun alpêstre, pèr fa-se evidêntamênt cuziniâ, da rafinâ coumpê-tênt, dê plat galup dê salvajûm garni dê lëntillha.

D'aoutre caire, bèlle quê la sie papi un vioure dê larjo counsumasioun, lâ lëntillho ê êncâ euïro counsidèrâ un plat rustique e gustou, adat, pèr eizêmple, pèr gèrni lou pioutoun dê puêrc farsî.

Guido Baret

TRADUZIONE

Le lenticchie: alimento del popolo, leccornia dei nobili.

«E Giacobbe disse: prima giuramelo. Ed Esaü glielò giurò, e vendé la sua primogenitura a Giacobbe. E Giacobbe diède a Esaü del pane e della minestra di lenticchie. Ed egli mangiò e bevve; poi si lavò, e se ne andò. Così Esaü sprezzò la primogenitura» (Genesi, cap. XXV, vers. 33-34).

Le lenticchie (nome scientifico *lens esculenta*) sono un alimento squisito e di

alto valore nutritivo, noto dal tempo dei tempi. Il suo nome deriva dal latino *lenticula* o dalla forma del seme: *lëntillho* come nell'espressione francese *lentille*, che corrisponde alla parola italiana *lente* (diminutivo *lenticchia*).

La più antica testimonianza scritta che cita la lenticchia è il racconto biblico precedentemente trascritto, nel quale è narrato l'episodio di Esaü che vende al fratello Giacobbe il suo diritto di primogenitura per un piatto di lenticchie. E la rinuncia non era da poco, se si considera che, presso certi popoli d'una volta, e in particolare per il popolo d'Israele, il diritto di primogenitura assicurava al primo figlio maschio l'eredità dei beni del padre.

Anche per i Romani le lenticchie figuravano fra gli alimenti di largo consumo e costituivano forse il cibo più comune del popolo.

Arrivando a tempi più recenti (secolo XVIII), si narra che il Re di Francia Luigi XV fosse talmente ghiotto di lenticchie da fare delle proverbiali scorpacciate e delle terribili indigestioni del suo piatto preferito: "pernici e lenticchie".

Dalle nostre parti, le lenticchie venivano coltivate, per il consumo familiare, nei "bari" e nei terreni aridi e secchi. Nel recente passato, era famosa la varietà prodotta nel vallone di Boursét: qualche anziano pomarino ricorda ancora che il Cav. Enrico Coucouerde (1859-1924), con la sua fama di gran cacciatore che andava ben oltre i confini delle nostre vallate, si procurava ogni anno le lenticchie da quell'alpestre vallone, per farsi evidentemente cucinare, da raffinato intenditore, squisiti piatti di selvaggina con contorno di lenticchie.

D'altro canto, pur non essendo più un alimento di largo consumo, la lenticchia è tuttora considerata un piatto rustico e gustoso, adatto, per esempio, come contorno allo zampone.

A Jacques Peyran: l'ultimo pensiero di Napoleone

Napoleone III, Imperatore di Francia, istituì una medaglia da conferire ai Reduci delle campagne condotte dallo zio Napoleone I il Grande.

L'attestato di conferimento dice:

*Médaille de Sainte Hélène
instituée par S. M. Napoléon III.*

NAPOLÉON Ier
a ses compagnons, sa dernière pensée
Sainte Hélène, 5 mai 1821.

*Le Grand Chancelier de l'Ordre Impérial de la Légion d'Honneur certifie que Mr. Peyran Jacques, a Pignerol, ayant servi durant la période de 1792 à 1815, a reçu la Médaille de S. te Hélène.
Inscrit à la Grande Chancellerie N. 3793.*

Emanuele Tron di Perosa Argentina
(dall'archivio di famiglia)



NAPOLÉON Ier

La Vierzini dla zabbra

A Viardamont una donde vivia soulette e i la menove pa larze. I tirove pa sens economia en preitent service a tou 'l mound: gardò minò, ratlò lho zerba, arenzò fen e outra bricolla. A soun tour la tzent rendia a misoun èl fen e lè boc dla Vierzini, fougave e lavourove sa tèra e, dounà que une mon love l'autre, dè soldi pazi.

A foun da tèit elle i gardove uno ou douà zabbra, soun cabiol, e cont lou zabrin eron presti, la Vierzini i lou vendia a maslia. Clou soldi eron per notre donde còsi tutta sa finonsa. La fasìa 'l sucre e 'l café e pei encor ben d'outra zosa.

*Don Brunet a proumenove
calm e soulière,
dè sou 'l bro soun brevière.*

Pà lòn h dla Crou dla Vaute asstò su une broua, la tête bès, mourtouzze, la Vierzini gardove sa zabbra.

– Oh Vierzini, ... vai la pò? Ou semblà fastuddiò!

– Ah, Monsieu 'l curà, ... ou sablesi, ma zabbre ten pa mai, ... la turze!

– Diaou, diaou, ma sciaou segure? Prouvè, ... menalà encor un viezze. Mi a creiou pò che la soi zò ouhre dè n'en fo 'd sousissa!

– Monsieu 'l curà, oum levà un fastuddi!

E la zabbre ee tournò a bouc.

Don Brunet...

Dreite a la simme d'un tère, fière, la Virzini gardove sa zabbra(dou zabrin ès gandion d'un clapia a l'autre, la sautave, la couria, la broutave... un plaser a vee.

– Oh, Monssieu 'l curà, la vente che mi v'arrmerscià, l'è 'l Boun Diou che m'è mandà la gròsche, ma zabbre i n'è fait dou! – (e pci, sens pensò plu lòn h, parlent a sou zabrin) – e vou mou drolli, se mi vous eich fait da maire, isset isì ou pouià prou 'l sounò pàire!

Don Brunet...

Roberto da Düc

TRADUZIONE

A Villardamont una donna viveva sola e non la menava larga, essa tirava avanti non senza fare economia, prestava servizio a tutti. Tenere bambini, rastrellare, legare la segala, aggiustare il fieno e altri lavoretti. A sua volta la gente portava a casa il fieno e la legna della Virginia e concimava e arava i suoi campi e, dato che una mano lava l'altra, soldi niente.

In fondo alla stalla ella aveva due capre e quando i capretti erano pronti la Virginia li vendeva al macellaio. Quel denaro erano per la nostra donna quasi tutta la sua "finanza"; si com-

prava lo zucchero, il caffè e poi ancora altre cosette.

*Don Brunet passeggiava
calmo e solitario
sotto il braccio il suo breviario...*

Non lontano dalla Croce della Volta, seduto in fondo a un campo, la testa bassa, pensierosa, la Virginia pascolava le sue capre.

– Oh Virginia, non va bene? Sembrare preoccupata!

– Ah Signor parroco, se sapeste, la mia capra non tiene più... la sterile!

– Diavolo, diavolo, ma siete sicura? Provate, portatela ancora una volta... Io non credo che sia ora di farne già dei salami!

– Signor parroco lei mi toglie una preoccupazione!

E la capra tornò al becco.

Don Brunet...

Diritta in cima ad un campo, la testa alta, la Virginia pascolava le sue capre, due capretti si rincorrevano da una pietraia all'altra, saltavano correvano brucavano... un piacere a vederli.

– Oh Signor parroco devo ringraziare, è il Buon Dio che mi ha mandato questa grazia, la mia capra ne ha fatti due (e poi senza pensare più lontano parlando ai suoi capretti) voi miei cari se io vi ho fatto da madre questo qui potete ben chiamarlo padre!

Don Brunet...

IN BIBLIOTECA

ELENCO DEI LIBRI DONATI ALLA BIBLIOTECA DAL PER. IND. MARCELLO GABRIELE BOTTO

- 1) Atti 18° Convegno di Torino - Parchi e riserve naturali in Piemonte.
- 2) Atti 19° Convegno di Torino - Montagna ed energia.
- 3) Atti 20° Convegno di Torino - Montagna e zootecnia.
- 4) Atti 21° Convegno di Torino - Cooperazione e idee nuove per lo sviluppo della montagna.
- 5) Unione Camere di Commercio - Apicoltura in Piemonte.
- 6) Mario Fazio - Il verde ritrovato - 41 Parchi del Piemonte.
- 7) Valerio Giacomini - Scritti sul rapporto fra uomo e natura.
- 8) Roberto Saini - La filosofia dei parchi e delle riserve naturali attraverso la legislatura dello Stato e delle Regioni.
- 9) Atti Convegno 1982 - Montagna e letteratura.
- 10) Atti Convegno 1983 - Museo Nazionale della Montagna.
- 11) Atti Convegno 1984 a Saint Vincent - Sicurezza in montagna.
- 12) Walter Giuliano - La montagna corrotta, alpinisti e ambiente di fronte all'emergenza.

All'elenco sono da aggiungersi varie altre pubblicazioni di Comunità Montane delle Alpi e di Valli alpine che si riferiscono ad altre Regioni italiane e alcuni opuscoli di cultura extramontana.

Libri della nostra terra

"La Valaddo" ha ricevuto ed inserito fra i "Libri della nostra terra" le seguenti opere di autori delle nostre Valli:

- Baret G., Benech V., *Genne A.: "Itinerari delle Valli Valdesi"* (A.I.P. - Torino - 1985).
- Durando Mauro, Ferrero Carlo: *"Li vélh travalh en Val San Martin"* - Il libro dei modellini di Carlo Ferrero (La Cantarana - Pinerolo - 1984).
- Brun Luigi Onorato: *"Ou bâ de Ciabartoun"* (Edizioni Valados Usitanos - 1986).
- Baccon Bouvet Clelia: *"A l'ombra du cluchi - Salbertrand"* (Edizioni Valados Usitanos - 1977).