



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

Anno XXVI - Marzo 1997
Sped. in abb. post. - N. 1
Pubblicità inferiore al 50% - Torino
Conto n. 492/A
Comma 34 - Art. 2 - L. Egge 549/95

La Valaddo

«ese diferent per ese melhour»

GERMANASCA

CHISONE

ALTA DORA

FASCICOLO N. 95 SOMMARIO

- Prigelato: costumi tradizionali delle genti alpine
- Riflessioni di un insegnante, tra realtà e fantasia, tra nostalgia e progresso, tra passato e futuro
- Un ben riuscito pesce d'Aprile!!!
- Io non posso lavorare senza la tabacchiera
- La baracco dà diau
- Vallone di Rodoretto
- Il talco
- Lì dui eipoù
- Una valdese di Val San Martino trapiantata in Svezia... e suo ritorno
- ...Dalle scuole e per le scuole
- Ricerca del trimestre
- Recensioni
- A la crousièro
- Panorama de l'Occitanie italienne
- Avvisi ai Soci

Direttore responsabile: Enrico BASSIGNANA
Vicedirettore: Paolo PRIANO

Redazione: Clelia BACCON - Guido BARET
- Alex BERTON - Claude CASSAGNE -
Ines CASTAGNO - Maria DOVIO - Emile
GAUTIER - Ugo PITON - Guido RESSANT
Autorizzazione del Tribunale di Pinerolo,
29 marzo 1972, n. 1

Stampa: Arti Grafiche Alzani s.a.s.
Via Grandi, 5 - Pinerolo - Tel. 0121/322.657
Quota associativa: Italia e Escartons
L. 20.000 - Estero L. 30.000 - Copia singola
del periodico L. 5.000 - Socio sostenitore:
almeno L. 30.000

C/C/postale N. 10261105 intestato a:
"La Valaddo" - 10060 Villaretto Chisone
C.F.: 94511020011

Pubblicazione ammessa al contributo della
Regione Piemonte (L.R. 26/1990)

Un briou su lou Moundials de Ski 1997 a Sitrière

Que 'd prouzdée, que 'd parolla tsapitrà a torte e a traverse, que 'd soldi digalhià proppi dinte un moumente qu'un demonde a la Dzente sacrificse su sacrificse: 435 miliarse (da "La voce del Popolo" di domenica 16 febbraio 1997).

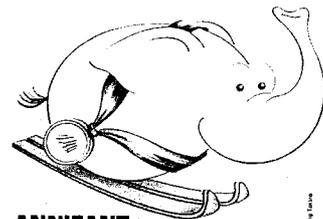
Ma tsartsen d'anà attigoe: la manifestashion en elle même pouria èsre une gron belle tsose, notri moun-tanharse soun ubèrse a tou dzonre d'ilân que valourise soun mounte, ubèrse e proupeni a toute nouvelle counuisense e a pensou que l'eisèmple douna dinte 'l travâlhe e en s'ouffrente a garantî tuu lou servisi voulountèri n'in soion la prove.

Ma... malgré toute iquin i soun, encà un viedze, ità isubliâ, quâsi se la Val d'Oulx e la Val Clusoun fousson un cantoun de tère de pa nun ou péi doumène d'une Famille, bati a soun grêe.

Pa-nun dicounfourti un ben-être finanziaria pourtà da Su-Côle, sourtoute din lou-z-ân 1946/1960, ma... a que prée...! a pensou que la Dzente da paû oion faite sa parte.

L'ii un paouque trope simple dounâ toute 'l mérite a Patroun, qu'a quâsi toudzourne faite tou soque a l'a voulgoe, dou la coustitushion d'la Comune de Sitrière e surtout a notri dzourse.

Tonta tsose se sarion feita mèlhe en icoutente lou counsèi e l'esperience d'la Dzente da poste, surtout en lou fasente partisipâ a loure destin, sense



ANNIFANT



Annifant è la mascotte di Sestrières 1997. Un elefantino sugli sci con riferimento storico al leggendario passaggio di Annibale.

lou dirèisâ en lou fasente sentii fouritia vers Ellou.

La se pô que toute 'l torte soi pa meque da même caire e que la Dzente de pâ toudzourn saboe défèndre sou drèi e sa culture ma, rien n'empetse, qu'a difrense d'autra réalitâ (Val d'Aouste, Trentin, ecc.):

Ou sin pamai nun.

Que misère 'l vepre de l'inaougurashion!...

Notri-z-an d'istouare soun isubliâ

Pragelato: costumi tradizionali delle genti alpine

La grande affluenza di persone alla mostra dei "Costumi tradizionali delle Genti Alpine" ha confermato la nostra impressione di avere finalmente "creato" qualcosa di bello, piacevole, apprezzabile sia dagli abitanti di Pragelato sia dai turisti.

L'interesse di molti si è destato infatti per poter vedere gli abiti tradizionali di sei valli, tutti rigorosamente d'epoca, le croci d'oro segno di profonda devozione, gli attrezzi abitualmente usati nella vita quotidiana, sia nel lavoro dei campi sia in casa. L'attenzione degli organizzatori si è rivolta quasi esclusivamente alla figura femminile: questo in primo luogo perché la donna costituiva il fulcro, la figura stabile della vita di quei tempi e in secondo luogo per la ricchezza dell'abito, più vario, più ricco di significati rispetto a quello maschile, non molto originale e praticamente in-trovabile.

Tutta l'esposizione è stata possibile grazie alla collaborazione delle famiglie pragelatesi e di molte altre persone che si sono impegnate nella ricerca dei vestiti e quindi nell'allestimento delle sale. Due "ricercatrici" si sono infatti rese disponibili in una caccia impegnativa, recandosi presso le fa-



miglie disponibili a prestare i loro oggetti, catalogando il tutto, a volte rivoltando soffitte e aprendo cassapanche un po' dimenticate, la grande quantità di materiale reperito ha poi

subito una cernita che ha selezionato diversi capi (in seguito abbinati secondo i criteri estetici seguiti dalle donne pragelatesi) non essendoci lo spazio per esporli tutti.

Altri abiti, quelli di altre valli o paesi, ci sono stati prestati dalle diverse organizzazioni culturali.

La fase successiva ha visto lavorare fianco a fianco abili architetti e abili mani delle signore di Pragelato, che si sono prestate di buona voglia e pazienza a vestire i manichini esattamente come le donne di allora senza quindi dimenticare sottovesti, gourd-ziere e pieghe sapienti degli scialli.

Hanno preso forma quindi, a poco a poco, sale permeate da luce soffusa, da giochi di luce e di ombra che mettono in risalto i particolari più significativi dei vestiti, immersi in scene di vita quotidiana o in paesaggi immaginari dal sapore antico e moderno capaci di gravare i visitatori di sensazioni diverse e contrastanti, che vanno dall'umiltà all'orgoglio, dalla gioia al ricordo nostalgico.

Alcune donne attraversano un ruscello saltando da pietra a pietra per non bagnarsi, circondate, nel buio serale, di voli arditi di scialli; altre si dedicano ai lavori quotidiani: in cucina,

Dalla prima pagina

ou péi mécounuisu: lou nom stourpiâ e notre culture millenaire mourtifâ.

Aloura notre Valadda sounii proppi morta ou la se voo la fâ murie da toute?!

Per la dire a la notre maniere, l'a m'â semblâ qu'un oi voulgoe:

«Fâ trouttâ une saoume velhe, didentâ e que batte da flânques mequé en armountente sou fêri en engraisente sa sotsa,

e en l'ambatente d'un bâte naou...» un a voulgoe se servi d'un pai, de notre montanha per un intrette particulhia sense teni counche de soque viou encâ a l'aviron e da préquère mode de vitte de tuu lou dzourse: la sii faite brilha toute tsose en la ma-squente.

A la primme, demon... soque la n'in sarée?!

Tuu qu'lou travaou acoumensâ e pa fini, que 'l Boun Diou abou prudense a mascâ e renfoursâ d'un mètre 'd neou, ouren une fin dronte l'an 2000?

La coupeure continua a èsre un dandzia per la pore Dzente da paii e ou tournaren vée 'l famou cartèle que sansâ d'itsardze de toute respounsabilitâ founshionèri Anas e carabinia?

El tsamin da Sesâne a Oulx, a la fonte d'la neou, continueré a èsre praticable? magâre la ventaré fâ caqui coumun ou aprenne la reuda...

Lou servisi ourganisâ, 118 e partsi-loi, que fin i faren, eoure qu'ou lhei sin ploecca nou-z-aoutri?

Ou viren, ma a pensou que la dependaré dè-co e surtout da Nou-z-aoutri si Ou coumensaren a nou tirâ aute la broia da soulée, perqué cante ou vouden Ou saben soque fâ ma bien souvente ou saben mequé dire e pré-tendre:

«Coumensâ d'anâ qu'aribbou...»

E pure la sii saboe ouffi a fouritia, en tourmente a passâ, toute soque Ouz-aven le plu bêl:

- a Pradzalâ l'espousishion da coustoemmi;
- a Finitrella l'iluminashion da forte e sa visita guidâ;
- a Ushiau la si faite arvioure un cantoun d'la velhe bourdzâ;
- a Saouze d'Oulx l'espousishion 'd vèlha fotografia;
- a Sezâne-Fenhiou la greppi 'd tsalenda dinte 'l fourne da pai abou lou vei coustoemmi.

Aloura, ou viâ, que 'l torte fî pâ toute da même caire e la vente qu'on sappion tirâ parti da soque, 'd boun e men bou, decò lou moundials de Sittiere nou-z-on faite arvioure e vioure.

La vente se fâ anânte... a la bouna ou a la mariera!

Un pradzalenque bartavèle:

Alex Berton



nel fienile, o nella stalla per ripararsi dal freddo, e in ogni momento il loro stato d'animo viene reso visibile attraverso il vestito, linguaggio cifrato delle genti alpine.

* * *

Il solo appellativo "costumi tradizionali delle genti alpine" è in grado di creare un alone di mistero, di resuscitare le memorie del passato: un passato lontano, che ci giunge dal Medioevo, vecchio di secoli e nello stesso tempo recente – fino a qualche anno fa vedevamo ancora anziane donne vestire le antiche sete, nelle borgate del paese – e vivente nelle parole e nelle menti ricche di ricordi e racconti.

I costumi, esposti nella mostra inaugurata a Prigelato il 27 dicembre scorso, non cercano di rappresentare solamente l'abbigliamento tradizionale, come forse può sembrare a prima vista, bensì sono l'espressione di un modo di vita, di un mondo dai valori molto lontani da quelli moderni, i cui ideali e la cui realtà divenivano simboli magicamente espressi attraverso stoffe, nastri, croci, copricapi dai significati ben definiti e riconosciuti da tutta la comunità.

L'intera esposizione è quindi costellata di indizi e suggerimenti, che vanno dagli stessi abiti alla disposizione delle sale, sparse secondo un ideale percorso nel Borgo Antico della Ruà, in case dalla struttura tipica illuminate da una perenne luna (forse romantica, o nostalgica, per qualcuno fredda) e quindi in stanze attraversate da immaginari ruscelli, spruzzate da fontane e ombreggiate da alberi ferrosi, scheletrici, che con la loro modernità ci incitano a sognare l'antico – ci sembra ora di udire un ciacolio di donne intente a lavare e le urla brevi dei bambini e il martellare sonoro di un uomo che si perde echeggiando tra le montagne –, a leggere oltre la superficie i veri significati dell'esistenza di questi uomini.

Non dobbiamo però dimenticare che le genti alpine – parliamo di Alta



Val Chisone, Alta Val d'Oulx e Briançon – non vivevano un idillio, come si potrebbe pensare nel vedere sete colorate, copricapi variegati e a volte sgargianti, indumenti lavorati a mano – "perché allora c'era ancora il tempo di farlo" – o nel sentir parlare di veglie, feste, ricorrenze, danze dai ritmi sempre allegri: i componenti di questi popoli erano per prima cosa grandi lavoratori, incuranti della fatica e delle condizioni avverse in cui vivevano – nemici erano il freddo, a volte le località impervie, poco generose nei raccolti e avere con gli animali – depositari di quelle tecniche e di quella sapienza semplice che troviamo espresse magnificamente nel loro modo di essere (per sé e per gli altri), nella loro gestualità, che siamo fortunatamente riusciti a conservare (e a proporre ai vostri occhi attenti e curiosi di "estranei" alla nostra cultura) nonostante la storia travagliata e le sorti alterne che hanno interessato queste valli.

Consuelo Ferrier
Gruppo Giovanile di ricerca
della Fondazione G. Guiot Bourg

In margine alla mostra "Costumi tradizionali delle genti alpine" a Pragelato

Riflessioni di un insegnante,

tra realtà e fantasia

tra nostalgia e progresso

tra passato e futuro

Nel libro "Narcisi negli occhi" (Pragelato 1964) una pragelatese rievoca la sua "età fiorita", la "stagion lieta".

«Un tempo le parolette "dieci agosto" elettrizzavano tutti, vecchi e bambini perché erano sinonimi di gran festa per Traverso e paesi vicini: Messa solenne con la distribuzione del pane benedetto, sfoggio di serici costumi sul sagrato della chiesa, pranzo con parenti e amici con vivande che oggi te le sogni: burro e formaggio con gusto di panna, salame di puro maiale, miele proveniente dall'alveare!

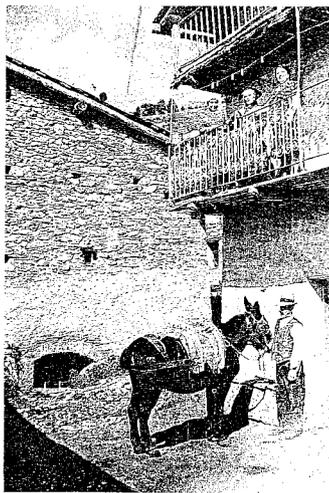
Il pomeriggio era dedicato al ballo, allestito dal "zouvent", quasi sempre in una vasta grangia ripulita dal fieno. Ah! Com'era caratteristico quel poveraccio accoccolato con la sua fisarmonica sopra la sedia barcollante, issata sul tavolo d'angolo!

Agli incoraggiamenti del pubblico, "Vigiou" riprendeva con rinnovata energia a suonare e a battere il tempo picchiando sul tavolo con il tacco dello scarpone.

Poi, un certo anno, si diffuse la voce che non avrebbe più avuto luogo la benedizione del pane. Fu un disappunto generale e qualcuno pianse per la decisione inspiegabile. Purtroppo l'usanza caratteristica non fu ripristinata. Perché? Forse l'ombra distruttrice della guerra? Forse l'incalzare del progresso? Forse semplicemente era superato il gusto delle cose semplici e profumate di poesia?»

Nemmeno il forno pubblico è stato ripristinato. Oggi è anch'esso un angolino della mostra.

È vero, il progresso avanza, anzi decolla: si vola e si cade con una certa facilità. Poco per volta la fionda, il cerchio, la slitta di legno, la cantarana, la bambola di pezza, la trottola, i giocattoli poveri, gli attrezzi artigianali, la carriola, i fusi delle nonne, la falce messoria lasciano il posto alle pistole ad acqua, ai complicatissimi giocattoli meccanici Made in Germany o in Japan, ai goldrake, alle bambole parlanti, agli sci di plastica, al compact-disc, al videoregistratore, alle trebbiatrici polivalenti, ai decespugliatori.



1939 - Fam. Bertin al Gran Puy.



1955/56 - Scolaresca di Villardmond.

Alla religione del pane quotidiano, benedetto o no, subentra la religione dell'auto, del computer e delle discoteche. All'odore di terra, di concime e di legna bruciata si sostituisce l'aria inquinata di gas e di diossina.

Anche la lingua si è evoluta: compaiono nel vocabolario di ogni giorno la crisi, l'inquinamento, la recessione, la droga, il terrorismo, le tangentopoli... Anche il frasario creativo dei fanciulli e degli adolescenti si è modificato (e ridotto) con termini "moderni" e irripetibili. La strada e la piazza sono anche una grande scuola.

Per fortuna ogni giorno è l'alba di una speranza migliore per chi si affaccia alla vita. Anche a fondo valle Pierino fa colazione: latte francese in confezione, quello scremato e più leggero, con brioche: poi la mamma lo sollecita a salire in Volkswagen per andare a scuola, là dietro il secondo isolato. Una moltitudine vociante aspetta l'ora dell'entrata. Le porte si spalancano e gli alunni dilagano nei corridoi e nelle classi.

Arrivano Shumita, Mohamed, Patrik, Samantha, Deborah, Miriam, Sal-

vatore, Carmela, Ivan, Fabrizio e gli altri. In classe c'è aria di festa, finalmente un onomastico: nell'intervallo Giuseppe offrirà i pasticcini. Poi arriva Katia: «Salve, Madame, sono chic con i miei jeans nuovi? Li ho compra-

ti alla boutique di Jeans House, vicino a Manhattan».

Per ultimo arriva Pierino, masticando una gomma (un cycles).

La maestra è severa con i ritardatari e non accetta più la scusa del gallo che non ha cantato o della sveglia che non ha suonato; ma per fortuna Pierino ha la sua giustificazione pronta e credibile: c'era un ingorgo di traffico.

A scuola i quaderni delle schede prefezionate sono senza macchie d'inchiostro, non per merito degli alunni, ma del progresso che ha inventato la biro, strumento sia pure imperfetto perché fa ancora errori.

Ogni epoca ha degli aspetti positivi.



1940 - Traverses.

La nostra Patria è diventata grande, quasi senza frontiere e le "ricerche" sui popoli che compongono la grande famiglia umana sono interessanti; c'è una gran varietà di paesaggi documentati da libri enciclopedici, cartoline, diapositive, cassette video, riproduzioni fotografiche di usi e costumi, città, risorse, attività. Si studia anche una seconda lingua: per dire sì, altrove dicono oui, yes, ja, da. La varietà delle bandiere europee e di altri continenti sembra fatta apposta per stimolare il senso pittorico degli scolari. Sembra tutto okay, però a volte si fa confusione con tanti simboli. Per la bandiera azzurra con 12 stelle d'oro, l'unico inconveniente è che la maestra, un po' all'antica, che ha il pallino della geometria, esige che la bandiera europea venga disegnata usando righe e compasso e pretende che le stelle d'oro siano in ordine sui vertici dell'esagono e del dodecagono.

Non è semplice "disegnare" un'Europa ben fatta; lo sanno anche i politici. Inoltre quei problemi e quei calcoli sui cambi-moneta in Europa a Pierino non vanno giù, sono per lui un rompi-

capo cinese, sia pure con l'aiuto della calcolatrice tascabile.

Fortunatamente egli ha altre risorse umane, va d'accordo con tutti, solo con "Pitagora", l'amico di un tempo, ha rotto i rapporti.

Alla sera Pierino, finalmente libero dalla scuola, dalla strada e dalla famiglia è davanti alla sua TV; con un dito sul telecomando, decide e sceglie il programma, il festival di musica rock in Eurovision. Invano la nonna-bis cerca in quella festa sul video i serici costumi variopinti ornati e impreziositi dalle "Croix Jeannette" e dalle "Croix Dauphinoise".

- Ai miei tempi... la mia "toque"...

- No, tu non sai, nonna... - intervienne sorridendo Pierino.

La vecchietta smarrita e con un nodo alla gola, invano cerca tra gli "artisti" del festival il "Vigiou", il suonatore di fisarmonica che batteva il tempo del valzer con il tacco dello scarpone.

È vero, il Vigiou non tornerà: ma il pane benedetto, speriamo ci sia sempre, per tutti.

Romano Bermond

'L Clisoun

Dzou la rotza 'd Barifreit
lh' à une fountâne, una pchotte
fountâne,
l'ée 'l prinsip de qui grân leit
qu' nou doune d'aigue per ben tou
l'âne;

a dla rotza a l'aviroun
lh' à 'd mountanha feita 'd glâ,
l'ées èl post dount nai Clisoun
qu' nou doune d'aigue per nostri prâ...

En seguent toudzûm soun leit
qu' s' fai larc ècmâ une grôsse rée,
un piël tors pei au pau dreite,
Clisoun aribbe a la Trountzêie:

a pässe dcò a la Founderia,
dzou la Sèita e dzou Lavâl
e pei lest a l'ascappe via
e a s' n'en vai toudzûm plu avâl...

Lou dzarâ e la mountanha
e l'argordon 'aigue qu'è dzènte
ben tranquile din la campanha
cmâ s' la fûsse un fiël d'ardzent:

L'aigue i dzènte e i s' n'en vai via
en tzantent une belle tzansoun
pléne èd grâsce e fl' e pouisia,
la tzansoun 'd notre be Clisoun!

E la dzente èd ma mountanhe
i l'argarde qui fiël d'ardzent,
i l'argarde (soun coeur a sanhe)
èl Clisoun qu'ascappe e dzènte

din la tèra dla planure
ritza 'd prâ e ritza 'd grân,
ma ichaut la vitte èe dure
e amâr a l'ée qui pân!

E la dzente i s' n'en vai via
cmâ fai l'aigue 'd notre be Clisoun,
ma i s' n'en vai sens pouisia
sens tzantâ d'zi 'd belle tzansoun...

Remigio Bermond

IL CHISONE

*Sotto le rocce di Barifreddo / c'è una fontana, una
piccola fontana / è l'inizio di quel gran letto / che
ci dà acqua per tutto l'anno; // e delle rocce
tutt'intorno / ci sono delle montagne fatte di
ghiaccio / è il luogo dove nasce il Chisone / che ci
dà acqua per i nostri prati... // Seguendo sempre
il suo letto / che si fa largo come un grasso salco /
un po' storto poi un po' dritto / il Chisone giunge
alla Tronca: // passa anche alla Fonderia / sotto
le Seite e sotto Laval / e poi lento fugge via / e se
ne va sempre più giù... // Gli alberi e le montagne
/ guardano l'acqua che scende / tranquilla nelle
campagne / come se fosse un filo d'argento: //
l'acqua scende e se ne va via / cantando una bella
canzone / piena di grazia e di poesia / la canzone
del nostro bel Chisone! // E la gente della mia
montagna / guarda quel filo d'argento / guarda (il
suo cuore piange) / il Chisone che fugge e scende
// nelle terre della pianura / ricche di prati e ric-
che di grano / ma lassù la vita è dura / e amoro è
quel pane! // E la gente se ne va via / come fa
l'acqua del nostro bel Chisone / ma se ne va senza
poesia / senza cantare nessuna bella canzone...*

Un ben riuscito pesce d'Aprile!!!

Correva l'anno 1938 (XVII e.f.) il comune di Prigelato era retto dal podestà. Il fascismo aveva imposto i suoi cambiamenti, alla gente era toccato mettersi allineati e coperti... Era rimasta nella gente l'impressione che tutto fosse un gioco e per lo meno così si sperava.

A Granges dalla Leontine si compravano divise di avanguardista, di balilla, di figlio della lupa e le femmine compravano per essere Giovane italiana e piccola italiana.

A Plan il mugnaio Dzouslin aveva avuto sci dalla Giovane Montagna e si organizzavano da anni gare con gli sci.

Al Colle c'era il bel mondo la crema internazionale del Jet set, ma i jet non erano ancora stati inventati... e le gare anche internazionali, vedevano nomi di Prigelato ai primi posti delle classifiche... erano i Passet, i Marcelin, i Lantelme, i Griot, i Guiot.

Il principe ereditario Umberto sciaiva a Sestriere e conosceva questi giovani atleti ed accordava loro la sua Alta amicizia. Con i Guiot una sera era perfino stato a trovare uno zio degli stessi, il Grò Batiste, e aveva gustato il salame e il prosciutto fatti in casa e il famoso miele di Prigelato.

Alle esercitazioni del sabato fascista a menare la gran cassa era il messo comunale Bergoin ('L Tô) in pompa magna e una fiammante divisa. I giovani si sentivano patriottici e gli Ex Combattenti scuotevano il capo... Alle cerimonie si cantava Giovinezza Giovinezza, primavera di bellezza... per le strade si sentiva: Faccetta nera, sarai romana... e spetta spera... noi ti daremo nuove leggi, e un nuovo Re!

Pur dovendo fare attenzione a non provocare le ire dell'autorità costituita, al Grò Batista era venuta l'idea di un mega pesce d'aprile.

Ai mansia di tutte le frazioni era pervenuto uno scritto che informava che il giorno sabato 1° aprile tassativamente tutti i cani dovevano essere portati sul piazzale del municipio per la visita del veterinario provinciale. Dovevano essere muniti di collare con la targhetta di tassa pagata, di museruola e tenuti al guinzaglio...

Lo scritto recava timbri a sufficienza per essere credibile e ogni paese, fatta un'assemblea concordò di ottemperare.

Comunque in ogni frazione vi fu chi reagì in modo particolare.

A Chezal il Pieroutin andò da Henry da Lèssi e insieme costruirono con della rete metallica fine da recinzione le museruole per i cani del paesino. Ad Allevé la "Napouleoune" dovendo farsi allargare la gonna del costume si recò al Rif dalle Tianotta e qui con del cordino confezionarono due museruole, abbastanza civettuole. Una di esse era destinata a Piccolò, il cane di Virginia delle Capre che stava a Villardamont.

Qualcuno andò a curiosare dal Grò Batiste e questi aveva in bella mostra un collare e una museruola che la sua Fifi aveva ricevuto dalla "madrina"... Il tutto proveniva dall'Istituto San Francesco ed era costato ben 50 lire.

La mattina del 1° di aprile si mossero i padroni con i cani al guinzaglio... c'era un po' di tutto. Soprattutto le museruole erano da vedersi nelle più disparate fogge. Per guinzaglio chi aveva corda chi una catenella.

Da Villardamont anche la Virginie si mise in cammino col suo "Piccolo". Era una bestiola che stava sempre in casa e non voleva saperne né della museruola né di essere legato né di camminare.

Con gli altri cani poi che seguitavano ad annusarlo finiva sempre sotto le gonne della padroncina e questa rischiava capitolomboli e capriole...

Il messo comunale era preparato a vendere le targhette e si era installato con un tavolino fuori il municipio. Tali targhe erano diverse per... cani di lusso... cani da caccia... cani pastori... della prima categoria ne vendette nessuno, delle altre categorie invece ebbe un ragionevole incasso. Frattanto gente e cani continuavano ad arrivare. Si sentivano latrati guaiti e un ringhiar furioso di tanto in tanto.

All'arrivo della "Napouleoune" tutta in ghingheri col suo costume di Prigelato e la sua freschissima toque, si vide che anche le museruole sua e della Virginia erano ingentilite con nastri.

Lo spettacolo era per lo meno divertente anche per quei vecchi austeri signori che vestivano sempre di panno fatto in casa e si avvolgevano nella mantellina. Fra questi era Pier Passet de la Vite, uomo tutto d'un pezzo con cui non si scherzava impunemente.

Ora tutto il capoluogo era in attesa dell'arrivo della corriera, chi era dal ciabattino, chi stava con amici a bere un quartino di bianco alla Posta, chi

beveva il caffè alla pensione Frezet. Qualcuno era andato per bere qualcosa all'Albergo Albergian ma il cane lo aveva lasciato legato fuori, perché non si accettavano animali senza pedigree!

All'arrivo della prima corriera non scese il veterinario e fu necessario attendere la corriera delle undici... Questa arrivò e scese un solo passeggero... Era il Grò Batiste... La sua Fifi aveva il bel collare e la museruola della "madrina" ma per guinzaglio c'era una catena sproporzionata; era certamente quella di un vitello se non di un bovino adulto...

Cagnetta e padrone si avviarono verso il municipio, qui salirono al primo piano e dal balcone il Grò Batiste annunciò... che il veterinario non sarebbe più venuto... ma che era arrivata una balena per pesce di aprile...

Pier Passet slegò il suo Farò gli mollò un calcio nel sedere per spedirlo a casa e fece le mosse di chi era lì per ben altre faccende...

Lungo la strada del ritorno si rincorrevano i cani, liberi da guinzagli e museruole, e le varie osterie e trattorie videro un discreto e inatteso afflusso di clienti che alla farsa facevano almeno seguire una bevuta, tutti vittime ma pronti a far buon viso al cattivo gioco.

Come già constatato altre volte, gli scherzi erano accettati e si sapeva ridere senza far seguire ritorsioni. Quella gente pur nei momenti poco allegri che la dittatura stava pilotando verso una immane catastrofe, rise si divertì e conservò un ricordo benevolo verso chi aveva procurato il disagio!

Roberto Guiot

Egr. Sig. Direttore,

le scrivo qui di seguito una storia realmente accaduta e raccontatami a viva voce da un mio cugino, ora ultraottantenne ed in ottima salute, nativo dalla Borgata di Soucheres Basses, comune di Prigelato, ma residente a Pinerolo, il quale l'ha vissuta nella sua gioventù, da giovanotto, se la ritiene valida da pubblicarsi su "La Valaddo".

Questo fatto è successo al Colle del Sestriere intorno agli anni

Io non posso lavorare senza la tabacchiera

Io ricordo mio nonno come un gigante meraviglioso, che ai tempi della mia fanciullezza mi incuteva un grande rispetto, misto talvolta a un po' di paura.

Quell'anno, con l'arrivo della primavera spesso parlavamo dell'imminente semina delle patate e quell'argomento interessava grandi e piccini. Mia nonna, ritornando dalla cantina, un giorno disse: «Le patate incominciano a mettere i germogli, sarà ora di piantare le patate!»

«Hai ragione, rispose il nonno, ma bisognerà aspettare che ci sia una bella giornata e poi...»

Io pendevo dalle labbra dell'uno o dell'altra e non mi pareva l'ora che il nonno si decidesse.

Un giorno, verso il tramonto il nonno guardò il Landourn, l'Assietta e le montagne circostanti, osservò i pennacchi di fumo, che dolcemente erano protesi verso il sud della valle e disse: «Il cielo sembra proprio sereno, domani andremo a piantar patate!»

Lui, quando parlava, sembrava che sentenziasse e nessuno osava contraddirlo.

Subito mia nonna andò a prendere due grossi cestì di patate, selezionò con cura quelle più adatte alla semina e, se ne prendeva in mano qualcuna un po' grossa, commentava: «Questa ha due bei germogli!»

E con un taglio netto divideva il grosso tubero a metà.

Io osservavo tutto e ogni tanto mettevo un grosso pezzo di legna nella stufa in ghisa per rendermi utile e non lasciare spegnere il fuoco. Intanto il

nonno stava preparando nel fienile la gerla, la zappa e qualche altro piccolo attrezzo perché anch'io potessi dare una mano per la semina.

Durante la cena le patate furono l'argomento dominante nella nostra conversazione.

Io ero eccitato come se dovessi partecipare ad una grande impresa: controllai il mio sacco da montagna, misi nella tasca dei pantaloni il mio coltello, preparai a portata di mano il mio berretto e andai a letto. Non era ancora l'alba, quando mia nonna, scuotendomi, disse: «Svegliati Andrea, è ora di prepararti, il nonno è già quasi pronto!»

Gli altri giorni mi facevo chiamare due volte, ma quel giorno... no.

Saltai giù dal letto e... fui pronto in un baleno. Bevvi il latte caldo, che la nonna mi aveva preparato, e subito raggiunsi il nonno...

Fuori era quasi buio, ma mio nonno, leggendo nei miei pensieri, sentenziò: «Se partiamo per tempo, la giornata rende di più!»

«Sì, nonno, sì nonno!»

Con passo cadenzato ci avviammo verso la mulattiera, che portava al "Chansonée".

Io dietro a lui trotterellavo, aggiungendo ogni tanto il mio passo per non rimanere troppo indietro. La strada era ripida e, quando c'era qualche tornante un po' ampio, io cercavo la scorciatoia come le capre per fare più in fretta.

Mio nonno, non vedendomi, urlava: «Andrea, dove ti sei cacciato?»

«Sono qui nonno, arrivo» e quasi a

sorpresa, precedendolo di poco, ritornavo sulla mulattiera.

Mi fregavo le mani perché l'aria era fredda e pungente, mi divertivo a soffiare nuvolette di fiato e continuavo ad arrampicarmi.

«Ma perché il nostro campo di patate era così lontano!»

Invidiavo quelli dei "Champs", che avevano il loro campo a un tiro di pietra.

«Voilà siamo arrivati, all'opera...» disse il nonno.

Lo aiutai a posare la gerla vicino a due grosse pietre e mi apprestavo a riposarmi un pochino quando, tra piccole imprecazioni masticate tra i denti e una cascata di ohi, ohi, ahi, ahi, intuii che qualche evento tragico ci era piombato addosso.

«Ho dimenticato la mia tabacchiera ed io non so lavorare senza la mia presa di tabacco, per carità!»

La sentenza era inappellabile anche se incomprendibile per la mia età (io avevo otto anni!); bisognava ritornare ai Champs per prendere la tabacchiera del nonno.

Prima lo guardai dubbioso, ma la sua faccia non presagiva nulla di buono e... allora... gambe in spalla e ritornai a valle...

La nonna senza battere ciglio mi diede la tabacchiera e mi raccomandò di non fermarmi troppo lungo la strada.

Solo al mio riapparire si dipinse sul volto di mio nonno un ampio sorriso...

Affondò il pollice e l'indice nel tabacco, portò la presa ora alla narice destra ora alla narice sinistra, annusò compiaciuto il suo tabacco e poi cominciò a piantar patate e non si fermò finché la gerla non fu completamente vuota.

Lina Dolce Chapelle

1900-1910 i cui protagonisti sono un ufficiale di artiglieria alpina e il suo cavallo di nome Omero, i quali si trovano al colle per le manovre militari alpine.

Durante quei giorni il cavallo, forse a causa della vecchiaia, è morto, così l'ufficiale al cui cavallo era senz'altro molto affezionato, ha posto sulla sua fossa la seguente epigrafe:

Qui giace Omero
ei non cantò di Ulisse
i lunghi affanni, ma

bensì in groppa mi
portò per lunghi anni.
Rivolgì oh viandante
un pensiero memore
e riconoscente.

Tale epigrafe si trovava sino agli anni 30 sul prato di fronte al Grand Hotel Duchi d'Aosta da dove, in seguito a vari lavori, sembra sia stata spostata nei pressi della vecchia casa comunale.

Vi saluto ed auguro buon lavoro.

Giuseppe Frezet

Nel racconto il protagonista, il piccolo Andrea, è proprio il professor Vignetta. Infatti un giorno, mentre eravamo seduti al bar dei "Champs" di Fenestrelle, il professor Andrea Vignetta mi raccontò questo episodio della sua fanciullezza. Ritornata a casa scrissi questo racconto, che volentieri pubblico su "La Valaddo" come un piccolo omaggio a questo incomparabile personaggio.

La baracco dâ diau

En anent arant din louz ans, enconrou chaatant cafcôn què mè dêmando: Coumâ sê fae-lâ què qu'loû cattrè murs evazâ, eelôe â mèi dâ boc, î pòrtoun lè non dè "baracco dâ diau"?

Vê eisî so qu'èec aprée (per senti dire) da notrii velhs cant èrou mossi.

La baracco dâ diau î sê trôbbô a l'Envèrs d'avòl, tou prè d' la viò vèlho d' la leò què meno a la Cleò, â pé d' lâ ròccha què deesendoun dâ Saret d' l'Aeglo e a la simmo dâ bariòts què sê trôbboun dêsobbre la vèlho centròto elettrico. La "centraî vèlho", aboù sa beafiero qu'avio la prezo a la simmo d' lâ Graviera dâ moulin, il ez iitâ baatiò su inisiativo dâ cavatié Jouvèndòt dâ Faè a l'aviron dâ milo nausent e vint; l'ez iitâ la primiero qu'ae founi la lumiero elettrico â Viaaret e a laz autra bourjò dâ Roure. Il a virâ per un' vinteno d'ans, fin a cant, en prouloungent la vèlho beafiero, la nouvèllo centròto P.C.E. il ez intrò en founision.

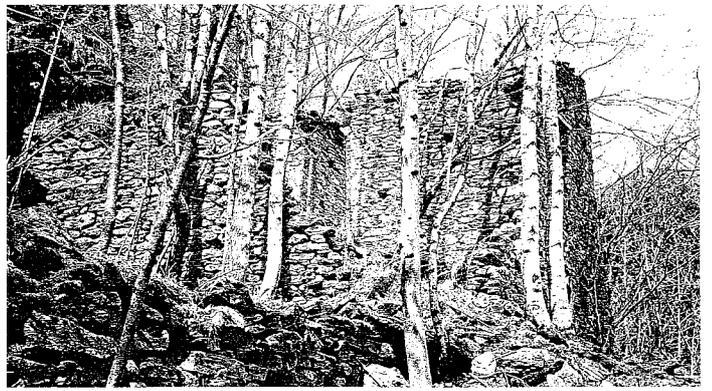
Euro la baracco dâ diau l'ee plû qu'ôn cèzoî tout evazâ; ma a soun temp l'èro un' meezon abitabblo coumâ totta lâ meezons dè moun-tannho, aboù cuzino, chambrò, tèit e granjo, e un' sitèrno per fâ prouvisto d'aego. A ma souvènenso, la lh'iitiò òn barbou jò avansâ din louz ans; aprè qu'â s'èro rout la chambrò en s'arbaa-ent dè nèut, â marchòvo bien a ma-ŕaeze. Tut lè counoesiòn coumâ lè Jan dè la Gela.

Dècò per lè Jan la vitto il èro faeto dè mizero. A tènio douâ ou tree chab-bra què, durant la campannho, â larjòvo en fraudo amout per la platto darèire la baracco. Sè lè gard'bec Faezòlh l'aguèsse vit, sens' perdon â lh'auriò foutò' un' countravensiòn què, din sâ coundisiòn, â l'auriò jamèi pougò' paeò.

Dò què la neò aribòvo, al archampòvo sâ chabbra din lè tèit dont, en atendent la bèll' sazon, â faziò d' boc per lâ sòccha. Â lâ mouniò aboù dè vèlha empènnha dâ choûsiés dè sou cliens, què lhè douniòn caŕcaa lira per soun travòlh.

A prèniò l'aego per soun meinagge a Coumbòŕ Ruino; ma, sè la faziò eesutino e la sitèrno èro vèudo, â duviò deesendre a Cluuzon; sè l'èro jò eecur, â sè faziò clòr aboù la lanternò.

Perquè quell' baracco iz î iitâ bateò



"dâ diau"? A senti countiò notri rèir' sènnhi, la sariò qu'ôn velh soursiè, què s'èro etablî a la Cleò (la sè di què la fosse òn Boursètin), en ponth d' mourt al avio arfuzâ l' prèire què vou-tiò lè counfèsò e al avio pâ vouŕgò' dêmandâ perdon dè soû pèchò â Boun Dioù. Ma, cant al ez iitâ mourt e embè què louz òmmi dâ paî lè pourtiòn â Viaaret per l'enterament, dò qu'al ez aribâ a la pauzo dè Coumbòŕ Ruino, soun òmo qu'avio arnègâ lè Boun Dioù, e qu'èuro il èro din lâ mans dâ diau, dè pau qu'î la pourtèssoun a la glèizo il ee sautâ foro d' la caeso per anâ s'eecondre din la baracco.

Òn viegge bien dè gent creòvan â soursiés. A senti countiò dè qu'loû temp pasâ, dò què la faziò eecur, s'î veòvan d' lómmi a l'aviron dè quell' baracco ou avòl vèr Cluuzon, la può pâ èse d'òre què loû soursiés ou, encâ pèis, l' diau en persouno què s'èro en-stalâ eelòe.

Noumpò què l'èr' magòro quee bounom dè Jan què, la lanternò a la man, â faziò soun meinagge e acudisiò sâ chabbra.

Guido Ressent

LA BARACCA DEL DIAVOLO

Con l'avanzar degli anni, incontro ogni tanto qualcuno che mi domanda: come mai quei quattro muri sprofondati, là in mezzo al bosco, portano il nome di "baracca del diavolo"? Ecco che cosa ho saputo (per sentito dire) dai nostri vecchi quand'ero bambino.

La baracca del diavolo si trova all'Inverso a valle, vicinissima alla vecchia strada della slitta che conduce alla Clea, ai piedi delle rocce che scendono dalla China dell'Aquila, in cima ai terrazzi che sovrastano la vecchia centrale elettrica. La "centrale vecchia", con la sua gora che aveva la presa in capo alle Graviere del mulino, fu costruita per iniziativa del cavalier Juvenal di Gran Faetto attorno al 1920; fu la prima ad aver fornito la luce elettrica al Villaretto e alle borgate del Roure. Funzionò per una ventina d'anni, fino a quando, prolungando la vec-

chia gora, la nuova centrale P.C.E. (Piemonte Centrale Elettrica) non entrò in funzione. Adesso la baracca del diavolo non è più che un rudere tutto sprofondato; ma al suo tempo era una casa abitabile come tutte le case di montagna, con cucina, camera, stalla e gran-gia, e una cisterna per fare la provvista d'acqua. A mia memoria, ci stava un tizio già avanti negli anni; dopo essersi fratturato la gamba rincasando di notte, camminava molto a fatica. Tutti lo conoscevano come il Gian della Gela.

Anche per il Gian la vita era fatta di miseria. Teneva due o tre capre che, durante la campagna estiva, pascolava di frodo su la china dietro la baracca. Se il guardaboschi Fagiolo l'avesse visto, gli avrebbe inesorabilmente sbattuto una contravvenzione che, nelle sue condizioni, non avrebbe mai potuto pagare.

Non appena arrivava la neve, riconduceva le sue capre nella stalla dove, aspettando la bella stagione, preparava il legno per gli zoccoli. Li montava con vecchie tomaie delle scarpe dei suoi clienti, i quali gli davano qualche lira per il suo lavoro.

Attingeva l'acqua per l'uso casalingo a Coumbòŕ Ruino (valloncetto franoso); ma, se c'era siccità e la cisterna era vuota, doveva scendere al Chisone; se era già buio, si faceva lume con la lanterna.

Perché quella baracca è stata chiamata "del diavolo"? A sentir raccontare i nostri antenati, sarebbe che un vecchio stregone stabilitosi alla Clea (si dice che fosse un Borsettino), in punto di morte aveva rifiutato il prete che voleva confessarlo e non aveva voluto domandar perdono dei suoi peccati al Buon Dio. Ma, poi che fu morto e mentre gli uomini del paese lo portavano a Villaretto per la sepoltura, non appena arrivò alla posa di Coumbòŕ Ruino, la sua anima, che aveva rinnegato il Buon Dio e adesso era nelle mani del diavolo, per paura che la portassero in chiesa saltò fuori dalla bara per andare a nascondersi nella baracca.

Una volta molti credevano agli stregoni. A sentir raccontare di quei tempi andati, non appena faceva buio, se si vedevano dei lumi attorno a quella baracca o giù verso il Chisone, non poteva essere altro che gli stregoni o, peggio ancora, il diavolo in persona che colà si era insediato. Invece era forse quel buon uomo di Gian che, con la lanterna in mano, sbrìgava le faccende di casa e accudiva le sue capre.

Val San Martino - Le antiche strade dei valloni laterali

Vallone di Rodoretto

Partiamo dalla strada vecchia di Prali, dove questa risaliva il ripido fianco sinistro or. della valle, per superare un'imponente massa rocciosa strapiombante sul torrente, *la Laouzo la Gardiolo*, situata sopra gli attuali impianti minerari della Gianna.

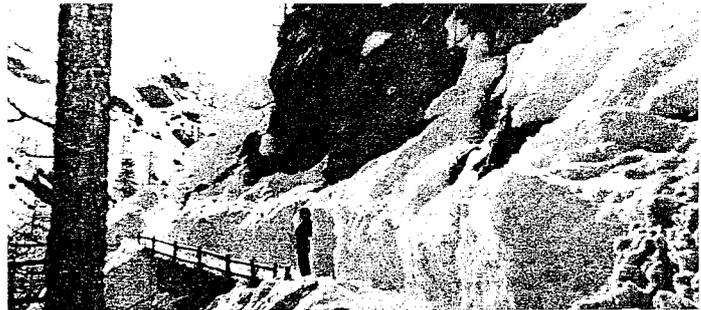
Poco oltre, la mulattiera scendeva lungo lo scosceso pendio, passava attraverso *la Roccho Eiclapà*, accostandosi alla Germanasca di Prali, della quale seguiva poi costantemente la riva sinistra orografica.

Lo sbocco del vallone di Rodoretto nella valle principale, è una gola stretta e profonda, che non lascia indovinare l'ampio bacino che si apre più in alto; in quella gola selvaggia, il torrente del vallone, *l'Aigo Grôso*, precipita in pittoresche cascatelle. Ma prima di varcare il ponte sul torrente per proseguire verso Prali, si imboccava la mulattiera che saliva ripidamente assai in alto, sulla sua sponda sinistra orografica.

Caratteristico ed *eisalâtroû* (dirupato, selvaggio, vertiginoso) il tratto di strada tagliato nella roccia a picco sul burrone. Scrive a questo proposito il Sacerdote Giuseppe Sallen nel suo libro "Un giro per Val San Martino", edito nel 1908: "Rodoretto cui si accede per settanta scalini", dice una paurosa descrizione di uno del Medio Evo; non sembrerebbe di leggere la terzina di Dante: "Per me si va tra la perduta gente"? Mai più: quei settanta scalini non ci sono più e non ne rimane che il nome di *Eichaleiras*; di anno in anno la strada si è andata allargando; ora c'è una barriera per tutto il percorso e questo vi dà l'illusione di salire per le scale di un palazzo americano di cinquanta piani... -

Superati *lh'Eichaleiras*, la mulattiera proseguiva pianeggiante, quasi a livello del torrente, giungendo in breve in vista della frazione *La Viëlo*, capoluogo del vallone.

La strada che seguiva costantemente la sinistra or. del torrente per portarsi nell'alto vallone, intorno al 1920, era stata asportata, per un tratto, da una piena; si doveva perciò attraversare il rio su di un ponticello in legno, onde raggiungere il mulino detto *lou Moulinas*, sull'opposta sponda, per poi volgere a destra e percorrere un ripido tratto di strada per raggiungere *la Viëlo* (Villa di Rodoretto, m. 1432),



Lh'Eichaleiras.



La "mianda" la Balma con la cappella dedicata a N.S. dei Monti (sullo sfondo, la Punta della Capra e il Monte Barifreddo).

dove funzionava la "Cantina del Cacciatore" con rivendita di sale e tabacchi.

Attraversato l'abitato della frazione, la mulattiera proseguiva per le borgate *lou Cha*, *lou Chan di Clot* (Campo Clot, m. 1440), *lh'Arnaoud* (m. 1518), *là Rimâ* (m. 1573), sempre lungo la sponda sinistra or. del torrente, fino a raggiungere le "miande" *la Balmo* (m. 1710) e la omonima bergeria (m. 1883), varcando alcuni torrentelli.

I due valichi principali, *lou Col dâ Saouze* (Colle di Rodoretto, m. 2780) e *lou Col dâ la Valëtto* (Colle della Valletta, m. 2690), che mettono in comunicazione il vallone di Rodoretto rispettivamente con la Val Ripa e l'alta Val Troncea, sono facilmente raggiungibili dalla bergeria; il Colle di Rodoretto in particolare, percorrendo una strada militare, naturalmente in cattive condizioni.

Fra le cime dell'impervia cerchia che cinge la testata del vallone, *la Vèrjo* (Punta Vergia, m. 2990), *Pouëtio d' la Chabbro* (Punta della Capra, m. 2969), *lou Barifrèit* (Monte Barifreddo, m. 3027), *li Loungin* (Monte Lungin, m. 2921), *lou Truc Pineirôl* (Monte Pignerol, m. 2876), è alpinisticamente interessante in particolare il M.te Barifreddo, con le sue due creste dal Passo della Capra e dalla stretta incisione del Passo m. 2837, riservate a buoni alpinisti.

La nuova carrozzabile fra la Provinciale e *la Viëlo*, realizzata nel 1959, venne poi prolungata negli anni seguenti ed è tuttora percorribile con piccoli automezzi fino alla borgata superiore della Balma.

Nanda Genre

(Ha gentilmente fornito notizie la Signora Dorina Tron)
(Continua nei prossimi numeri con le antiche strade di altri valloni)

Il talco

Il talco (sinonimo steatite) in chimica è un silicato di magnesio caratterizzato da bassa durezza (si riga infatti con l'unghia), da una spiccata untuosità e morbidezza al tatto, nonché da una marcata sfaldatura basale, per cui si ottengono facilmente lamelle flessibili, ma non elastiche. La polvere è bianchissima nelle varietà pure. In massa ha colore bianco, ma anche grigiastro, roseo, nerastro, (secondo le impurezze) verdognolo se nichelifero e verde se ricco di clorite, quest'ulti-

mo chiamato anche "pietra ollare" perché facilmente lavorabile, da cui si ricavano anche pentole (antico latino "olla" da cui il patouà "oulo", usato poi impropriamente anche per indicare recipienti in terracotta e anche in ghisa!).

Di questo talco sono le statuette femminili preistoriche rinvenute, in seguito a scavi, alcuni anni fa, presso Mentone. È trasparente o translucido con lucentezza madreperlacea; inattaccabile dagli acidi; non fonde e

cambia struttura solo oltre i 900°, scomponendosi e diventando clinoenstatite, cioè materiale di notevole durezza, che, aggiunto al caolino, dà la porcellana "bis-cuit", ad alta tensione.

Il minerale è diffuso in tutto il mondo, in depositi anche cospicui, di preferenza nell'epizona di formazioni scistose cristalline, cioè caratterizzate da temperature modeste, forti pressioni e per lo più nella parte superficiale della crosta terrestre, in cui le rocce subiscono un metamorfismo di basso grado. I più importanti giacimenti si trovano a Luzenac (Pirenei), Stiria (Austria), Manciuria, Urali, Vermont (Stati Uniti); l'Italia, con la Val Germanasca e Orani, ha il primato della qualità.

I suoi usi sono basati essenzialmente sulla sua marcata untuosità: nell'industria tessile, per lubrificare i filati e dare morbidezza e lucentezza alle stoffe e candore alle tele bianche; come appretto nella fabbricazione della carta, alla quale conferisce un marcato satinaggio; nella cosmetica, come lubrificante per creme, saponi, ecc.; nella farmaceutica, quale eccipiente di pillole e polvere aspersoria; in chimica, per vernici varie e ignifughe e, infine, in ceramica, con un vasto uso.



Uno dei punti più ridenti della vallata: La conca di Prali e il villaggio di Ghigo, alt. m. 1450. Nel centro, la stazione di arrivo della teleferica della miniera di Envie, alt. m. 1800.



Le alte valli della Germanasca, zona di produzione del talco. Nel mezzo, l'importante miniera delle "Fontane", alt. m. 1450, unica zona tuttora in attività di sfruttamento.

Il talco, nelle valli Chisone e Germanasca

Bisogna risalire alla metà del secolo scorso per trovare i primi pionieri alla ricerca e allo sfruttamento del talco, che praticavano naturalmente in modo artigianale, cioè cercando sulle cime dove affiorava oppure là dove il terreno lasciava supporre che ci fosse.

Tra questi pionieri possiamo ricordare i diversi Tron, Alliaud, Gay, De Giorgis & Elleon; questi ultimi, con la partecipazione francese, aprirono le gallerie della Roussa.

Arriviamo al 1897, quando, per iniziativa dei Conti Brayda e San Martino, si costituisce la "Anglo Italian Talc & Plumbago", con capitale prevalentemente inglese, allo scopo di volgere l'industria verso un moderno e razionale sviluppo. Dopo aver organizzato lo sfruttamento della grafite (materia che si trova sulla destra orografica della bassa valle, da Pomaretto a San Germano), la società volge la sua attenzione al talco, costruendo il

"gran courdown", lungo ben 7500 metri e creando in pari tempo una vasta ed avveduta organizzazione commerciale. Dieci anni dopo, (1907), affrancata la partecipazione inglese con capitale italiano, la "Talc & Plumbago" diventa "Talco & Grafite Val Chisone", con sede in Pinerolo e non più a Liverpool.

Confermati e accresciuti i propositi ambiziosi: riunire i produttori, perfezionare la lavorazione e dare impulso alle vendite.

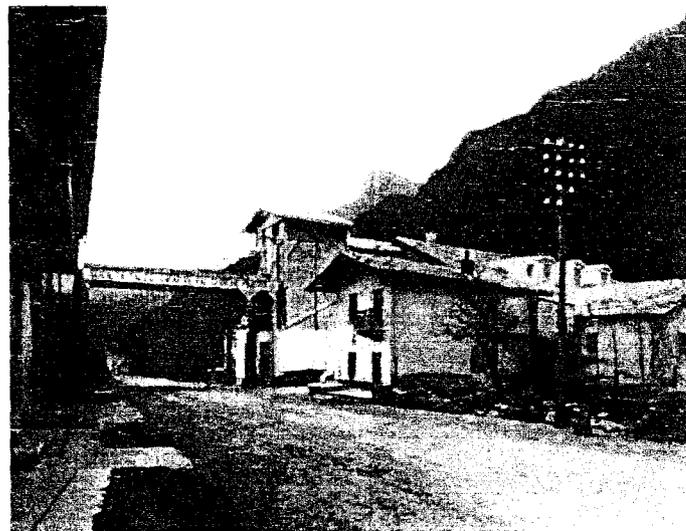
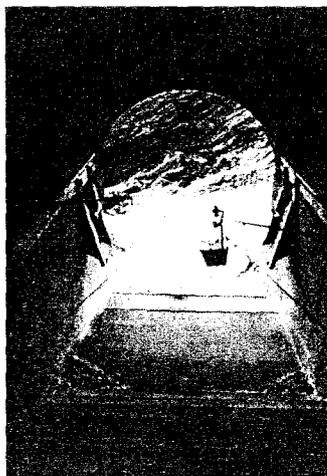
Durante la prima guerra mondiale, ha avuto notevole sviluppo per la siderurgia bellica la grafite, che poi, con il passar del tempo, perde importanza a causa dell'esistenza nel mondo di altre grafiti a più alto tenore di carbonio e di altre soluzioni alternative a minor costo.

Nel 1919-20 si completava l'assorbimento dei piccoli proprietari ed avveniva la fusione con il più importante di essi, gli eredi di Giuseppe Tron, ed entravano pertanto in consiglio quali proprietari Giovanni e Arturo Prever.

A destra, Alta Val Chisone: Miniera della Roussa, altitudine m. 1450. Case dei sorveglianti, baraccamenti operai, stazioni teleferiche, sottostazione elettrica. Nel mezzo, la grande discarica dello sterile che si estende su un dislivello di più di 300 metri.

Sotto, Stazione di arrivo teleferica della miniera della Roussa (m. 1450) a Balma (m. 850).

Sopra, Teleferica da Colletta Sellar (alt. m. 2070) alla miniera di talco di Malzas (alt. m. 1700).



Da questo momento fino allo scoppio della seconda guerra mondiale la società proseguì la sua attività non solo con il perfezionamento continuo delle strutture tecnico-commerciali, ma anche con la costruzione di centrali elettriche e di strutture per il miglioramento sociale dei propri operai, che assommano ormai a quasi un migliaio (300 solo alla Roussa): vero "boom" per le nostre piccole valli.

Durante la guerra e nei primi anni successivi, la situazione è stata difficile, ma la società, guidata ormai da molti anni dalla signora Prever-Villa, imponendo il proprio talco in tutto il mondo, ha saputo ritornare ad un periodo florido, fino all'intervento recente della "Luzenac Val Chisone", che ci auguriamo continui a dare lavoro alla nostra gente.

Alberto Ghigo

(Fotografie datate 1925; arch. privato Famiglia Villa)

Lî dui eipoù

L'ê difisille eicrire ën patouà.

Vourïou countiâ l'èstorio di dui eipoù. Sabbou pâ pèrquë ilh avin rûziâ, ma la fënno avjo dè-sidâ dè papi parlâ a soun om.

L'èstorio anavo anant da calquë jouërn e l'om sabio papi coum fâ pèr aranjâ lâ coza.

Sabè-ou so' quë al à ënvëntâ?

La neuit, cant ilh èrën ënt â téit a fâ la velhâ, a s'ê butâ, òoub un p'cit bâton, a sèrnî uno pèr uno lâ feullha dâ jas.

La primmo vè, la fënno î beucavo curiouzo curiouzo, ma sënso dire riën. La sègoundo neuit, l'ê la mémo cozo, ma la curiouzitâ aoumëntavo bè quë soun om òoub lou bâton, feullho pèr feullho, èrpassavo lou jas.

Ma la neuit aprè, la fënno ilh à papi èrzistù a la curiouzitâ.

E d' brut ilh è eiclatâ:

«Soc cèrchâ-tu?»

E soun om tout countènt li reipoundo:

«Cèrchou ta lèngo».

Un affezionato perrerese
(Ing. Lazzaro Tessore)

Una valdese di Val San Martino trapiantata in Svezia... e suo ritorno

Con una madre oriunda di Massello, un padre oriundo di Prali, che si erano conosciuti alla Scuola Latina di Pomaretto, aveva assai poco peso il fatto che risiedessimo a Torino e che io vi fossi nata e cresciuta.

"*Chez nous*", per noi, era alle Valli.

Papà e mamma si erano sposati nella chiesa di Pomaretto, io vi ero stata confermata, tutta la parentela si trovava a Pomaretto e Torre Pellice, le estati si trascorrevano sempre o a Pomaretto o a Massello o a Prali. Specialmente a Prali, che era ed è ancora sempre per noi tutti, il perno intorno a cui ruota il resto del mondo.

Però, dopo la maturità e gli studi di lingue all'Università Bocconi di Milano, vollì allargare gli orizzonti ed andai in Inghilterra. A Londra mi aspettava il mio destino, nei panni di un biondo giovanotto svedese.

Non avemmo né dubbi né ripensamenti né esitazioni: volevamo sposarci e trascorrere il resto delle nostre vite insieme, in Svezia.

Il pensiero che l'unica figlia si trasferisse così lontano fu traumatico per i miei genitori: nel 1952 la Svezia era in capo al mondo e per le strade di Stoccolma vagavano certamente orsi bianchi e lupi! (Si ricrebbero peraltro assai presto. Già fin dal loro primo soggiorno nel nord Europa nel 1955, impararono ad apprezzare, stimare ed amare sia la Svezia che gli svedesi).

Il mio inserimento a Stoccolma fu molto agevolato dal fatto che tutti nella mia nuova famiglia parlavano l'in-

glese, mio suocero anche il francese, essendo egli nato a Parigi, dove suo padre era pastore della chiesa svedese.

La famiglia di mio marito era assai conosciuta nella Stoccolma bene degli anni 50 e mi era poi stato raccontato come parecchi fossero rimasti perplessi e sconcertati da questo suo matrimonio con un'italiana. Avendo forse visto i film di Rossellini, si aspettavano una voluminosa matrona romana!

Erano poi stati piacevolmente sorpresi nel vedere che non ero né romana né voluminosa!

Il primo inverno frequentai un corso di svedese per stranieri all'Università di Stoccolma. Volevo imparare la lingua a fondo, non solo ad orecchio. Mi piaceva e mi riuscì facile. Ancora oggi sento una punta di orgoglio quando qualche svedese mi dice: non riesco a piazzare il suo accento, da che regione della Svezia viene lei?

Il vitto? Non fu mai un problema, come non lo è tuttora. In Svezia mangiano alla svedese, in Italia all'italiana. Non mi sono mai mancate le aringhe salate o la minestra di ceci con la senape quando sono in Italia, altrettanto poco mi erano mancati l'espreso o il vino quando ero in Svezia.

La temperatura, il tempo, le stagioni: l'inverno, diciamo pure, è lungo e grigio, interminabile, a Stoccolma. Non nevicava mai molto, mezzo metro al massimo, ma piove molto, oppure la temperatura si abbassa e rimane sui -10, -15, -20° C per due mesi. Le strade non sgelano mai, l'uso dei pneuma-

tici chiodati è d'obbligo. Fa buio verso le 2.30, le 3. ma nelle case svedesi vi sono sempre *molte* punti luce, anche alle finestre e poiché nessuno chiude mai persiane o tapparelle, tutte le finestre ammiccano accoglienti.

(Si accendono sempre molte candele, in tutte le occasioni, o anche senza una ragione particolare, anche solo per la compagnia durante una lunga serata d'inverno).

La primavera arriva ad aprile ed esplose a maggio. Ed incominciano le lunghe notti chiare, pervase da un'infinita dolcezza e malinconia.

Le estati sono per la maggior parte fresche, con tempo variabile; ma sempre vi sono alcune settimane (a volte anche mesi) con tempo bello, stabile e caldo (25-30°).

Gli svedesi sono un popolo sportivo. Nella mia famiglia, si praticavano lo sci, il pattinaggio su ghiaccio e la vela. In quanto allo sci, nessun problema: fin da quando ero bambina, si andava spesso a sciare a Sestriere o a Cervinia e me l'ero cavata bene. Gli enormi boschi di abeti e le dolci colline che ricoprono tutta la Svezia meridionale e centrale sono l'ideale per le gite in sci.

Anche intorno ad una città come Stoccolma, i boschi non sono mai distanti. E con otto milioni di abitanti su di una superficie tre volte quella dell'Italia, non c'è rischio di accalcarsi! Le montagne della Svezia assomigliano alle nostre Alpi solo al Nord, in Lapponia. Più a sud, hanno forma arrotondata, levigata dai ghiacciai. L'ideale per randonnées in sci. Si parte dal mattino, zaino in spalla, con dentro un termos, dei panini, le immancabili arance, l'utilissima pelle di renna arrotolata (per star seduti al caldo e all'asciutto) e l'importantissima pala pieghevole (per scavare una buca nella neve e ripararsi in caso di improvviso e pericolosissimo peggioramento del tempo).

In quanto al pattinaggio, era stato più difficile. Qui non era questione di girare in tondo o di fare arabeschi sul ghiaccio di un pattinatoio. Si trattava di partire di buon'ora con lo zaino e due pattini lunghi mezzo metro, penzolini in mano. I laghi e i laghetti si trovano ad ogni piè sospinto, si sceglie quello giusto a seconda del vento che tira (per avere il vento "in pop-



Svezia, gita sul ghiaccio.

pa"), si attaccano i pattini sotto gli scarponi, e si parte. Attraversato il primo laghetto, si tolgono i pattini, si cammina fino al prossimo laghetto, si rimettono i pattini e così via. Prauzo al sacco seduti sotto un abete o sulle rocce della riva. Dopo gennaio gelano non solo i laghi, ma anche il mare dell'arcipelago di Stoccolma, a volte è un ghiaccio unico fino in Finlandia, dall'altra parte del Baltico.

Si fanno allora gite da un'isola all'altra (ve ne sono 24.000!) magari fino alle ultime scogliere prima del mare aperto, le stesse cui si era approdati in estate con la barca!

La tecnica da usare con questi pattini è molto diversa, difficile in principio, ma una volta imparata non si dimentica più. Era stata dura, le prime stagioni, e c'era voluto del tempo perché non fosse solo una faticaccia, ma un divertimento. Ma ce l'avevo fatta, ed ho di quelle gite bellissimi ricordi. Particolarmente la "classica", da ripetere ogni anno, Stoccolma-Uppsala, 80 km con ghiaccio duro, primaverile, che "canta" sotto i pattini, con il vento di schiena che spinge avanti sì che non si fa quasi nessuna fatica. E il ritorno in treno sonnecchiando stanchi e soddisfatti.

Gli sport d'acqua: nuoto e vela. Io? che non sapevo manco nuotare??? Mi buttarono in mare dal molo della casa estiva che avevano su di un fiordo lungo la costa ovest: o impari a nuotare o affoghi!

E mi accorsi che sapevo nuotare, anzi ero una di quelle fortunate persone che galleggiano come un sughero senza alcuna difficoltà!

Per mio marito, che aveva pilotato la sua prima barca a vela alla tenera età di quattro anni, era inconcepibile non trascorrere tutti i week-end ed una parte delle vacanze estive sull'acqua.

C'erano in famiglia parecchie imbarcazioni: canoe, barche a remi, motoscafi, barche a vela e fu giocoforza imparare ad amare la vita in barca e soprattutto imparare a remare e a manovrare sia un motoscafo che una barca a vela. Non fu né difficile né disastoso, anzi presto ne ero altrettanto entusiasta e per ben 35 anni continuammo ad esplorare gli arcipelaghi della costa est sul Baltico, i fiordi della costa ovest sul Mare del Nord, un'infinità di laghi e laghetti e parecchi dei canali che attraversano la Svezia centrale.

Dopo alcuni anni, mi venne offerta la cittadinanza svedese. Accettai, i vantaggi erano molti ed avrei trascorso il resto della mia vita in Svezia. Essendo la religione luterana religione di



Villa e Ghigo di Prali dal Bric di Galmout.

stato, mi venne chiesto se insieme alla cittadinanza accettavo la religione luterana. Ma a questo dissi no grazie. Valdese ero nata, e valdese volevo rimanere. Nonostante questo, feci per molti anni parte di varie corali di chiesa ed ebbi incarichi vari nell'ambito della chiesa.

Passarono gli anni. Arrivarono i figli. Le vacanze in Italia con loro erano sacrosante e intoccabili. Vi si erano fatti degli amici e avevano imparato l'italiano.

E così trascorsero quasi quarant'anni, con lavoro e famiglia, gioie e dolori, soddisfazioni e delusioni. Tutto il mondo è paese... I figli si sposarono, lasciarono Stoccolma, ebbero famiglie proprie.

Con l'età della pensione, l'idea: adesso potremmo stare un po' più a lungo in Italia, non solo quel misero mesetto di ferie estive! Il mesetto divenne due, divenne tre, divenne cinque e adesso siamo più in Italia che in Svezia.

Forse un giorno la ruota girerà di nuovo. Quando i viaggi ci sembreranno troppo lunghi e sarà troppo faticoso tenere tante case aperte. Chissà?

Per ora siamo contenti e riconoscenti di poter stare sul nostro balcone a guardare le rondini che con il loro stridente "vidiviiiit, vidiviiiit" si rincorrono intorno al Convitto di Pomaretto. Oppure seduti al sole in cima al Bric 'd Galmout, sopra Villa di Prali, ad ammirare le nostre montagne che, confessiamolo, sono le più belle del mondo!

Jeannette Grill Hemberg

RECENSIONE

Paola Geymonat D'Amore, **Le galline non hanno confini: Le galin-e a l'an pa d'boine**, Ed. Centro Culturale Valdese 1996.

L'autrice racconta qui, in uno stile scorrevole e piacevole, la storia delle prime generazioni della sua famiglia discendenti da quella coppia di Geymonat (Pièrre e Susanna), costretti, come tanti altri delle nostre montagne allora sovrappopolate, ad abbandonarle per trovare altrove un mezzo di sussistenza. La maggioranza con l'emigrazione verso le due Americhe, altri, come questa coppia, verso la pianura piemontese su cui sboccano le loro valli.

Così, nel 1857, Pièrre e Susanna, su un carretto carico delle loro cose più preziose, trainato da due vacche (la sola ricchezza rimasta) lasciano il Bessé di Villar Pellice, per raggiungere la porzione di cascina acquistata a Bricherasio con le loro magre risorse e contraendo un debito che verrà pian piano riscattato in molti anni di stretta e rigorosa

economia. È un racconto che interessa tutti noi delle valli alpine quali discendenti da quei montanari che hanno avuto lassù una vita dura per guadagnarsi il pasto giornaliero con fatica e che sono stati di esempio come grandi lavoratori, onesti ed economi.

Leggendo questo libro si viene catturati dal racconto delle vicissitudini di questa famiglia e dei suoi discendenti e di quelli di altre famiglie valdesi, della stessa origine, anche loro emigrati dai loro monti, che si imparentano fra loro con matrimoni dei loro figli e nipoti e lo si legge fino in fondo con crescente interesse.

Per rendere più realistico il racconto ogni tanto l'autrice ha utilizzato delle parole in patouà del suo villaggio di origine per rendere meglio l'atmosfera in cui l'azione si svolge, e, in fondo al volume, in nota, la traduzione e spiegazione, per chi ha dimenticato il dialetto, o per coloro che non lo sanno.

O. Coisson

...Dalle scuole e per le scuole

DA SESTRIERE

Caro signor Direttore,

la maestra ci ha letto la sua proposta. Noi abbiamo chiesto ai nostri genitori e nonni e Nicolò, nipote di Eligio Mallen, ha scritto nel nostro paguà di Champlas du Col:

«*Tsartsâ garoulhe*» è stato interpretato: «*At se un garûla*», «Sei uno scemo».

Mentre Elena Pellet, le cui origini sono di Laval, ha tradotto così:

«*Fâ un intraluque*», «Fai un intralazzo»

«*Tsartsâ garoulhe*», «Cerca l'avventura».

Ci siamo divertiti e speriamo di avere modo di tradurre altri scritti più "facili"!

* * *

Qualche anziano ci ha detto che la traduzione potrebbe essere:

«*Fâ un intraluque*», «Fare una "cosa" eccezionale».

«*Tsartsâ garoulhe*», «Cercare "grane"».

Brâvi Minôo! coumplimen per vore travâlhe, ma la vente qu'au dise que li, qu'ma toudzourne notri Vei qu'on rasoun e la vent qu'ou-z-apremen da Ellou.

Il forno del mio paese

A Champlas du Col ci sono due forni, uno serviva per le persone che abita-

vano in cima al paese e l'altro per quelle che abitavano in fondo.

L'interno è costituito da due forni: uno grande dove al mese di novembre si facevano le infornate di pane per tutto l'inverno, l'altro forno più piccolo si adoperava solo in estate, ogni 15 giorni si faceva il pane per tutto il paese.

La nonna mi ha raccontato che per fare il pane, ogni famiglia preparava il proprio impasto fatto di farina di segala, impastato in una madia di legno e lasciato a lievitare, venivano poi fatti i pani rotondi chiamati (la pesa) e a turno portato al forno a cuocere.

Il nonno si ricorda che per scaldare il forno bisognava avere la legna di larice, preparata da un anno all'altro, a turno gli uomini si preoccupavano che il forno fosse sempre caldo.

I nonni dicono che quando si faceva il pane c'era molto lavoro, ma era una grande festa per tutto il paese, dopo la cottura del pane, nel forno ancora caldo venivano fatti cuocere i piatti tipici: la glâre di castagne, la glâre di patate, le "tourta" di barbabietole e di mele e mangiate tutti insieme dopo aver lavorato.

Alice Prin

Classe 4ª

Scuola Elementare Sestriere

Il forno di Champlas du Col è in mezzo al paese nella via Principale vicino alla fontana esagonale.

È stato ristrutturato alcuni anni fa.

Nell'interno ci sono due forni uno più piccolo e uno più grande che non

funziona, dove ogni anno in estate facciamo il pane che viene buonissimo perché è cotto nel forno a legna.

Sulla bocca del forno c'è una pietra con incisa la data del 1894.

Nel forno ci sono appoggiati sulla parete tanti assi che servono per mettere il pane appena uscito dal forno ci sono anche attrezzi come la pala, il rascietto e una scopa fatta di stracci che serve per pulirlo dalla brace e dalle ceneri, che sono servite a scaldare il forno prima di mettere a cuocere il pane.

Ci sono due camini e le pareti interne sono completamente nere dal fumo che è entrato dentro.

I bambini aiutano a portare gli utensili.

Roberta

Classe 4ª

Scuola Elementare Sestriere

A Champlas du Col ci sono due forni vicino alle fontane più grosse del paese. Uno di questi due è stato ristrutturato e in estate le nostre mamme preparano il pane e le pizze poi Piero Poncet accende il forno e quando è alla giusta temperatura inforna, tutti i turisti vengono ad assaggiare il pane e le pizze.

Mia nonna Mariuccia prepara la glâre di castagne per tutti e alla sera tutti gli organizzatori si ritrovano in sala giochi a mangiare i prodotti del forno dopo cena noi bambini giochiamo.

Il pane cotto in questo forno ha un sapore diverso da quello che si compra.

Strumenti

Panièra = assi in legno per portare le forme di pane da infornare.

Itella = pezzi di legna per accendere il fuoco, tagliati in modo particolare.

"El pena" o "icoubbe" = scopa per pulire il forno composto da un lungo bastone collegato in cima ad un sacco di "iuta".

"Mitrouna" = una lunga sorta di badile; formata da un lungo bastone con in cima un pezzo di tavola, tagliata rotonda, del diametro di una forma di pane, il suo scopo era di infornare e sfornare il pane stesso.

Nicolò

Classe 4ª

Scuola Elementare Sestriere



Il costume di Prigelato

Ogni paese ha le sue tradizioni, una diversa dall'altra, sia nei costumi, sia nei balli, che in tutte le usanze.

Il costume di Prigelato (partendo dall'alto) era così composto:

- il copricapo, la "toque" dalla forma di un ventaglio, ornato da nastri di velluto (ribon a tavelle).
- un nastro di lana (gânse) ripiegato a "u" e attaccato alla toque, serviva in caso di vento, per tenere ferma la cuffia.

Di toque ce n'erano di diversi tipi:

- festiva: normalmente di colori vivaci;
- da lutto: nera o colori scuri.

Per le funzioni religiose il copricapo è diverso e si chiama "barette". Anche di barette ve ne sono di due tipi:

- da matrimonio: bianca con ricami azzurri e fiocco di seta ecru;
- da lutto: bianca in cotone e fiocco in cotone.

Come ornamento sul collo c'erano una croce ed una spilla, montate su un nastro di velluto nero.

La spilla era posizionata al di sopra della croce e, sotto la gola, si trovava una spilla cucita (plaque).

Il vestito (robbe) era solitamente nero coperto da uno scialle (moutzaou) in genere colorato.

Ce n'erano di diversi tessuti:

- per le feste di seta;
- per il lavoro, di lana o di cotone.

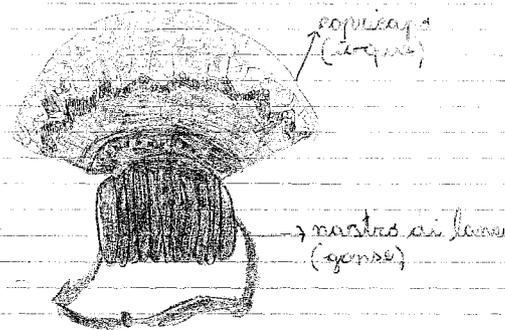
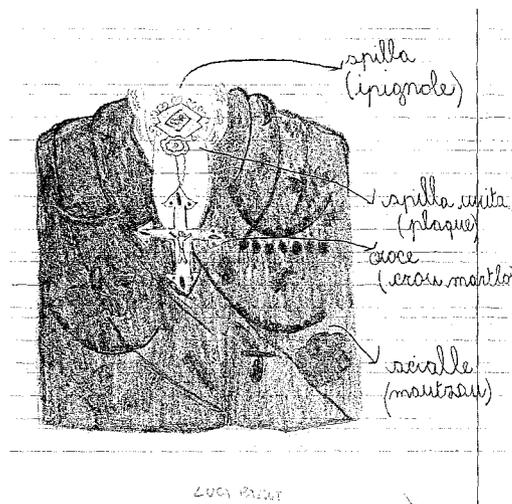
Erano anche di diversi colori:

- da lutto nero,
- da semi-lutto grigio,
- da matrimonio di colori vivaci.

Lo scialle era solitamente abbinato al colore del grembiule (foudiel) che copriva la parte inferiore del vestito, sotto la quale si trovava la sottoveste (ganatzoun); il suo scopo era quello di non far vedere le gambe quando la donna, ballando, faceva alzare la gonna.

Le scarpe erano sempre nere.

I bambini indossavano un vestitino simile a quello della mamma ed un grembiule dai colori vivaci.



Francesca Luigas

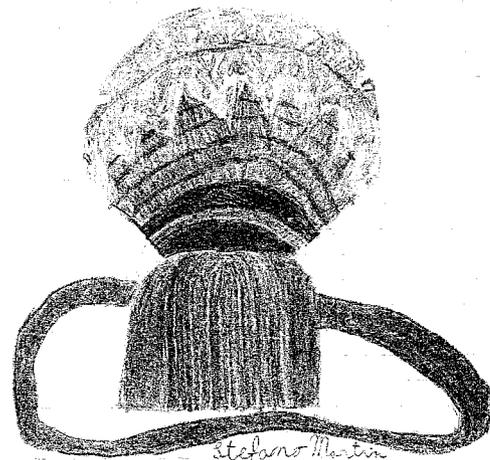
Fino a quattro anni i maschi e le femmine si vestivano in modo uguale, fino a quando non compivano diciassette anni ed entravano nel "dzouvent".

Le ragazze, allora, indossavano la "barette a clappa".

Anche gli uomini avevano i loro costumi: solitamente indossavano un cappello piatto.

Avevano una camicia bianca con sopra il gilet in qualunque caso nero come i pantaloni.

Quando si sposavano indossavano la sciarpa di colore uguale allo scialle della moglie.



Quando moriva qualcuno, si vestivano completamente di nero, camicia compresa.

Visitando la mostra "Costumi tradizionali delle genti alpine", ho completato le mie conoscenze sugli indumenti che compongono il costume prigelatese ed ho imparato a nominarli in patouà.

Ho capito che esisteva un costume adatto ad accompagnare ogni periodo della vita, dalla nascita alla morte, e gli avvenimenti sia importanti, sia quotidiani.

Gloria Lantelme
Scuola Elementare di Prigelato



Desidero venga segnalato, se possibile, su "La Valaddo" il libro "La viticoltura a Chiomonte" (Melli Editore, Borgone, To, agosto 1995).

Tale opera è frutto di una ricerca effettuata dalle classi 3^a e 4^a della scuola elementare di Chiomonte nell'anno scolastico 1991/92.

Attraverso interviste agli agricoltori locali i ragazzi, guidati dalle loro brave insegnanti, ripercorrono qui le fasi della viticoltura chiomontina fino alla produzione del vino, confrontando i sistemi praticati nel passato e quelli di oggi.

Molto spazio è dato alla nomenclatura in Occitano alpino (essendo Chiomonte ancora compreso in quest'area linguistica).

In Occitano è pure la bella poesia "La vandeïmo" di G. B. Jaime (1) che descrive l'alacre frenesia della vendemmia di un tempo.

Sono 118 pagine scritte dagli scolari stessi in chiara, ordinata grafia e da loro egregiamente illustrate, pagine corredate da molte, inedite fotografie.

Apprendo che gli utili ricavati dalla vendita del libro saranno devoluti alla costruenda "Casa Amica": una casa di riposo voluta in loco e patrocinata dal coraggioso Parroco di Chiomonte "Francouà" (don Francesco Gros).

Clelia Bouvet Baccon

(1) Poeta occitano nato e vissuto a Chiomonte a cavallo del 1700-1800.

Nungun saurie pas vous exprimaa
lè pleisii que la s'preuve a vendeimaa
quand le soureil ei bel et le ten serein
que la se va pas neble grosse còme la dein
toute la matinà e tout le deran jour
ou l'entendé de tapage dins la rua de Choumoun
qui tabusse une tine et qui buonne un tinel
un arrange une banate un autre un banatèl

un anan tro rude se bagne dins le biaa
et retiran sa groule se bitte a bramaa

quand la riante aurore ben peu lous avertii
que le jour ei arriva que la vante partii
allaure ou l'entendé dedins tout le cantoun
bramaa José François Catlene Margoutoun

Parton le soureil ei jo a la roche de l'Armaa
prené votre corbelie et annin vendeimaa
qui di attendeme au pont et qui di au pieron
la venteirie peu vei quelle belle procession

oman fenne eifan mendie da mariaa
tout sen vai a galop apprestaa la saumaa
un bramme l'autre chante un suble l'autre ri
qui dit passa ilaa qui dit passa ici

il arrivoun a la vigne chacuun se bitte entrain
qui vendeime une toppie qui vendeime un fierein
lon-zun annan trop rude avei la banataa
laësson un flocc de la braie attaccaa a un pas

d'autri i paussoun lor corpet a un croc d'une fiche
qui di une buricherie et qui fai une niche
qui se taille un dein par esse trop pressà
qui amourre dou naa a une garbinà

Eirou dins quellon jous quellon garbinie
que pojon avei d'oillade de la belle mendie
l'amour dins quellon jous semble plus epurà
et la parole an plus de sincerità.

G.B. Jaime

Poeta occitano nato e vissuto a Chiomonte
a cavallo del 1700-1800

La vendemmia

Nessuno saprebbe esprimere / il piacere che si prova a vendemmiare / quando il sole è bello e il tempo sereno / e non si vedono nuvole grasse come il dito

tutta la mattina e durante il giorno / si sente rumore nella strada di Chiomonte / chi batte un tino e chi inbonisce una tinozza / chi aggiusta un bigoncia e chi una gerla / uno andando troppo veloce si bagna nel canale / ritirando la sua scarpa si mette a urlare quando la ridente auvora li avverte / che il giorno è arrivato e che bisogna partire / allora si sente dovunque nel vicinato / gridare Giuseppe Francesco Caterina Margherita.

Partiano che il sole è già alla roccia della Ramata / prendete il cesto e andiamo a vendemmiare / chi dice aspettatevi al ponte e chi al pilone / bisognerebbe poi vedere che bella processione

uomini donne bambini ragazze da sposare / tutti vanno di corsa a preparare il carico / uno grida, l'altro canta uno fischia l'altro ride.

Chi dice passa di là chi dice passa di qui / arrivano alla vigna e ognuno si mette al lavoro / chi vendemmia un pergolato e chi vendemmia un filare / alcuni andando troppo in fretta con le bigonce piene / lasciano un fiocco di pantaloni attaccato a un paletto altri posano il loro gilè in cima ad una pertica / chi dice una stupidaggine e chi fa una smorfia / chi si taglia un dito per fare troppo in fretta / chi frega il naso contro una gerla piena.

Fortunati in quei giorni quei ragazzi / che possono ricevere delle occhiate dalle belle ragazze / l'amore in quei giorni sembra più puro / e le parole hanno più sincerità.

Traduzione dei signori Alessandro Martin e Renaldo Gonnet

Tema n. 1: *Geografia e storia locale*
 - "Sitrière", "Tsanlà", "Su Côle" sono sinonimi o indicano aree diverse?
 - Le località "La Jamo" e "La Roûso" sono collegate ad un'attività importante: cerchiamo di indicarne l'ubicazione e l'attività presente o passata ad esse relativa.

Tema n. 2: *Lingua locale*
 - Cerchiamo di completare la ricerca degli scolari di Sestriere sul *forno* e

quindi, cosa indicano i seguenti termini, che non appaiono nella vostra ricerca?
 1) 'l tiâ
 2) l'icoubbe
 3) la patouire
 4) 'l crisente
 5) la gâvi
 6) 'l bla
 7) 'l barbariâ
 8) lou bren
 9) l'ibélua
 10) lou-z-arflaou

- Gli stessi termini, trascritti nel patouà "martinenc" e qui sotto indicati alla rinfusa, presentano delle differenze rispetto a quelli elencati. Possiamo riordinarli affiancandoli al corrispondente termine appartenente al patouà dell'Alta Val Chisone e darne la traduzione e/o la spiegazione.
 - lou creisènt - li rèspralh - lou bla - la mait - lou barbariâ - la blùo - l'eicoubas - lou brénn - laz cigloouvélha* - lou gaviot*
 (* termine equivalente in relazione all'uso, ma non al materiale di composizione).

Recensioni

Gisella e Walter Eynard, **Supa Barbetta e altre storie**. Vivalda Editori.

Non sono uno scrittore e neppure un gourmet, e men che meno un antropologo, ma succede, alle volte di dover lasciare ogni remora e pudicizia per cedere alla passione ed all'orgoglio.

Parlo della passione che mi ha suscitato la lettura di "Supa Barbetta e altre storie..." di Gisella e Walter Eynard (edito da Vivalda Editori).

Difficile comunicare ad altri l'intima emozione che si prova a tale lettura, ma spero che la passione supplisca alla non specializzazione. Perché, per disquisire dell'opera di Gisella e Walter, veramente, bisognerebbe essere scrittore, gourmet ed antropologo e qui entra in gioco l'orgoglio di essere cittadino di queste Valli, che non può non entusiasmarci alla lettura di questo bel libro, né sfuggire al piacevole dovere di consigliarlo ad altri, come si fa con gli amici, senza pretese di essere letterato, ma con la convinzione di condividere un piacere autentico.

"Supa barbetta..." non è solo un libro di ricette, e neppure solo una ricerca antropologica sulla cucina del popolo valdese (o più in generale sulla cucina delle nostre valli, vista l'integrazione delle culture valdese e cattolica avvenuta fortunatamente, col trascorrere degli anni). È poesia!

Nel frontespizio di ogni ricetta, vengono riportate notizie e curiosità legate alla medesima, o ai suoi ingredienti.

Come resistere, nel leggere la ricetta della "Polenta douça", dal chiudere gli occhi e tornare alle fredde sere

d'inverno, quando chiusi nella cucina, attorno alla stufa rovente, il nonno ci raccontava delle sue privazioni, degli stenti di suo padre, o della vita grama di suo nonno... O della "Fisica" e delle "Masche". O di tanto altro ancora.

Come non ricordare, non senza emozione, leggendo a pagina 55, le grandi feste che si tenevano per l'uccisione del maiale, feste a cui tutti, anche noi bimbi, arrivavamo sfiancati dal lavoro, ma con la consapevolezza di aver contribuito ad un rito vitale.

Come non lasciar sgorgare una lacrima al ricordo della cura amorosa, con cui la nonna preparava (lei convinta cattolica) la Supa Barbetta per il nonno (convinto e orgoglioso valdese).

Queste ed altre le magie di Gisella e Walter.

Impaginato con cura, ed eleganza, ma senza fronzoli il libro trasuda ad ogni pagina l'etica del popolo alpino, che non ama apparire sopra le righe, ma è orgoglioso della propria identità; non come un fatto di mero campanilismo, ma al contrario, con la voglia, mai ostentata, di confrontarsi con gli altri, di imparare, di insegnare.

Se, poi tra i lettori ci fosse qualche gourmet, provi a mettere in pratica le ricette proposte, riscoprirà sapori antichi.

Oppure, se preferite, andate a trovare Gisella e Walter nel loro ristorante (Flipot) in Torre Pellice, e nell'alzarvi da tavola avrete la certezza di aver ben speso tempo e denaro. Magari i nonni portino i nipotini, ed approfittino dell'atmosfera rilassata del locale per raccontare dei tempi andati: dei ricordi felici, e dei tempi duri: così

facendo, manterranno viva un'altra magia degli autori, quella contenuta nella loro dedica che dice: "Ai nostri padri... e ai nostri figli". Perché nessuna donna, nessun uomo, nessun popolo, ha futuro, se non ha radici. Buona lettura, amici!

Daniele Ghigo

Séou pâ un eicritour e nhéno un èntenditour, e mënc èncaro un antropologiste, ma la po aribâ d'vê, dè dégué abandonâ tout èrtènh e gèno pèr cèddre a la pasioun e a l'orgueulh.

Parlou d' la pasioun què m'à susità la leturo dè "Supa Barbetta e d'aoutra èstoria" dè Gisella e Walter Eynard (un'èdition dè Vivalda Editori).

L'è difisille coumunicâ a d'aoutri l'èntimo coumousioun què la s' provo a qu'lo leturo, ma èspèrou què la pasioun suplise a la mancanso d'èspechalizasioun.

Pèrquè pèr tratâ dè l'oubrage dè Gisella e Walter, èntèrio propi èse: eicritour, èntenditour, e antropologiste, e la po aribâ qu'un sènte l'orgueulh d'èse gènt dè quèta valadda, què po pâ mancâ d'èntouziâsmâ-se a la leturo dè quèl bèl libbre e èscafourâ a l'agreable douvèr dè counsèlhâ-lou a d'aoutri, coum la s' fai èntèr amis, sènsò la pèrtènsioun d'èse un lètrâ, ma d'oub la counvinsioun dè partajâ un plazèr aoutenti.

"Supa Barbetta..." l'è pâ mèc un libbre d'èrsètta, e nhéno rènc un'èrsercho antropologicco s' la cuzino dâ peupple vodouâ (ou pi èn gènéral sù d' la cuzino d' notra valadda, counsiderâ l'èntegrasioun d' là cultura vodouazo e catolio, pèr fourtuno què la s'è aribâ pasant lh'ann). L'è poueziò!

Ènt â froutispisi dè chaquè èrsètto, venèn èrpourtâ d'ènfourmasioun e dè curiuzità liâ a l'èrsètto ou bèn a sî èngrediènt.

Coum la s' po èrzistâ, leiènt l'èrsètto

"Polenta douça", a sèrà lh'eulh e tournâ a lâ frêida vèlhâ d'uvèm, cant bèn èrdût ènt la cuzino, a la viroun d' l'èstuvo ardènto. Lou donn nou countiavo d' sâ privasioun, di patimènt dè soun paire, ou d' la vitto mizerablo dè soun donn... Ou d' la "Fisico" e d' lâ "Masca"... Ou dè bièn d'outra coza.

Coum pâ sè souvènt, òub emousioun, èn leiènt a la pajo 55, lâ grandâ fêta qué la s' fèzio. cant la s' sanhavo lou puèr, l'èro dè feta a lâ câla tûti, èdcò nou meinâ, arিবèn èsquintâ dâ travalh, ma coussiènt d'aguè countribua a un rite vital.

Coum pâ laisâ coulà uno larmo â souvèntir dâ souèn afetuou cant la nonno aproutavo (filhe catolio counvinto) la Supa Barbeta pèr moun donn (counvint e orgueulloù vodouâ).

Quèta e d'outra l'è lâ magia dè Gisella e Walter. Êmpaginâ òub souèn e eleganso, ma sènso flouritura, lou libbre gîclo a chaquè pajo l'ètico di gènt d' la mountanh, qué li tèn pâ a parèise sù d' lâ rigga, ma soun orguelhoù dè leur identità; pâ coum un afâ dè pur campanilisme, ma lou countrari, òub la veullo, zamé blagâ, dè sè counfrontâ òub lh'outri, d'èmparâ, dè moutrâ.

Sè peui èntèr li letour la lei fouse calqué gourmandoun, qu'â prove a butâ èn praticco laz èrsèta proupouzâ, e â deicurbèro dè sabour di tèm pasâ.

Ou bèn s'ouï pèrfèrà anâ trouba Gisella e Walter èn leur rèstourant (Flipot) a La Tour, e cant ou quitèrè la tàoulo, ouz ouèrè la certèssò d'aguè bèn deipènsâ tèm e mounéo. Magaro li donn qu'î portèn li reirefilh, e qu'î proufittèn d' l'atmosphéro rëlachâ dâ loucal pèr countiâ di tèm pasâ, di souvèntir eiroù e di tèm pè-nible: fèzènt parèlh, î mantènèn vivo un'outrò magio d'lh'outour, quèllo qué parèi èn leur dedicasioun qué di: "A notri paire... e a notri filh". Pèrquè nuna donna, nun om, nun peupple, à un futur, s'al à pâ dè rèi. Bouno leturo, amiis!

Daniele Ghigo

Sergio Arneodo. **Danço di Sesouin - Danza delle stagioni - Danse des saisons**, pagg. 150 con xilografia originale di N. Baudino, Edizioni Priuli & Verlucca, Coumboscuro Centre Prouvençal.

"Danço de Sesouin". il libro di poesie di Sergio Arneodo in tre lingue (provenzale, italiano, francese) non ha più bisogno di parole di presentazione, perché personaggi illustri, come il Prof. Gasca Queirazza e Gustavo Buratti, le hanno già magistralmente proferte, quel 15 novembre 1996, nel Palazzo della Provincia di Cuneo, di fronte ad una marea di gente delle Valli.

Ma noi della "Valaddo", in qualità di amici dell'autore e come suoi compagni di battaglie per la sopravvivenza della nostra civiltà provenzale, non possiamo fare a meno di aggiungerne una - di parola - forse non d'effetto, ma profondamente sincera: grazie!

Sì, grazie, Sergio per non aver "dimenticato" di essere un poeta!

La posiamo vicino a quelle esaltanti, e senz'altro più dotte, che già sono state scritte o dette, perché riteniamo sia l'unica rimasta da consegnargli.

Il grazie ci è cresciuto dentro man mano che procedevamo nella lettura delle sue stupende trenta poesie di Natale, che umilmente, come è nel suo stile di vita, egli ha chiamato "pietre": "pietre" che ogni tanto buttava nel "mucchio", finché il "mucchio" divenne grande ed era giusto farlo conoscere al mondo.

Nei suoi versi, e che mirabili versi, abbiamo riassaporato la dolcezza dell'infanzia e del Natale, la vigoria della gioventù, fremente di sogni e di

grandi ideali da realizzare, l'avvenenza d'un paesaggio montano e l'incanto di un crepuscolo sul "cresto"!

Abbiamo rivissuto il bisogno ineluttabile d'amare, l'intensità d'un affetto coniugale saldo e corrisposto, la soavità di una vita appena sbocciata, il desiderio struggente di giorni sereni in una natura ancora, o di nuovo, incontaminata, dove i "casolari sperduti fan grembo alla carezza tepida del vento" e dove le stelle "come diamanti pungono gli occhi"!

Abbiamo insomma ritrovato il nostro cuore, col suo passato, più o meno lontano, ma inobliabile, e col suo presente, teso alla speranza e ad un futuro migliore.

Come potremmo allora non ringraziare l'amico Arneodo per averci donato i suoi "momenti lirici", emozionanti ed incantatori, attraverso i quali abbiamo percorso la sua vita, ma anche la nostra, abbiamo toccato con mano che "l'intimo diventa universale" e che, la "storia" di un uomo, è la "storia" di tutti gli uomini?

Pure noi avremmo voluto scrivere una "Danço di Sesouin" così vera, visuta, bella, ma non essendo quei poeti che "l'ispirazione coglie a tradimento", come è accaduto a lui, non ci siamo mai riusciti.

Anche per questo gli siamo grati: perché, quanto avevamo nel cuore, senza di lui ci sarebbe sempre rimasto dentro, ma da oggi non è più così!

Per convincersi basta raccogliere, e fare nostre, quelle "pietre" che Sergio Arneodo ha tirato nel "quiapiher" anche per noi, una ogni anno, affinché insieme non dimenticassimo che "la poesia è vita" e "ogni vita è poesia"!

Maria Dovio Baret

A la crousièro

Poesia tratta dal libro "Danço di Sesouin" di Sergio Arneodo

A la crousièro

Soun li jours courts, quouro la nuèch
marco lou temp e lou sinhâl
de nosto vido se mesuro
sus la soubrou. Oh, sabè rén
l'estello que paréis à la crousièro
minço de ma fenestro! un pau se tèn
fermo, ajouçâ à la broundo e la derrièro
oumbro l'esténh. Ma resto en l'uei
lou gaubi d'un'enfanço e l'esbabuèi
de li ages luénhs. Sus lou lindâl
pichot lou temp s'arrèsto aquesto nuèch.

Sergio Arneodo (Deineâl 1979)

All'inferrata

*Sono i giorni brevi, quando la notte
scandisce il tempo e il segnale
della nostra vita si misura
sull'oscurità. Oh, non conosciate
la stella che s'affaccia alla croce
breve della mia finestra! sosta un poco
immobile, aggravata al bordo e l'ultima
ombra la spegne. Ma rimane nell'occhio
l'immagine d'una infanzia e lo stupore
delle età lontane. Sul davanzale
stretta il tempo si ferma questa notte.*

Sergio Arneodo (Natale 1979)

Avvisi ai Soci

Preannunciamo che la 19ª "Fête de La Valaddo" avrà luogo il 4 e 5 luglio p.v. a Sestriere. Il relativo programma verrà divulgato con il prossimo numero del periodico.

* * *

Merito l'assidua ricerca di un gruppo di appassionati cultori del nostro patrimonio culturale di Bardonecchia, Cesana, Pragelato e Fenestrelle, nonché la collaborazione dell'Associazione Culturale "La Valaddo" si è lieti portare a conoscenza della nostra Gente della Val d'Oulx e della Val Chisone.

... La possibilità di prenotare l'acquisto di nuovi scialli e grembiuli in seta, tessuti da un artigiano lionese, nei tradizionali modelli:

- *Moutsauou d'la vinga* nei vari colori: nero/fuëque, rouie, couloure 'd vin, verte, bloe, ecc.

- *Moutsauou d'la rosa* nelle due versioni: Bianco/su blâque, roze, dzaoune, ecc.: Nero/Fuëque, rouie, couloure 'd vin, verte, bloe, ecc.

... i prezzi preventivati sono suscettibili delle seguenti variazioni: *Scialle* (con frangia su quattro lati) L. 380.000/420.000; *Grembiule* (acquistabile anche singolarmente) L. 60.000/80.000; a seconda del quantitativo che raggiungerà l'ordinazione definitiva.

Nel prossimo mese di marzo, saranno disponibili in loco le campionature, *ma è necessario che le prenotazioni, sia pure di massima, giungano già entro il mese di marzo 1997*, per quantificare il più presto possibile il definitivo ordine.

Per la Val Chisone le prenotazioni sono raccolte dalla "Fondazione G. Guiot Bourg" di Pragelato, nell'orario di: martedì e venerdì 10/12 e sabato 16/19 - Tel. 78800 e nella Valle d'Oulx presso la sig.ra Bompard Ins. Emi, Via Cavour 23 - Bardonecchia - Tel. 99792 (nelle ore serali).

All'ordine dovrà essere versato un acconto di 500 (cinquecento) franchi francesi. Pragelato, 25 gennaio 1997

* * *

Siamo lieti comunicare la disponibilità manifestata dalla Comunità Montana "Alta Valle Susa", con nota del suo Presidente del 22.1.97, e dalla Comunità Montana Vali Chisone e Germanasca, con comunicazione in via breve dell'Assessore alla Cultura a voler assumere congiuntamente l'impegno per il finanziamento dei due impianti/progetto relativi ai due modelli di scialle programmati. A nome degli Organizzatori dell'iniziativa e del Consiglio Direttivo de "La Valaddo" esprimiamo, attraverso queste poche righe, tutta la nostra gratitudine per questa adesione che, oltre a rappresentare una riduzione di spesa sugli acquisti in programma, consentirà alle Comunità stesse di riservarsi la proprietà esclusiva degli impianti/progetto. Questo sostegno permetterà quindi anche per il futuro di mantenere la tradizione del costume locale, componente importante della storia e cultura delle nostre valli. Si tratterà di mettere in atto una forma di collaborazione fra il tessitore, ed un negozio locale, specializzato nel settore, per cui anche in futuro chi vorrà rinnovare il proprio costume ne avrà la possibilità. *L'union e la bonne voulountà fon la forse e tute ensempè ou pouien encà reversâ 'l mounte! Mersi.*

* * *

Nouvelles de Briançon

Le 16 novembre dernier, M. Hervé GAYMARD, secrétaire d'Etat à la Santé, a inauguré l'estension du Centre Hospitalier de Briançon. Pour 80 MF, l'hôpital s'est doté de 7200 m² de locaux neufs dans lesquels seront installés les services:

la radiologie, les urgences, le bloc opératoire, la réanimation, la pharmacie, la stérilisation, ecc. Au nouveau centre hospitalier on a attribué le nom de HOPITAL DES ESCARTONS qui rappelle notre histoire toute Briançonnaise.

CONDOGLIANZE

Il Consiglio direttivo de "La Valaddo" esprime le più sentite condoglianze al Prof. Ezio Martin, già Segretario dell'Associazione e prezioso collaboratore del nostro periodico, per la dipartita della consorte, signora Maria Kustrin.

INCARICATI LOCALI

- **Balma:** Katia Bouc - Frazione Balma Alta, 29 - 10060 Roure - ☎ 84.27.93.
- **Castel del Bosco:** Ressenat Manuela - Via Combal, 28 - 10060 Roure - ☎ 83.933.
- **Cesana Torinese:** Colturi Riccardo - Frazione Fenils - 10054 Cesana Torinese - ☎ 0122/89.582.
- **Charjau:** Anna Baudissard - Via Nazionale - 10060 Roure - ☎ 84.27.86.
- **Escarton du Queyras:** Christian Grossan - Ceillac - ☎ 92.450626.
- **Escarton de Briançon:** Claude Casagne - 16 Av. de la République - 05100 Briançon - ☎ 92.202409.
- **Fenestrelle:** Celegato-Raviol Mara - Via della Chiesa, 10 - 10060 Fenestrelle - ☎ 0121/83.95.43.
- **Meano:** Tron Dino - Via Nazionale, 7 - 10063 Meano di Perosa Argentina - ☎ 0121/82.109.
- **Mentoulles:** Alma Percivati Filliol - 10060 Mentoulles - ☎ 83.049.
- **Perosa Argentina:** Mario Bergoin e Regina Pero - Via Piave, 35 - 10063 Perosa Argentina - ☎ 80.31.62.
- **Perrero:** Rostagno Ezio - Via Eirassa - 10060 Perrero.
- **Pinasca e Inverso:** Ettore Ghigo - Via Piave 18/c - 10069 Villar Perosa - ☎ 51.43.85.
- **Pinerolo:** Guido Ferrier - Via M. Grappa, 61 - 10064 Pinerolo - ☎ 72.985.
- **Pinerolo:** Piera Breusa - Via Novarea, 36 - 10064 Pinerolo - ☎ 32.29.77.
- **Pomaretto:** Ferruccio Peyronel - Str. Podio, 10 - 10063 Pomaretto - ☎ 81.180.
- **Pragelato:** Italo Pastre - c/o Uff. Postale - 10060 Pragelato - ☎ 0122 78.939.
- **Prali:** Richard Miriam - 10060 Villa di Prali - ☎ 0121/80.76.17.
- **Pramollo:** Ettore Ghigo - Via Piave, 18/c - 10069 Villar Perosa - ☎ 51.43.85.
- **S. Germano Chisone:** Ettore Ghigo - Via Piave, 18/c - 10069 Villar Perosa - ☎ 51.43.85.
- **Sestriere:** Marco Charrier - Municipio - 10058 Sestriere - ☎ 0122 75.51.64.
- **Usseaux:** Cirillo Ronchail - 10060 Usseaux - ☎ 83.052.
- **Villar Perosa:** Ettore Ghigo - Via Piave 18/c - 10069 Villar Perosa - ☎ 51.43.85.
- **Villaretto Chisone:** Delio Heritier - Frazione Pigne - 10060 Villaretto Chisone - ☎ 84.25.13.

