



ORGANO TRIMESTRALE
DELLA ASSOCIAZIONE CULTURALE
"LA VALADDO"

Sede: 10060 VILLARETTO CHISONE

Anno XXIX - Dicembre 2000 - N. 24

www.perosa.alpcom.it/lavaladdo

e-mail: lavaladdo@perosa.alpcom.it

Conto n. 492/A - Spedizione in a.p. - 70%

Filiale di Torino

La Valaddo



«ese diferent per ese melhour»

I.P.

GERMANASCA

CHISONE

ALTA DORA RIPARIA

FASCICOLO N. 110 SOMMARIO

- La naisense de Dzesoe
- L'année Européenne des Langues
- Paouri nou!... Si notri vei trounesson
- Uno fotografio dè l'Americco
- Appunti per uno studio sull'uso dei suoli nelle Alpi Occidentali
- Lou dou dè "gran" mamà"
- Dacci oggi il nostro pane... un po' bruciachiatu
- Arvee Doun Blanc
- Roure, i nostri monumenti: le chiese
- Charlottenberg
- Laz Istoria ed Barbou Giuanin
- Triffa - Triffa - Truffa - Tartiffa
- A Granges di Prigelato un momento di vita comunitaria: la preparazione del pane
- Borse di studio anno 2000 a Prigelato
- Uno sciopero nella Valle di Susa nel XIV secolo
- Recensioni
- Unitre Perosa e Valli

Direttore responsabile: Enrico BASSIGNANA
Vicedirettore: Paolo PRIANO

Redazione: Clelia BACCON - Alex BERTON -
Claude CASSAGNE - Ines CASTAGNO - Ma-
ria DOVIO - Lina Dolce CHAPPELLE - Ettore
PEYRONEL - Ugo PITON - Guido RESENT
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. 22.000 (11 Euro) - Estero L. 35.000 (18 Eu-
ro) - Copia singola del periodico L. 7.000 (4
Euro) - Socio sostenitore: almeno L. 50.000
(26 Euro)

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)

La naisense de Dzesoe

Iquelle naisense capite a Betlem
ounte Maria e Dzousen, soun ipou, èron
anà per se fà marcà a résensente our-
dounà da l'Emperère Roumân Sésar.

Intente dounà que la vièle ère glafia
de passadzia e que din lous ostou
lh'avia pamai a'd poste, Maria e Dzou-
sen ou pougoe se loudzà que dinte un
tèite.

E l'fi capità que din la nèoute, la
Vierdze Maria dounà a mounte soun
minà.

Lou berdzia da-z-enviroun, qu'un
ândze de lumière avia avèrti de l'avè-
niment, n'on pa tardà de venfi fà lou-
re adourashoun.

A la fin da-z-oeche dourse, selon la
louà de Mouise la s'fi prousèdà a la
sircounsijoun de l'Enfan e sèi dzourse
aprée, lou Rei Madzi, guidà da une
itièle miracoulouse, soun venguu a
tèite de Betlem, adourà l'Enfan-Dze-
sue.



Dall'originale dipinto con la bocca da Stojan Zafred. Riproduz. Spam - Verona

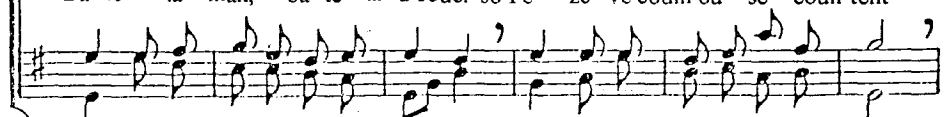
♩ 100 - ♩ = 68



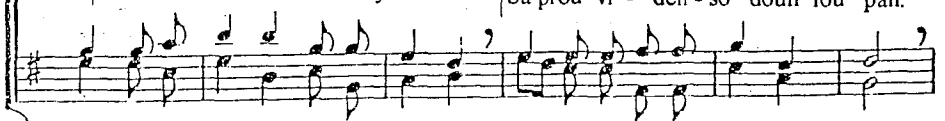
1 Chan-tà â Boun Diou un bée can-ti-qque Un chant nou-vèl pèr tû sî doun
 2 Què chan-tèn fin laz ai- ga grô- sa Moun-ta-nha d'co, ba- té lâ man
 3 Sou- nà lâ troum- ba a tou-to for- so Sou- nà ou joi tû lh'è-stru-mènt



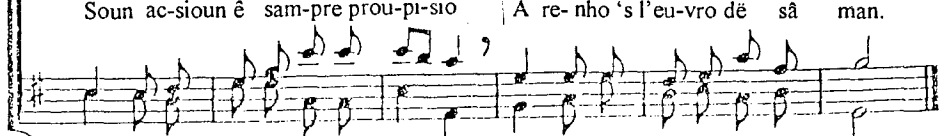

Soun nom ê grant e ma-nhi-fi-qque Loou-da-lou, peu-ple d' tou lou mount.
 Lou Boun Diou fai tou-ta lâ co-za Bè-la li jouèrn d'tu-ti nô-tri an
 Ba-tè lâ man, ba-té-lâ 'd couèr-so Fè-zè vè coum ou sè coun-tènt




A vol sal-vâ tou-to la tè-ro Sa gran pou-tèn-so ê sou-bre nou
 Al ê fi-dè-le e ben ei-ma-ble Pâ moc p'lou peu-ple d'I-sra-el
 Lou Boun Diou fai vè sa ju-sti-sio Sa prou-vi-dèn-so doun' lou pan.




Â fai la pas â post d' la guè-ro Tu-ti n'èn dè-vèn è-se eui-roû
 Soun a-mour grant e sè-cou-ra-ble Fai part a tû-ti d' soc ê bèl
 Soun ac-sioun ê sam-pre prou-pi-sio A re-nho 's l'eu-vro dè sâ man.



Boun Dênâl - Bounna Chalenda - Bounna Tsalenda

L'Année Européenne des Langues

L'Année Européenne des Langues (AEL) est un projet commun au Parlement Européen et au Conseil de l'Europe pour favoriser la prise de conscience et la promotion d'une plus vaste utilisation des langues dans les divers Etats membres de ces deux institutions (lire CB 16.2).

L'objectif général de cette initiative est de célébrer la "diversité et le multiculturalisme" tout au long de l'année 2001 et de faire prendre conscience aux citoyens de l'Union Européenne des avantages linguistiques et culturels que présente l'apprentissage d'autres langues.

En avril, un rapport-clé adopté par le Parlement Européen demanda à ce que l'AEL reconnaisse "le principe selon lequel toutes les langues doivent être reconnues comme ayant la même valeur et la même dignité". Le Conseil du Bureau Européen pour les Langues Moins Répandues, lors de son assemblée annuelle à Trieste, a discuté en détail l'Année Européenne des Langues telle qu'elle a été proposée, et a suggéré des propositions concrètes pour que des événements soient organisés dans les régions où sont parlées des langues minoritaires ou régionales. Le Conseil

prévoit de donner le coup d'envoi de l'année avec le lancement d'une conférence paneuropéenne sur les langues minoritaires et de terminer l'année avec une conférence de clôture en Belgique. On a demandé à chaque comité des Etats membres du Bureau de réserver une semaine d'activité par langue qu'ils représentent. De cette manière, le Bureau va tenter de s'assurer qu'au moins un événement consacré à une minorité linguistique aura lieu chaque jour du début à la fin de l'année. Une couverture plus large de ces événements sera assurée par l'agence de presse Eurolang. De tels événements incluront l'organisation de conférences et de réunions; la publication d'articles, de numéros spéciaux, de livres, de CDs et de vidéos; la production de programmes télévisés et radiophoniques spécialisés, l'organisation de manifestations scolaires, la mise en place d'expositions, etc. Les initiatives transfrontalières occuperont également une place importante, puisque beaucoup de langues moins répandues sont en fait parlées dans des régions frontalières (ex. provençal-alpin du Pays Briançonnais).

D'autres événements plus importants incluront l'organisation d'Euro-

skol 2001 qui se tiendra en Italie, dans les régions où l'on parle le Ladin et qui réunira des écoliers venant de régions où sont parlées d'autres langues minoritaires.

Une conférence intitulée «Partenariat pour la Diversité» aura lieu à Dublin et à Belfast et les centres Mercator du Pays de Galles, de Barcelone et de Ljouwert présenteront également des propositions communes.

L'objectif recherché pour la fin 2001 est d'être parvenu à consacrer une semaine de l'année à chaque langue minoritaire et à faire prendre conscience aux autres Européens de l'existence des langues minoritaires à l'extérieur de leur pays. A un niveau plus local, l'ambition de cette initiative est de permettre aux responsables politiques et aux décideurs d'acquiescer à une idée beaucoup plus précise de la diversité linguistique et culturelle locale présente dans leurs circonscriptions.

De plus amples informations seront disponibles tout au long de l'année sur le site Internet du BELMAR à l'adresse suivante: www.eblul.org.

(Tratto da "contact bulletin" n. 3 Luglio 2000 Le Bureau européen pour les langues moins répandues).

D. Breathnach

Paouri nou!... Si nostri vei trounesson

Souvent la si parlà de la-z-inoundashoun qu'on martirisà nostra valadda, ma la darièren da 14, 15 e 16 otobre pasà boette en evidènse une dandzirouse e ountouse néglidzense de l'omme que vai dénounsâ: Irousementa la dzente on rien riscà, ma que dire d'la ruina que, dint un rien, on ravadza toute la valadde.

Tou daborte un eisamen de couchense s'empose:

Nou, lou surviven d'une dzenerashoun grandiose aven nou sufisamenta defendoe notre tèrre? Aven nou bralhà prou forte notre desèspouare visavii de l'abandoun que la-z-Istitutshoun Prouvinshala, Regiounâla e Nashounâla dimoutron a la survivense de la "Montanhe" e da Mountanharte.

Aloure tsique a d'ourelha per entendre qu'a l'entendè... e qu'a prouvedde.

L'entreten da tsamin (que ven noumâ "Statale 23") ù une ountousità:

- la lh'a pamai une cunette de curâ;
- toutta la cadoecca soun itouppâ ou pèi iliminâ;

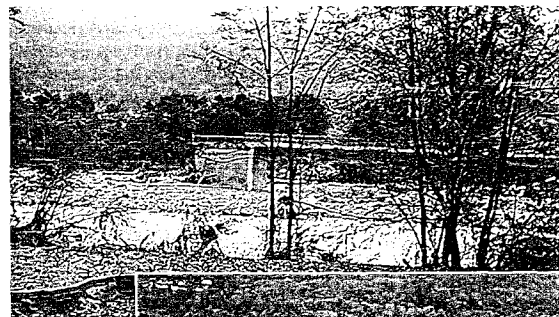


Foto Sandro Gallo

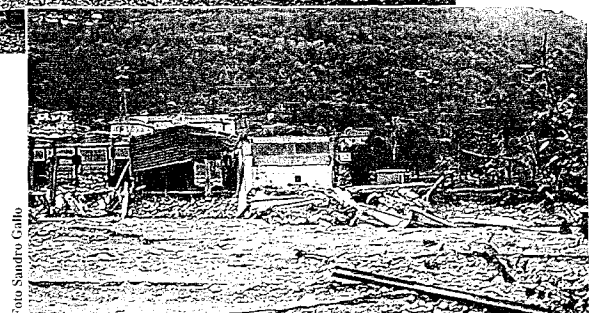


Foto Sandro Gallo

- l'inclinashoun da tsamin, que duria culhiù la-z-aiga da caire d'amounte, din la cunette, vai tout per soun counche e ditsardze la plu parte da tempe da caire d'avâl e ditruu brua ou moers a sèque, que soutenion la broua.
 - da Fraise a Su Col la lh'avìa quatre cantounia munii de bruettes, pâle e pique e voelhe de travalhâ e toute ère en ordre: Eoure la lh'à un câpe cantounia da Pirouse a Sesâne, que silhoune la valadde abou soun otò e coumânde a sabbou pa soque e tsi-que.
- Clisoun e lou riou, que se lh'ei boetton soun dileisâ, pamai une oure de travâlhe per nichâ e curâ lou lèi, envaii de vèrna, da plânta e ramplii de purqueria.

A moumente da maloer, la s'fi prou arbata toutta notra forsa e lou dzouvi, lou-z-ommi encâ capabli se soun, c'ma d'abitoedde preitâ aboun une grâte boune voulountâ, Consou e Coumuna on fait l'impoussible, ma pèi la ventaria pâ que toute tournesse a l'indifrense.

La nèglidzense, l'incapacità, ou pèi 'l mâl matsâ, von assolutamente coun-danâ a dévon troubâ solushion din l'intèrette de tute.

La vente qu'ou-z-aprennon da Vèi 'l respette e l'entreten de la tso-se publique e surtout fâ soque nou coupette ma d'co denounsâ e pretendre que lh'aoutri fâson lour devêe sense digalhâ arsoursa umèna e fi-nansièra.

Alex Berton

Uno fotografio dè l'Americco

Il nostro affezionato socio Oreste Canal, attualmente residente in Florida, ma nativo della val Germanasca, ci ha comunicato, in una dettagliata ed interessante lettera, che nel mese di agosto 2000 ha compiuto uno stupendo viaggio in Alaska, per festeggiare con la moglie Ida il 43° anniversario di matrimonio.

Siamo grati del ricordo che quest'amico d'oltre oceano continua ad avere per noi, anche perché, attraverso le sue esperienze di vita, veniamo a scoprire che in tutte le parti del mondo gli uomini si impegnano a fondo, per non far cadere nell'oblio le usanze e le tradizioni del loro passato.

Per questo pubblichiamo volentieri una curiosa fotografia che ci ha inviato, dove si vede "una macchina" a forma di grande ruota, che gli indiani dell'Alasca usano ancora oggi per pescare; e trascriviamo una, tra le tante, delle sue significative osservazioni: «... nel mio viaggio ho imparato diverse nuove abitudini, ma a volte ho notato delle cose, che mi ricordavano come si lavorava nelle nostre valli. Ad esempio ho visto un uomo, sempre in Alasca, che si costruiva una canoa: usava una scure curva, uguale all'"appio courbo" che io adoperavo – quando ancora vivevo nella val S. Martino – per fabbricare l'incavo delle grondaie in legno!».

M.D.B.

Poveri noi!... Se i nostri vecchi tornassero

Spesso si parla di alluvioni che hanno martirizzato la nostra Valle, ma l'ultima del 14, 15 e 16 ottobre scorso mette in evidenza una pericolosa e vergognosa negligenza dell'uomo che va denunciata.

Fortunatamente le persone non hanno corso rischi, ma che dire delle rovine che, in un niente, hanno devastato tutta la valle.

In primo luogo si impone un esame di coscienza: noi, i sopravvissuti di una generazione grandiosa abbiamo sufficientemente difeso la nostra terra? abbiamo urlato a sufficienza la nostra disperazione nei confronti dell'abbandono delle Istituzioni: Provinciali, Regionali, Nazionali relativamente alla sopravvivenza della Montagna e del Montanaro.

Allora chi ha orecchie per intendere intenda... e provveda.

La manutenzione della nazionale (che viene chiamata Statale 23) è una vergogna:

- Non vi è più una cunetta ripulita;
- Tutti i condotti di scarico sono stracolmi o peggio eliminati;
- Le pendenze della strada, che dovrebbero raccogliere le acque a monte, nella cunetta, vanno tutte per conto loro e scaricano la maggior parte delle volte sul lato a valle distruggendo ripe e muri a

secco, che sostengono la ripa stessa.

- *Da Fraisse al Colle del Sestriere vi erano quattro cantonieri muniti di carretta, pala e piccone e voglia di lavorare e tutto era in ordine: Ora, esiste un capo cantoniere da Perosa a Cesana, che solca la valle in macchina e comanda non so cosa o chi.*

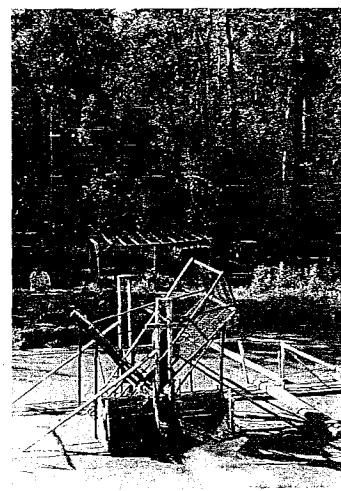
Il Chisone e i ruscelli, suoi affluenti, sono abbandonati, non più un'ora di lavoro per ripulire e scavare il letto invaso da rovi, piante e pieno di rifiuti.

Al momento della tragedia, si sono in effetti raccolte tutte le nostre forze e i giovani, gli uomini ancora abili si sono, come di consueto prestati con una grande buona volontà, Sindaci e Comuni hanno fatto l'impossibile, ma poi occorrerebbe evitare che tutto tornasse nell'indifferenza.

La negligenza, l'incapacità, o peggio la mala gestione, vanno assolutamente condannati e devono trovare soluzione nell'interesse generale.

Occorre che apprendiamo dai Vecchi il rispetto e la gestione della cosa pubblica e soprattutto esigere ciò che ad ognuno compete ma anche denunciare e pretendere che gli altri facciano il loro dovere senza dilapidare risorse umane e finanziarie.

Alex Berton



Appunti per uno studio sull'uso dei suoli nelle Alpi Occidentali

4. COLTURE

d) Minor cura ancora era ed è richiesta dai boschi.¹⁰

Il bosco è stato il primo habitat umano, luogo protettivo nei posti dove non c'era la possibilità di proteggersi con palafitte. Nel bosco si trovano spesso ripari sotto roccia, si possono costruire abitazioni sugli alberi, la foresta serve da nascondiglio contro assalti nemici.

Anche quando i rapporti con gli altri uomini e con gli animali selvatici sono meno conflittuali, il bosco resta una difesa fisica (bandita, *bandi*)¹¹ degli abitati e del territorio contro frane e valanghe. È, inoltre, una riserva di materiali da costruzione e da lavoro (fustaie da lavoro, legno per navi, carpenteria, falegnameria professionale e piccola falegnameria domestica per la produzione di manici, canestri, gerle, vagli per il grano, slitte) e, soprattutto, una riserva di energia (legna da ardere, carbone)¹². Il taglio della legna da ardere era regolato dai vari comuni, con norme adeguate al singolo ambiente. Erano comunque previsti limiti importanti sia nel tempo del taglio, sia nella quantità disponibile per ogni famiglia.

Il valore del fuoco per i primitivi è stato di grande peso, ma resta importante anche per l'uomo di oggi, in particolare in montagna.

Il fuoco non deve essere concepito soltanto come un'innovazione che cresce l'abilità e rende possibile l'utilizzazione tecnica del materiale legnoso. Si tratta di una acquisizione la cui portata ha molte dimensioni; la predigestione esterna attraverso la cottura alleggerisce il lavoro dell'apparato digestivo; a differenza del carnivoro che si addormenta del pesante sonno digestivo dopo aver divorato la preda, l'omnide signore del fuoco può trovar-

si disponibile e all'erta dopo aver mangiato; liberando la veglia, il fuoco libera anche il sonno; il fuoco è la sicurezza notturna dei cacciatori durante una spedizione come delle donne e dei bambini rimasti nel rifugio sedentario; il fuoco crea il focolare, luogo di protezione e di rifugio; il fuoco permette all'uomo il sonno profondo, a differenza degli altri animali il cui sonno è sempre sul chi vive. Può anche darsi che il sonno favorisca la crescita e la libertà del sogno...¹³.

Il bosco ha fornito per millenni la materia prima per il riscaldamento, ma anche quella per la refrigerazione. all'ombra degli alberi erano sistemate in passato le neviere sotterranee, ossia le riserve di neve destinata a resistere alla calura estiva, per la conservazione di cibi nella bella stagione e per vari altri usi.

Il bosco come riserva fornisce anche altri prodotti secondari utili: vegetazione commestibile (funghi, piccoli frutti); erba da pascolo; medicinali (resine e altre essenze o semi o frutti); fogliame per la lettiera delle mucche e, in certe condizioni, delle persone stesse; castagne: prima dell'importazione della patata la castagna era il nutrimento energetico principale; in Piemonte su 700.000 ha. di bosco 133.000 sono di castagno; il castagno sembra sia stato impiantato nelle Alpi occidentali fin dal neolitico. In passato la castagna veniva usata anche come moneta.

I prodotti del bosco creano talvolta qualche difficoltà di trasporto. I grossi fusti sono trascinati o fatti scorrere per gravità lungo colatoi (*coulou*) così come la grossa legna da ardere. I rami secchi che cadono spontaneamente colpiti dalle intemperie erano invece raccolti per lo più dalle donne che li trasportavano con le gerle (*tâ bëma*); nelle zone poco inclinate ogni cosa andava trasportata a spalla: i rami piccoli erano raccolti in fasci o, più sbrigativamente, raggruppati su un ramo forcuti (*chabro*) che li teneva uniti sulla spalla anche senza legatura; il fogliame era rinchiuso in un lenzuolo di iuta (*linsól talet*). Nel secondo dopoguerra le zone più sfruttate sono state dotate di fili a sbalzo o teleferiche andata-ritorno. Il trascinamento dei grossi tronchi era in passato una delle occasioni in cui si utilizzava la cooperazione di tutto un villaggio. Il tronco veniva collegato a una grossa fune con un cuneo ad anello (*ti-mangle*) conficcato nella testa. Poi vari uomini tiravano la fune e alcuni smuovevano il tronco, preferibilmente già scortecciato per diminuirne l'attrito sul terreno, per mezzo dei becchi da boscaiolo (*sapin*). È, questo, un attrezzo di



Olmì al Castello di Balsiglia

acciaio con una punta a becco, appunto, che si conficca nel tronco e permette di aiutare il trascinamento. Oggi le piste forestali e i mezzi meccanici hanno enormemente facilitato il lavoro.

Il bosco è ricchezza spontanea, abbiamo detto. Infatti realizza praticamente senza intervento umano delle associazioni di essenze diverse; si riproduce; sui tempi lunghi attua di fatto una rotazione che sostituisce le specie dominanti (per esempio il larice, che è la conifera più diffusa) con altre (latifoglie, nel caso del larice). Il bosco spontaneo è il migliore di tutti, perché è disetaneo e misto: disetaneo, perché gli alberi non sono coetanei, sono di età diverse, quindi c'è uno scaglionamento nel tempo della loro maturazione e quando una pianta ha finito il suo ciclo biologico ce n'è un'altra vicina che sta crescendo e quindi non viene meno la funzione protettiva del bosco stesso; misto, perché essendoci tipi diversi di piante la diversità biologica arricchisce l'ecosistema, ne favorisce l'equilibrio e la vitalità. Il prelievo degli esemplari migliori è stato a volte negativo, perché ha accelerato la rotazione spontanea di cui parlavamo, per esempio dei boschi di querce¹⁴. Il bosco coetaneo e monospecifico è accettabile in pianura quando serve a far riposare per un certo tempo una zona a prato e campo, per esempio con una piantagione a pioppi, ma questo non è bosco vero. È praticamente l'elemento di una rotazione delle colture che è impiantato per alcuni anni, ma dovrà essere raso al suolo tutto in una volta. L'insipienza in questo tipo di coltivazione crea frequentemente problemi piuttosto grossi alla viabilità quando gli alberi cadono sulle strade.

Lo sfruttamento del bosco, contrariamente a quanto si crede oggi in certi

ambienti pseudoecologisti, è utile per il bosco stesso, purché sia attuato con criterio. È dannoso solo un prelievo selvaggio; ma più dannoso ancora è l'abbandono del bosco: chi ha un po' di esperienza in questo campo conosce catastrofi del bosco eccessivamente invecchiato: le piante sono non tagliate al piede, ma sradicate dalle intemperie. Negli strappi al terreno intorno allo sradicamento si infila l'acqua, che provoca sacche sotterranee e bolle, quindi frane, alluvioni e tutte le conseguenze ben note.

Il bosco da cui sono rimosse le piante mature si rinnova, invece, per seme nei piccoli strappi prodotti dalla caduta degli alberi abbattuti; per pollone nelle ceppaie in cui l'abbattimento lascia gemme residue palesi o occulte.

Entro certi limiti la coltivazione del bosco può anche assecondare uno sviluppo di certe piante più funzionali all'uso a cui sono destinate. Il bosco fitto favorisce un allungamento delle piante eliofile, che vanno a cercare il sole sopra la chioma delle altre, e quindi serviranno a produrre travi quasi cilindriche e ad avere poco scarto in segheria quando se ne trarranno assi. Quindi il prelievo va studiato caso per caso ed i criteri sono variabili a seconda del sito, dell'esigenza immediata di protezione da frane e valanghe, di come il bosco si può riprodurre ecc. La tutela assoluta e omogenea prevista dalla legislazione attuale è del tutto inadeguata e dà per scontato che i proprietari dei boschi sono da un lato degli ingordi smaniosi solo di avere un arricchimento immediato col prelievo più esteso possibile; e dall'altro degli scemi che per un utile immediato sono disposti a rovinare un bene promettente e prezioso. Allora, se è molto raro che sia opportuno il prelievo raso, va stabi-

lito di volta in volta se sia meglio quello a strisce, a buche, o saltuario.

Anche per il taglio degli alberi c'è l'osservanza della luna: dando per scontata una maggiore attività della linfa durante la luna crescente, si preferisce per il taglio la luna calante che darà un legno più secco da ardere e più duro da lavoro.

Una modesta autodifesa il bosco la sviluppa da sé con le associazioni: piante con spine, durezza della corteccia, crescita in zone poco accessibili. Altre difese devono essere assecondate come quella dagli incendi che era efficace quando il bosco era in tutto il territorio oggetto di cure: pulizia del sottobosco, potatura, diradamenti, pulizia dei rami dopo il taglio. Oggi la prevenzione, con la scusa della difesa del bosco stesso da ogni intervento umano, è più inibita che incoraggiata. E allora il minimo incendio, trovando materiale morto facilmente incendiabile nell'area boschiva, crea danni a volte irreparabili.

In conclusione la difesa deve essere oculata e non settaria: il bosco va difeso con repressione degli esboschi dove è in arretramento, ma con repressione dell'abbandono dove è in espansione. Attualmente c'è la stessa tutela dove il bosco è in arretramento come dove è in espansione. Non si deve dimenticare che il bosco è lo stadio terminale dell'occupazione dei suoli da parte delle piante: piccole piante pioniere - vegetazione erbacea - bosco; a sua volta anche il bosco ha una sua evoluzione: alberi pionieri su greto: betulla, salice, pino; su roccia: pino, castagno, rovere. Dopo gli alberi pionieri ne vengono altri. Bisogna sforzarsi di capire come continua la delicata evoluzione della vita nei luoghi inospitali per l'uomo, perché l'uomo possa continuare a vivere in un am-



Pietraia, verso Château Queyras, con caratteristici fenomeni erosivi

biente in cui non c'è solo lui.

Il bosco è anche boschetto: luogo ricreativo, luogo di passeggiate di innamorati, frutteto coltivato, agglomerato di capitozze da cui si prendono annualmente rametti utili per certi lavori agricoli (salici, come abbiamo visto) o rami per l'alimentazione del bestiame: foglie per capre e conigli, rami di olmo per le foglie da dare ai maiali e per confezionare canne da pecoraio. A questo livello il bosco è nella zona di frontiera di suoli usati in altro modo o inframmezzato ad essi.

e) **Le pietraie**, più che suolo, sembrano non-suolo, territorio sterile che costituisce un ingombrante ostacolo all'estensione delle colture. In realtà anche la roccia massiccia e la pietraia sono suoli utilizzati come fonte primaria di materiale di costruzione: pietre e lose. E in fondo, in montagna, hanno anche loro un loro posto e ruolo vitale che accoglie ancora - sia pure in misura modesta - i residui di una cultura atavica che vedeva non solo in alberi particolari o in sorgenti particolarmente misteriose luoghi di residenza di divinità o esseri magici, ma anche in pietre e rocce siti da leggenda, luoghi di mistero, frammenti di cielo precipitati in terra. Sono menhir naturali, rocce da arrampicata, rocce collegate a leggende, rocce madri di toponimi: Roccias, Roccho d'la Fantina, Roccho Përtur, ecc. Fin dalla preistoria il supporto lapideo di iscrizioni e pitture rupestri è stato collegato a una vita addirittura soprannaturale. La pietraia non è sinonimo di inerzia e di «mineralità morta», ma solo di vita più nascosta, meno evidente, meno movimentata, ma pur sempre vita. Anche la pietraia dà vita ad un'avara vegetazione, spesso coperta di spine, ma che con un po' di ingegno si può utilizzare per i suoi profumi



Pomaretto; Roccho dā Përtur

e anche per il gusto dei suoi frutti rinsecchiti (lavande, rose canine, assenzio; più in alto, genepi).

Questo vale sia per le pietraie di sfaldamento apicale, sia per quelle di versante e per quelle di greto di torrente.

L'abbandono della montagna ha prodotto una non sempre positiva **trasformazione delle colture**: i campi sono diventati inizialmente prati; i prati boschi incolti; solo in qualche piccolo brandello assistiamo a una prosecuzione purtroppo non sempre oculata, come abbiamo visto, con la monocoltura della patata; quando va meglio con un'estensione della semina di ortaggi e con l'impianto di piccoli frutti.

f) Un nuovo impulso ha ricevuto ultimamente la **vigna**, che ha ottenuto in zone come Prarostino e Pomaretto il riconoscimento del suo prodotto come vino D.O.C. (*Prustinenc* e *Ramie*) Speriamo che questo continui. La vigna di media valle non darà mai un prodotto abbondante e facile da ottenere. La maturazione avviene solo se i grappoli sono vicino al terreno e quindi possono accumulare il calore riflesso dalla superficie della terra. Per questo la potatura e l'altezza delle viti vanno tenute il più basse possibile. Sono adottati essenzialmente due tipi di potatura: quello ad alberello o a corna (*poué a corna*), che consiste nel lasciare diversi piedi di tralcio sul vecchio ceppo, di diverse corna dai tralci dell'anno precedente; e quello ad archetto (*poué a vinheuro*), che consiste nel lasciare un solo tralcio dell'anno precedente a cui si asporta solo la punta e si lasciano in questo modo, da sei a otto gemme. Per frenare la dominanza apicale, cioè la tendenza della linfa a salire il più in alto possibile per capillarità, provocando uno sviluppo sproporzionato del tralcio più alto a spese degli altri, questo tralcio di base viene piegato ad archetto. In questo modo spunterà un tralcio per ogni gemma e il loro sviluppo sarà equilibrato. L'anno successivo questi saranno a loro volta tutti tagliati, salvo uno — preferibilmente il terzo partendo dal ceppo, di solito più fecondo — e questo servirà da base per la ripresa del ciclo dopo essere stato a sua volta piegato ad archetto. Per impedire che la vite abbia il ceppo ogni anno più lungo, si lascia il più in basso possibile dopo l'innesto un "pollice", i cui germogli saranno usati ogni tre anni per partire con un nuovo archetto più basso, eliminando la parte superiore. Questa è la tecnica della vigna bassa di montagna. La potatura va eseguita il più possibile vicino alle gemme, per-

ché i monconi secchi oltre le gemme rischiano di essere porosi e di permettere la penetrazione nel corpo delle piante di agenti patogeni.

Questo accorgimento non basta, naturalmente. La fillossera negli anni '30 ha costretto a rinnovare totalmente i vigneti, con portainnesti selvatici e, quindi, viti innestate, mentre prima bastava piantare un tralcio e questo metteva le radici. Il prodotto era più abbondante e precoce, ma, appunto, le piante non resistevano a questo terribile insetto. La difesa chimica dai funghi delle foglie e dei grappoli viene attuata con l'uso di prodotti a base di rame e con lo zolfo.

Oltre ai trattamenti la vigna richiede puntuali cure estive che consistono nel diserbo, nel diradamento dei rami troppo fitti e nell'estirpazione dei polloni ascellari (alla base delle foglie lungo i tralci nuovi), nonché dei polloni che nascono sul ceppo e che non sono necessari come polli per l'anno successivo e di quelli, infine, che nascono sul selvatico, al di sotto dell'innesto, puramente parassitari.

Anche per la vigna, come per le altre colture, il terreno va concimato e aerato. Questo avviene di rado, spesso scaglionando l'intervento nelle varie parti di uno stesso appezzamento, mediante lo scavo di un fosso (in patouà *prouvano*) nel quale si buttano rifiuti di ogni genere: scarpe e borse di cuoio, ramaglie, oltre, naturalmente a letame. Il tutto viene poi ricoperto con la terra estratta dal fosso e servirà da alimento per lunghi anni grazie alla protratta mineralizzazione dei materiali interrati.

Alla fine: la vendemmia e la vinificazione. L'uva pigiata viene messa nei tini. Dopo una settimana di fermentazione si torchia la parte superiore dei

graspi, non senza aver assaggiato se per caso non c'è già un inizio di acidificazione. In questo caso lo strato che sta inacidendo deve essere rimosso e usato per fare aceto. Dopo altri quattro o cinque giorni il vino nel tino dovrebbe essere chiaro, quindi lo si spilla e si torchiano i graspi residui, sempre controllando che sappiano di alcool e non di aceto. Poi non resta che aspettare l'ulteriore maturazione e il deposito delle impurità residue e a Natale, di solito, si può inaugurare il consumo del vino dell'annata.

Claudio Tron
(continua)

¹⁰ Cfr. S. CAMANNI, M. VACCHIANO, P. VASCETTO, G.L. BOETTI, C. COATA, *Boschi del Piemonte*, Priuli e Verlucca - Ivrea - 1997. In questo volume vengono innanzitutto ricordate le norme per la tutela e l'uso del bosco: alla base della regolamentazione sta la legge Serpieri del 1923. Sono, quindi, presentati alcuni dei boschi più spettacolari del Piemonte, i loro problemi e caratteristiche. Per il Gran Bosco di Salbertrand è segnalato l'impatto negativo dell'immissione di selvaggina a scopo venatorio (pag. 23). Due ampi capitoli trattano dei rapporti bosco-uomo e del bosco come ambiente di fiabe e leggende.

¹¹ La bandita è difesa da leggi apposite. Ma anche la coscienza dei montanari ne assume la tutela quando i poteri pubblici se ne dimenticano. In epoca fascista gli abitanti di alcune borgate di Massello ottennero mediante una petizione che non fosse abbattuta la bandita sopra le Aiasse.

¹² Cfr.: JORIO P. - BURZIO G., *Gli «altri» mestieri delle Valli alpine occidentali* - Priuli e Verlucca - Ivrea - 1986 pag. 68; BERTOCCHIO E. *Processi lavorativi tradizionali al Granddubione di Pinasca*, Perosa Argentina, 1993

¹³ Cfr. E. MORIN: *Il paradigma perduto*, Milano, Bompiani, 1974 pag. 65

¹⁴ *Boschi del Piemonte*, cit. pag. 19



Ultimi vigneti a Perrero

Villasecca, anno 1935

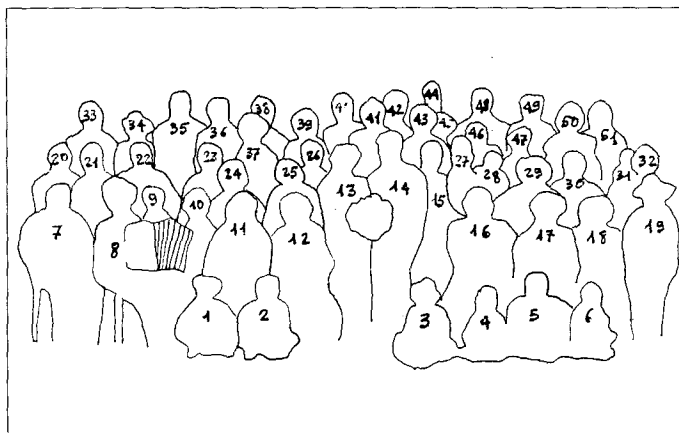


Questa foto, ritrovata fortunosamente dal dott. Vittorio Dena di Torino in un mercatino delle pulci, è stata scattata il 3 agosto 1935, davanti al Tempio di Villasecca, in occasione delle nozze di Luigia Peyronel, di 23 anni ed Ernesto Viglielmo, di 26 anni, celebrate dal pastore Alfredo Janavel.

L'identificazione delle persone è dovuta alla cortesia della signora Ida Gardiol ed il lucido è stato preparato dalla signora Daniela Libralon. Il pastore Alfredo Janavel, deceduto a Torino il 2 ottobre scorso all'età di 91 anni, svolse il suo ministero a Villasecca dal 1934 al 1946. A partire

dal 1947 svolse un'opera importante quale pastore della Chiesa Valdese di New York e mantenne costantemente i collegamenti fra quella realtà ed il mondo Valdese italiano.

Notizie fornite da Elena Pascal e Claudio Tron.



- 1) Aldo Peyronel
- 2) Roberto Villiellm
- 3) Lidia Peyronel
- 4)
- 5) Ivonne Viglielmo
- 6) Aldo Viglielmo
- 7) Pietro Villiellm
- 8) Gian Baral (Serrevecchio)
- 9) Adele Villiellm

- 10)
- 11) Caterina Ghigo
- 12) Augustina Ghigo
- 13) Luigia Peyronel
- 14) Ernesto Viglielmo
- 15) Pastore Janavel Alfredo
- 16) Davide Viglielmo
- 17) Margherita Leger
- 18) Maria Pryronel in Villiellm

- 19) Cesare Enrico Peyronel
- 20) Vittorio Menusan
- 21) Lidia Leger
- 22) Marta Vidal (Francia)
- 23) Raimond Vidal (Francia)
- 24) Margherita Ghigo in Barus
- 25) Maddalena Ghigo
- 26) Beniamino Peyronel
- 27) Luigi Viglielmo
- 28) Raimondo Viglielmo
- 29) Gianna Viglielmo in Massel
- 30) Gianna Villiellm in Clot
- 31) Aldo Clot
- 32) Alberto Clot
- 33) Enrico Viglielmo
- 34) Enrico Ghigo
- 35)
- 36) Silvia Leger
- 37) Enrichetta Ghigo in Villiellm
- 38) Carlo Viglielmo (maestro)
- 39) Margherita Peyronel
- 40) Guido Viglielmo
- 41)
- 42) Aldo Leger
- 43) Emma Villiellm
- 44)
- 45) Ester Peyronel
- 46) Enrico Villiellm
- 47) Alberto Peyronel
- 48) Luigi Massel
- 49) Armando Villiellmo
- 50) Lidia Viglielmo
- 51) Adolfo Viglielmo

Lou dou d' "gran' mamà"

(Questo racconto ha vinto il 1° Premio del Concorso di Letteratura popolare "L' to' Almanach 2000" nella sezione prosa occitana).

L'èro uno matinà freïdo, d'è bèlie dà 1994, uno d'è quèlla qu'è fan evouca lou vélh prouvérb: "Bèlie, Bèliét, couèrt e maledét". Notro valaddo èro coum ènguèrmèllo sout un grant paltò blanc d'è néou, pi d'è 50 cm, pèrqu'è ènt la neuit la lh'èro aribà uno tourmènto, ènsèmp a l'aouro jalà d'la tramountano. L'aire cru, e la néou qu'è countu-nuavo a vèni, ènvitavèn a pà sourti 'd meizoun, ma moun om e mi nouz an pènsà qu'è "gran' mamà" aourio pougù aguè b'èzounh d'è nou. Ma madonno, qu'è'n famillho èro noumà "gran' mamà", i vivio soulèttò ènt un cazéi èngrimpà a la mountannho, qu'è doumino notre paï. Bèlie qu'è fouse ansiano, ilh avio zamé vougù abandonà la meizoun, dount ilh èro aribà eipouzo, e nhanco cant ilh è ità vévo, i s'è zamé d'èsidà a calà aval, ènsèmp a calcun d'è s'è 6 filh. L'èro uno donno èncaro èn piotto, coum la s'è di, i sabio fà-se cazi tout, energico e èntèligènto, ma ilh aourio pà s'ègur pougù chavà toutto quèllo néou da soulèttò.

Pènsant qu'è ilh aourio d'ègù sourti d'è meizoun pèr anà pilhà d'è b'oc ou pèr acudì l'è jalina, qu'è countu-nuavo a ènlèv'è ouub pasioun, nouz an pènsà d'anà-lo troubà e pulidà-li lou courtièl, pèr qu'è pouguèse calà, s'èno cèire, fin a jalinie e a linhie. Nouz an pilhà d'è robbo da minjà, pèrqu'è pènsavou qu'è nouz aourio ènvità a dinà e mèntalmènt m'è pèrparavou a d'èguè fatigà ouub la palo: mème s'è la cozo m'è plaio pà trop.

Cant nou soun aribà, la lh'èro jo un nèboù, lou filh d'è uno sore d'è moun om, qu'è avio agù la mémo idéo qu'è nou. El, al è ità countènt d'è nou v'è aribà e... 'dcò mi, pèrqu'è ài subit pènsà qu'è dui om bastavèn pèr palà néou. Parèlh séou intrà èn meizoun ouub "gran' mamà", pèr chacharà arènt a la stuvo e countià-se l'è d'èrièra nouvità, pèrqu'è la li plaio bién léire e beicà la televizioun. Bèlie qu'è ilh aguèse 85 ououteunh s'è d'è laz eipalla, coum i dizio s'èmpre, pèrqu'è ilh èro naisùo d'è ououteunh, "gran' mamà" èro bién èntèrèsà a tout soc capitavou ènt à mount: da la crounicco reuizo a lh'èvenimènt pi èmpourtant e i sabio coumèntà-li ouub bién d'è visto e d'èsp'rit. V'èr mèzjouèrn nouz an pèrparà dinà ouub un poc d'è ma robbo e

un poc d'è la souo, tuti li 4, nouz an fait ounou a tout!

Ma, cant ma madonno ilh à butà la cafètièro napoulitano s'è d'è la stuvo pèr lou café, i s'è avizà qu'è la lei mancavo calcozo e, gourmando coum mi, i m'è d'è: «En meizoun ài pà rièn 'd boun da dounà-vou, ma, s'è tu vole, nou fan coire lou pan rùti ouub lou sambaïoun: l'è un dou simple, vitte fait ma bién gustou, qu'è plaio a m'è meinà. Cant èrou jouve, aviou moc eiquén 'd dou e nou lou minjavèn souvènt d'èuvèn, pèrqu'è al eichouoda-vo ou, coum la s'è di eouro, al à bién d'è calouria».

Naturalmènt ài subit counsènti, pèrqu'è èrou curiouzo d'è la nouvità e 'dcò d'èzirouzo d'èmparà-lo.

"Gran' mamà" à pilhà 'd pan dur, pèrqu'è à chuccho un po' m'ènc lou countimènt. I l'è talhà a l'ècha sutièla e i laz à butà èn la pèlo, dount ilh avio fait foundre un bèl toc d'è b'ur. Peui ilh à rùti bèn lou pan d'è dui caire, fèzènt atansioun 'd pà lou brüzà. Entèrmèntie, mi ài pèrparà lou sambaïoun, coum ilhe m'è dizio. Calculà 2 uou pèr pèrsouno, pèr nou, 8, pilhà moc li rou d'è l'ouo e peui lh'èzbatte ouub 2-3 culhie d'è succe e uno bèllo goubletà d'è vin rou. Cant al è ità fait, "grand' mamà" i l'è vouidà ènt la pèlo e i l'è fait coire pèr dooutréi minutta, pèr qu'è fouse bèn mèclà ouub lou pan rùti. Aprè, i nou l'è s'èrvi chaout:

l'èro proppi uno gourmandario! Erbàta li plat e... la pèlo, ài counsèllhà a ma madonno d'è fà counouise soun èrsèto e d'è noumà-lo ouub soun nom: "Sèlino". Ma ilhe, ouub un toun particularmènt afetuoù, i m'è reipundù: «Li ténou pà a dounà moun nom a un dou, ma s'è 'dcò tu, tu vouguesè cuzinià, e peui moutrà-lo a t'è meinà, nèn s'èriou bién countènto e ougoulhouzo. Parèlh la m'èsmilherè d'èse èncaro ènsèmp a vouz aoutri, d'è cant s'èrèi papi eisi».

Ài capi qu'è "gran' mamà" m'è counsenhavo uno tradisioun d'è famillho, pèr qu'è ilh anèse pà pèrdùo. L'èi èmbasà fort e li ài proumèttu qu'è l'aouriou countinuà, e d'è dounà a s'è nèboù, ma i d'èvio almèncò m'è pèrmèttre 'd noumà-lo: «dou d'è gran' mamà».

Dui ann aprè, ma madonno murio, ènt uno journà d'è bèlie bién freïdo, proppi coum quèllo v'è qu'è nouz èrèn anà chavà la néou. Mi, ài mantèngù ma proumèso: faou souvènt soun dou, cazi s'èmpre d'èuvèn, e l'èi èdcò moutrà a notri meinà. Ma ch'è v'è qu'è lou pèrparou, lou queur à m'è pounnho, pèrqu'è la m'è s'èmillho d'è v'è-lo arènt a la stuvo èntèrmèntie qu'è lou fai coire pèr nouz aoutri e d'è ououv'è dire: «Souvènéou peui d'è mi!».

Maria Dovio Baret

Lou Vialar d'è Peirouzo, 6/3/1999

Il dolce di "gran' mamà"

Era una mattinata fredda di febbraio, del 1994, una di quelle che fan ricordare il vecchio adagio: «Febbraio, Febbraio, corteo e maledetto».

La nostra valle se ne stava rannicchiata sotto un gran cappotto bianco di neve, più di 50 cm, perché nella notte s'era scatenata la bufera accompagnata da un aspro vento di tramontana. L'aria pungente e la nevicata, che non accennava a smettere, invogliavano a stare in casa, ma mio marito ed io pensammo che "gran' mamà" potesse aver bisogno di noi.

Mia suocera, che in famiglia chiamavamo "gran' mamà", viveva da sola in una casa abbarbicata alle pendici del monte, che sovrasta il nostro paese.

Nonostante l'età avanzata non aveva mai voluto lasciare la dimora, che l'aveva accolta giovane sposa, e neanche quand'era rimasta vedova, 15 anni

addietro, si era decisa a scendere al piano, insieme a qualcuno dei suoi sei figli. Era una donna ancora in gamba, come si suol dire, cioè in grado di badare a se stessa, lucida e risoluta, ma certo non avrebbe potuto spalarsi, da sola, tutta quella neve che era venuta. Sapendo che sarebbe stata costretta ad uscire di casa per rifornirsi di legna e per accudire le galline, che continuava ad allevare – oserei dire – con amore, decidemmo di andarla a trovare e pulirle il cortile, in modo che potesse scendere, senza paura di cadere, sino al pollaio ed alla legnaia.

Mi rifornii di roba da mangiare, perché pensavo che ci avrebbe trattenuto a pranzo e mi preparai mentalmente ad una bella faticaccia con la pala: anche se la cosa non mi divertiva molto! Quando arrivammo, però, c'era già un nipote, figlio d'una sorella di mio mari-

to, che aveva avuto la nostra stessa idea. Lui fu felice di veder giungere dei rinforzi ed io... ancor di più, perché pensai subito che due uomini erano più che sufficienti per spalare. Così mi rintanai in casa con "gran' mamà" e ci mettemmo a conversare accanto alla stufa, raccontandoci le ultime novità, perché lei amava moltissimo leggere e seguire la tv. Pur avendo sulle spalle 85 autunni, come diceva sempre perché nata in ottobre, si interessava a tutto ciò che accadeva nel mondo: dalla cronaca rosa agli avvenimenti più importanti e sapeva commentarli con buon senso e tanta arguzia.

Sul far del mezzogiorno preparammo insieme il pranzo e, con un po' delle mie vivande e con un po' delle sue, rimediammo un eccellente desinare, a cui facemmo, tutti e quattro, un gran onore! Ma, quando mia suocera mise la napoletana sulla stufa per il caffè, si accorse che ci mancava qualcosa e, golosa come me, mi propose: «In casa non ho niente di speciale da offrirvi, però, se vuoi, cuciniamo insieme il pane arrostito con lo zabaione: è un dolce semplice, presto fatto, ma gustosissimo, che ai miei figli piaceva tantissimo. Quand'ero giovane, era l'unica leccornia che potevamo permetterci e la mangiavamo spesso

nell'inverno, perché scaldava alquanto o, per dirla come va di moda oggi, contiene un sacco di calorie».

Ovviamente acconsentii, incuriosita dalla novità e, nello stesso tempo, ansiosa di impararla. "Gran' mamà" prese del pane raffermo, perché, disse, assorbiva un po' meno il condimento di quello fresco.

Lo tagliò a fette sottili e lo adagiò in una padella, dove aveva fatto sciogliere un bel pezzo di burro. Poi fece rosolare accuratamente il pane da una parte e dall'altra, badando che il calore della stufa non lo dorasse troppo in fretta.

Intanto io preparai lo zabaione, secondo le sue direttive. Calcolare 2 uova a testa, nel nostro caso 8, prendere solo i tuorli e poi sbatterli con 2-3 cucchiaini di zucchero e un abbondante bicchiere di vino rosso. Appena pronto, "gran' mamà" lo versò nella padella e lo fece cuocere alcuni minuti, perché si amalgamasse bene col pane arrostito.

Quindi ce lo servì caldo: era veramente una ghiottoneria squisita.

Ripuliti i piatti e... la padella, suggerii a mia suocera di divulgare la sua ricetta e di chiamarla col suo nome: «Sélino».

Ma lei, con un tono particolarmente affettuoso, mi rispose: «Non ci tengo a

dare il mio nome ad un dolce, ma se un giorno anche tu vorrai cucinarlo e poi, a tua volta, insegnarlo ai tuoi figli, ne sarò felice ed orgogliosa perché così qualcosa di me rimarrà tra di voi, anche quando non ci sarò più!».

Compresi che "gran' mamà" mi stava consegnando una tradizione di famiglia, che sperava ardentemente non andasse persa.

L'abbracciai forte e le promisi che l'avrei continuata ed affidata anche ai suoi nipoti, ma doveva almeno permettermi di chiamarlo «il dolce di gran' mamà».

Due anni dopo mia suocera morì, in una giornata di febbraio gelida, come quella in cui eravamo saliti da lei, per spalare la neve.

Io ho mantenuto la mia promessa: faccio sovente il suo dolce, quasi sempre d'inverno, e l'ho mostrato anche ai nostri figli.

Ma, ogni volta che lo preparo, il cuore mi punge, perché mi sembra di vederla vicino alla stufa, mentre lo cucina per noi, e di sentirla sussurrare: «Ricordatevi di me!».

Maria Dovio Baret

Villar Perosa (Torino) 6/3/1999

Dacci oggi il nostro pane... un po' bruciacciato

«È comprensibile la prima parte dell'invocazione, ma rimane assurda la seconda parte!».

«Sì, si capisco la perplessità dei lettori, tuttavia sono pronta a giustificare la mia introduzione».

Infatti, entrando in una panetteria, oggi si ha l'imbarazzo della scelta, quando la gentile commessa, rivolgendosi al compratore, domanda:

«Quale tipo di pane desidera?»

Egli non chiede certamente il pane bruciacciato, anzi... il suo sguardo vaga incerto e incontentabile sui cestì di croccanti pagnottine, rosette, sfilatini, ciabatte e chi più ne ha, più ne metta sui fantastici nomi accattivanti... E lui? Continua a guardare, passando in rassegna nella sua mente consigli dietetici, complicati miscugli di cereali, di farine più o meno integrali, di grassi e non grassi... poi, quasi confuso da tanta abbondanza, sentenzia:

«Una pagnottina di segale!»

Il pane nero, quello che aveva sfamato generazioni di montanari, oggi è di moda, allora uniformiamoci ed ar-



Suor Adele Gay (prima da sinistra)
(Archivio Tavola Valdese Torre Pellice)

ricchiamo la seliera di assaggiatori di pane nero. Ho detto assaggiatori e non mangiatori, perché quella minuscola pagnotta sparirà tra succulente pietanze e abbondanti desserts.

Allora no, durante la guerra o nel periodo successivo ad essa, non c'era pane a volontà e noi bimbi sbocconcellavamo la nostra pagnottina, assaporando a lungo il gusto del "pane quotidiano", che era sempre insufficiente a coprire il nostro desiderio di pane... pane... pane!

Ora dal generico passiamo allo specifico...

Riportiamoci col pensiero a Poma-retto, nell'Orfanotrofio valdese, quando nell'immediato dopoguerra era direttrice suor Adele.

Tutto sommato, "epoca" felice per i ragazzi, che vi erano ospitati, poiché suor Adele alternava periodi di integerrima severità a periodi di gaia benevolenza: tutti i ragazzi la temevano un po', ma così... non tanto... quanto si può temere una madre un po' esigente.

In quei tempi all'orfanotrofio la sofferza era all'ordine del giorno: ogni componente della piccola comunità aveva un compito ben preciso, ma calibrato secondo l'età e la capacità: i lavoretti venivano distribuiti tra i bimbettini, i lavoroni erano assegnati a Primo e Alfredo, che erano i più grandi, le colonne portanti.

Primo, smilzo, alto e furbetto, era la volpe del gruppo e con la sua furbizia riusciva ad arrotondare le misere razioni di pane, che gli venivano concesse. Se per caso andava ad aiutare la cuoca in cucina, in tempo da "record" era capace di tritare con i suoi denti una rilevante quantità di cibo, tanto da poterlo paragonare alle famose locuste di biblica memoria.

Era in continuo movimento: correva, saltava, sgusciava inaspettatamente e l'obiettivo primario era sempre lo stesso: trovare da mangiare.

Per un contrasto, voluto da Madre Natura, il fratello Alfredo era esattamente l'opposto, ma anche lui aveva lo stesso obiettivo, di cui ho accennato poc'anzi.

"Tardo" sia a razionalizzare che a muoversi, era sempre in svantaggio rispetto agli altri. Era come un "ciclope" in miniatura: tozzo, muscoloso e forzuto, tuttavia aveva trovato anche lui un metodo, una scappatoia per maggiorare la quantità di pane che gli spettava.

«Provate a indovinare chi era stato incaricato da suor Adele per andare a ritirare il pane dalla signora Camusso, che aveva la panetteria vicino al ponte, che unisce Perosa a Pomaretto?»

«Alfredo»

Bene, alle ore dieci, gerla in spalla, lui si avviava per la "missione pane"; suor Adele lo seguiva con lo sguardo dal terrazzo, constatava che in un tempo accettabile coprisse il percorso, raggiungesse il negozio e calcolava per l'operazione-pesatura un ampio intervallo.

Riusciva a vederlo arrivare, mentre percorreva un tratto di strada tenendo la sinistra, poi improvvisamente, all'altezza della casa del maestro Lanza, Alfredo attraversava la strada, si portava alla destra, scompariva al diretto controllo di suor Adele e di lì si perdevano le tracce.

Lei stizzita abbandonava la sua posizione strategica e, brontolando contro tutto e contro tutti, incominciava a imperversare nei corridoi...

«Io vorrei sapere – commentava a voce alta – dove va a finire quel "Carnera"!»

E un giorno la sua curiosità passò ogni limite e, nonostante facesse fatica a camminare, volle andare a vedere.



Funesto fu l'incontro, specialmente per Alfredo, perché lo trovò, lo trovò... pacificamente seduto sul muretto, che costeggia la villetta, dove abitava il dottor Peyrot, con lo sguardo perso a guardare in direzione del tempio valdese, mentre sgranocchiava a quattro palmenti pagnottine e rosette... di frodo.

Solo chi ebbe l'opportunità di conoscere suor Adele può immaginare l'inarrestabile gragnola di aggettivi poco piacevoli, che investì il povero malcapitato, colpevole di avere fame, più fame degli altri.

«Non andrai più a prendere il pane!» mugugnò lei.

Il ritorno all'ovile diciamo che, se non avesse pronunciato quella sentenza irrevocabile, sarebbe stato divertente da osservare: davanti imperturbabile (solo apparentemente) procedeva il malcapitato a testa bassa, seguito dalla direttrice che, a causa della sua andatura claudicante, saltava intorno a questa massa poderosa di muscoli, come in una singolare danza.

Saputo il "fattaccio", è superfluo aggiungere che tutti parteggiarono per Alfredo, compresa mia madre, che commentò con un proverbio consolatore, che lì per lì ci sembrò un po' troppo speranzoso:

«Dio provvede per quello che vede!...»

E la Provvidenza non si fece attendere troppo...

Dovete sapere che in quei tempi i fratelli Cedrino avevano inaugurato una nuova panetteria in Perosa.

Destino volle che la prima infornata di pane risultasse un po' bruciacciata, tanto quanto bastava a non poterla vendere al pubblico.

I fratelli Cedrino ebbero un'idea geniale: chiesero a suor Adele se voleva quel pane per i suoi ragazzi.

Figuratevi! Alfredo e Primo si fiondarono, muniti di gerle, in direzione di Perosa e il loro ritorno fu atteso dai bimbi con un'incontenibile gioia.

In quell'occasione ognuno poté servirsi di pane a suo piacimento e, ciò che non si poté mangiare a cena, venne inzuppato nel latte della colazione.

Il commento che si leggeva negli occhi di tutti...

«Dacci sovente, Signore, questo pane... anche se un po' bruciacciato!».

Lina Dolce

COMUNITÀ MONTANA VALLI CHISONE E GERMANASCA

All'Associazione "La Valaddo"

Oggetto: Comunicazione

Con la presente si ringrazia l'Associazione "La Valaddo" per l'offerta di £. 522.000 fatta a favore del Centro Socio Terapico di Perosa Argentina, gestito da questa Comunità Montana, per l'Acquisto di un pulmino per il trasporto degli utenti del Centro.

Distinti saluti

Il direttore dell'Area
Socio Assistenziale
(Dott. Livio Vigna)

Arvee Doun Blanc

Disânde 7 octobre passâ Mentoula à accompanhâ soun Prioure, Monsinhoure Angelo Blanc, a sa darière dêmoure, a s'arpaouse a sementoeri de Mentoula e a nouz attente qu'ou-z-annon le rasounâ de temp en temp.

Mounsinhoure Pier Giorgio Debernrdi, ivêque de Pinirole, e Monsinhoure Fernando Charrier, ivêque d'Alessandria on prèsiâ la founshoun accompanhâ da un grân noumbre de sou counfrairi: doun Italino Berger, curâ de Finitrella, Doun Livio Brun e Doun Egidio Allaix, ouridzinèri de notre valadde, Doun Pierino Avaro, Curâ da Roure, Doun Giuseppe Alluvione, curâ de Prâli, Don Paolo Bianciotto Viquère dzenerâle da Dioussèze de Pinirole, lou chanoungi (canonic) Gabriele Mercol e Giovanni Giraudo da Dioussèze de Pinirole.

La glèise ère bourâ de parouashân, de dzente vengua da dapartoute per rendre un daria oumadze a qui grân persounadze, Doun Blanc, que entsamâve iquelle istourique e familhière figure de "Preire" qu'on iluminâ l'istouare de notre Valadde da Cluzoun.

Doun Giorgio Grietti, soun amique e responsable de l'uffise dioussèzon liturdzique, s'fi atardâ a armemouriâ la persounalitâ marcante de Doun Blanc, soun amour a Païi, a sa "Gent" e a l'à anounsâ 'l testamente spirituelle que 'l Prioure lèisâve a sou Parouashen abou la racomandashoun de defendre la bel tradishoun de la "Mèse Grâte" de la diamendze e l'ineestimable patrimouane da-z-art-sivi centenèri.

L'Iveque en benisent soun corse, a la fin d'la seremounia anounsâve la voutontâ de Doun Blanc de leisâ soun rouquète a Doun Pier Luigi Filliol en signe de patèrnelle e frâtemelle afeshoun.

'L Consou de Finitrella, sou dzouvi parouashièn on temouniâ l'Amour e l'Unioun que renhâvon dîn la Parouasse.

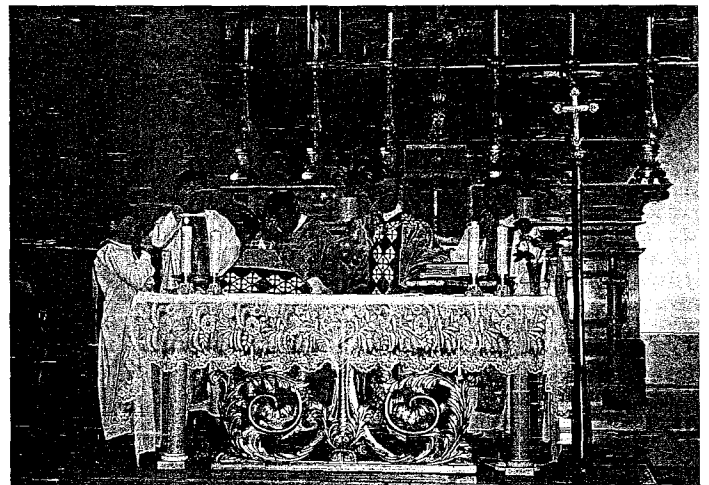
Nou Ou l'ave rasouna paria:

Doun Blanc Mounsinhoure

*Eique demandâ a l'Ivêque
la permishoun de pouguée
On rasounâ un daria viedze
en patouâ c'ma a fasiouque
tuu lou viedzi qu'aviouque
'l plasèrre d'Ou rancountrâ;*



Mounsinhour Angelo Blanc, Prioure 'd Mentoula, e nou parlaré toudzourne nou doune sa darière benedishoun.



*la me doune l'impreshoun
d'aribâ plu prée de votre coer.
A m'adzenoulhou abou révérence
a pée de votre corse
e a Ou demandou de voulguée
coumprenne notre émoushoun:
ou sent tuutse engouisâ,
disourientâ e plèn de tristèze
ma, la me semble encâ
de Ou-z-entendre dire,
que l'ii rasounâ e permète
s'abandonnâ a doua ligroemma
que souladzon notre soufrânse
umène.
Ou-z-armershen de tou coer
per tou soque Ou-z-avâ
faite en vitte,*

*la me senble inutile isi
counchâ votri meritti:
la baste nou-z-argardâ a l'aviroun!
Votri parouashen, votri counfrairi,
nou tuutse qu'ou-z-aven l'ounoure
e la fourture d'èrre itâ
votri-z-amiqûes Ou sen ardevabli
per tou 'l ben qu' Ou-z-avâ
proudigâ, per l'eisemple de vitte
sivile e surtoutte religieuse
qu' Ou s' à itâ.
La me semble encâ d'entendre
votre prète de la Mèse grâte
de la diamendze e arvètou
votre émoushoun qu'aparèisia
su votre visadze tuu lou viedzi
qu' On pronounsâvi le nom*

de Notre Sinhour, D'èsoe Criste
e le nom de la sènte Virdze Maria.
Toute iquen nou fâi pensâ a la dzoie
qu'On devâ prouvâ eoure que la Ou-z-ii
permète de vée e d'ouii de la lumière
e presense da Boun Diou
e nou fâi proumettre de sègre la lisoun
qu'On nou-z-avâ donâ.
Ma a Ou priôque,
Tutse ensemble Ou suplien:
ne nou-z-abandonâ pâ!
Continouâ di laiaoute a nou sègre
e a nou couindire;
Fasâ qué, cante l'arribaré notre oure,
Ou soion prestî c' m' Ou-z-âguèri vougœ;
Fasaou troubâ en qui moumènt a notre
caïre.
Mersi e arvée doun Blanc

Alex Berton

Don Blanc, Monsignore

Ho chiesto al Vescovo
il permesso di poterLa
salutare un'ultima volta
in patouâ come facevo

tutte le volte che avevo
il piacere di incontrarLa;
mì da l'impressione
d'arrivare più vicino al suo cuore.
Mi inchino con riverenza
ai piedi della sua bara
e Le chiedo di voler
comprendere la nostra emozione:
siamo tutti angosciati
disorientati e pieni di tristezza
ma, mi sembra ancora
di sentirLa dire,
che è comprensibile e giustificato
abbandonarsi a due lacrime
che danno sollievo alla nostra sofferenza
umana.
La ringraziamo di tutto cuore
per tutto ciò che Lei ha
fatto in vita,
mì pare inutile qui
enumerare i suoi meriti:
è sufficiente guardarsi attorno!
I suoi parrocchiani, i suoi confratelli,
noi tutti che abbiamo l'onore
e la fortuna di essere stati
suoi amici Le siamo debitori
per tutto il bene che ha
prodigato, per l'esempio di vita

civile e soprattutto religiosa
che è stato.
Mi pare ancora di udire
la sua predica della Messa (grande)
della domenica e rivedo
la sua emozione che appariva
sul suo viso ogni volta
che pronunciava il nome
di Nostro Signore, Gesù Cristo,
e il nome della Santa Vergine Maria.
Tutto ciò ci fa pensare alla gioia
che Ella deve provare, ora che Le è
permesso di vedere e godere della Luce
e presenza del Buon Dio
e ci fa promettere di seguire l'insegna-
mento
che Ella ci ha dato.
Ma La prego,
Tutti insieme La supplichiamo:
non ci abbandoni:
Continui di lassù a dirigerci
e a condurci;
Faccia che, allorquando arriverà la no-
stra ora,
noi siamo pronti come avrebbe voluto;
Si faccia trovare, in quel momento,
al nostro fianco.
Grazie e arrivederci Don Blanc.

Roure, i nostri monumenti: le chiese

Cappella di San Giacomo di Gran Faetto

La cappella si trova nel villaggio centrale di Gran Faetto, *lè Mèi*, a metri 1270 slm., con l'entrata rivolta verso la valle. È a pianta rettangolare, lunga metri 11 e larga metri 7,65. Il tetto è costruito a capanna e ricoperto di *lauza*.

Esisteva già nel 1771, quando, durante la visita pastorale di monsignor Jean Baptiste d'Orlié de Saint Innocent del 9 luglio 1771, viene chiamata *chapelle champêtre*; ha solo un calice, non è ornata da quadri e mancano i vetri.

Il campanile a pianta quadrangolare è situato sul fronte a monte della cappella, a fianco della casa del vicario, ambedue costruiti in epoca più tarda: infatti dalla visita del 22 agosto 1818 del Vescovo Francesco Maria Bigex si apprende che è in costruzione la casa del prete.

Il 26 agosto 1799 le truppe francesi, tra Villaretto e Mentoulles, hanno un furioso scontro con la resistenza dei *viaretins*, sei dei quali rimangono uccisi. I francesi devastano il villaggio e la stessa chiesa parrocchiale di San Giovanni Battista di Villaretto. Da quel tragico giorno la cappella di San Giacomo sarà la residenza del vicario di Villaretto Jean Pierre Borel che vi officerà per tutta la popolazione fino al mese di luglio 1800 quando il curato di Villaretto

sarà ritornato e la chiesa parrocchiale di Villaretto riparata.

Il 17 giugno 1845, in occasione della sua visita pastorale, il vescovo Andrea Charvaz fa togliere tutti le *ribans* e gli ornamenti della cappella. Ordina di rimettere la croce sul campanile abbattuta dal vento, di collocare le grondaie al tetto, di scavare attorno ai muri perimetrali per eliminare la notevole umidità e di far riparare l'ostensorio. Dai documenti risulta anche nel confessionale manca l'immagine di Gesù e che le

plafon e le plancher sono in un pessimo stato di manutenzione e conservazione.

Appena sopra la porta d'entrata spicca una finestra ad "occhio di bue" e, più in alto sotto la grondaia, un affresco raffigura Gesù che parla a tre pescatori.

Sulla facciata di levante, tre le due finestre rettangolari, la meridiana, recentemente restaurata, porta la scritta in italiano: «Passano le ore tante ed inesorabili».

Ugo Flavio Piton



Anno 1917. Archivio Gino Allaix, Villaretto Roure

Charlottenberg

A l'est de Coblenze il y a un petit village de 130 habitants, presque inconnu qui s'appelle Charlottenberg. Ce village fut fondé en 1699 par la princesse Charlotte de Nassau-Schaumbourg pour une dizaine de familles originaires de Fenestrelle. Leurs noms étaient Borel, Bourlot, Champ, Juvenal, Raviol... Dans les années suivant la révocation de l'Edit de Nantes en 1685 des familles voulant rester protestantes avaient d'abord essayé de s'établir dans le pays du duc de Savoie. Mais celui-ci, après les avoir acceptées, les avait chassées en 1698 parce qu'elles avaient été sujets du roi de France.

Dans le village de Charlottenberg un monument rappelle le destin de ces exilés.

Le seul nom français ayant survécu jusqu'à nos jours est celui de la famille Bonnet. Cette famille originaire des Chambons, ainsi que d'autres familles des villages avoisinants (p. ex. Mentoulles, Ville Close...), s'était installée dès 1687 dans différents villages du pays de la princesse de Nassau-Schaumbourg. Après la fondation de Charlottenberg ces familles se sont jointes à celles de Fenestrelle.

Pour survivre, ces émigrés ont dû travailler dur car leurs terres n'étaient pas fertiles. A partir de 1751 ils gagnaient leur vie grâce à



l'exploitation des gisements de minerais, seule richesse du pays. Mais la silicose ne permettait pas aux pères de famille de voir grandir leurs enfants. Vers 1850 quelques familles ont quitté Charlottenberg pour

l'Amérique, d'autres sont allées plus tard travailler dans les mines de la Lorraine.

Dès 1766, donc 50 années plus tôt que d'autres communautés vaudoises ou huguenotes de la Hesse et du Wurtemberg, ces vaudois de Charlottenberg ont perdu leur indépendance ecclésiastique, et avec elle, peu à peu, leur langue, leurs coutumes et leur identité.

Ainsi s'est perdu aussi le souvenir de leurs racines et de leur histoire. Et aussi dans les livres d'histoire concernant l'exil des vaudois le petit village n'était pratiquement pas mentionné.

C'est à l'approche du tricentenaire de la fondation de Charlottenberg qu'on a commencé à s'intéresser à nouveau au passé. En 1998 on a organisé un voyage au Piémont sur les traces des premiers habitants. Les participants au voyage étaient enthousiasmés par le paysage et l'accueil chaleureux à Fenestrelle, à Mentoulles, aux Chambons, au Pomaret, à Agape et à La Tour. Ces impressions resteront inoubliables.

De retour à Charlottenberg on a commencé à fouiller dans les papiers de famille et dans les registres de l'église (écrit en français jusqu'en 1766) et on a constaté qu'il y a des ancêtres vaudois dans presque toutes les familles du village, même si les noms se sont perdus au cours des siècles. Une chronique du village a été publiée par un descendant d'une famille Borel et par le maire M. Bonnet.

La fête du tricentenaire a eu lieu le 21 et le 22 août 1999. Le programme comprenait musique, danses étudiées grâce au matériel de la Têto Aut, culte et cortège. N'oublions pas les délicieuses gaufres d'après la recette d'Alma Percivati. Dans le cortège on a pu admirer un groupe en costume vaudois et notre fille dont les ancêtres viennent des Chambons en costume du pays. Malheureusement les amis italiens n'ont pas pu venir. Mais il est venu un Américain, Ken Bonnet, descendant de ceux qui avaient quitté Charlottenberg vers 1850. Son retour d'abord aux Chambons et puis à Charlottenberg l'a beaucoup touché, et comme lui le petit village presque inconnu a retrouvé ses racines et, je crois et je l'espère, son identité oubliée.

Isolde Eschmann



Pulentin a Pinarol

A Pinarol l'agl' à ël marcì tu lu sandi e, per l'ukaziun, la gent dla valadde i desent per fà sa dépensa grosa.

Dande Antuanette i l'avio ün gar-sun pagaire dégurdi k'a l'ère giamai anà da Fenètrela a Pinarol da sulét, ma la ventàve bèn k'a kumensesse dko él, demun! A l'avio kazi vint'ans.

— Et prenni la diligense ëd Bert fin a Péiruze, pèu ël tramvài e t'aribbi a Pinarol. Et fà la dépensa e ët turni arèire dla même fasun.

Vai bèn?

— Vai bèn mamà, fìtè trankile.

Pulentin a l'aribbe a Pinarol, a l'acette suk a l'è bezugn, ma an tran-taglient su lu porti e an ciaciarent bu isét e bu ikél, an aribent an plàse ël tramvài l'è giò parti... e a l'è ël darié!

Ke fà? Pulentin as cierge sa robbe e a prèn ël ciamin a pè. A l'aribbe a mé-zun apré mènèut e la pòr Antuanette i l'è giò din lu grò fastüddi.

El disande apré, Pulentin a vò turne anà a Pinarol e sa maire al laise parti bu mîle rakumandasun.

— Ciagrinau pà, mamà, la kapitte pamai. — A prèn ün demèi pan, üne saussisse e a pàrt.

A Pinarol, an plàse Cavour, a desent e as asette sla prümère bance k'a vé e a l'armire la gent e la cioza. Vèr méigiurn a minge ün bukun e, bèn elungia sla bance, as andörm ün pauk. Kant k'as arvègle a kuntemple la cioza e la gent.

A la bassure ël tramvài a l'è prest a parti per Péiruze: Pulentin a munte e, vient Lüizin k'a l'ère vengü dko él a marcìa, as asette dapè, tu sudisfait.

— Ah! Isé viegge a l'è anà bèn. Baste ëd perde ël tramvài e dughé fà la viò a pè d'isi a Fenètrela. Oh!

— T'a bèn razun, Pulentin, ma ta kunvisiun ènt i siuni?

— Ah! Ciagrinau pà, barbu Lüizin! La kumisiun? Ikella, la fauk disante ke vèn.

Andrea Vignetta

(grafia dell'autore)

Polentino a Pinerolo

A Pinerolo c'è il mercato ogni sabato e, per l'occasione, la gente della valle scende per fare le spese grosse.

Zia Antonietta aveva un ragazzo non molto sveglio che non era mai andato da Fenestrelle a Pinerolo da solo; ma bisognava ben che cominciasse



anche lui, diamine! Aveva quasi vent'anni!

— Prendi la diligenza di Bert fino a Perosa, poi c'è il tram e arrivi a Pinerolo. Fai le spese e ritorni allo stesso modo. Va bene?

— Va bene, mamma. Stai tranquilla.

Polentino arriva a Pinerolo, compere ciò che gli abbisogna, ma passeggiando sotto i portici e chiacchiando con questo e con quello, arrivando in piazza, il tram è già partito... ed è l'ultimo!

Cosa fare? Polentino si carica della sua roba e prende la strada a piedi. Arriva a casa dopo la mezzanotte e la povera zia Antonietta è già in grosse preoccupazioni.

Il sabato successivo, Polentino vuole ritornare al mercato di Pinerolo e sua madre lo lascia partire con mille raccomandazioni.

— Non preoccuparti, mamma, non capiterà più. — Prende un pane di segala, una salsiccia e parte.

A Pinerolo, in piazza Cavour, scende dal tram e si siede sulla prima panchina che vede e rimira la gente e le cose. Verso mezzogiorno, mangia un boccone e, ben allungato sulla panchina, dorme un po'.

Quando si sveglia ricomincia a contemplare le cose e la gente.

Verso sera, il tram è in partenza per Perosa: Polentino sale e, vedendo Luigi che era venuto anche lui al mercato, gli si siede vicino tutto soddisfatto.

— Ah! Questa volta è andata bene. Basta una volta perdere il tram e dover fare la strada a piedi di qui a Fenestrelle. Oh!

— Hai ben ragione, Polentino, ma le tue commissioni dove sono?

— Ah! Non preoccupatevi, barba Luigi! Le commissioni? Quelle, le farò sabato prossimo.

Triffa - Triffa - Truffa - Tartiffa

Demandà-là coumà oû volà, l'ée quée ben de Diou que, surtoù en mountannho, à nouz a chavà la fàm cant la lh'èro pà gaire da minjà. Encaro öiro l'ée uno de là pidansa pi bouna e que s'acoubblan abouù tout. A l'intrà de l'autönh l'ée bël vée la gent que vai din l'i champ abouù bichar, cavannho e benno, arbaatà la presiouzo arsourso per l'uvèrn.

Ettore Merlo



Foto: Bruno Galliano

A Granges di Pragelato un momento di vita comunitaria: la preparazione del pane

La s'li fournhà e tuutse lhèi soun
bùtâ, d'cò 'l consou:

In occasione della festa della Borgata, la Fondazione G. Guiot Bourg ha organizzato sabato 19 agosto la "festa del pane", per far rivivere alla gente della Borgata questo particolare momento (ogni anno avveniva alle soglie dell'inverno nel giorno di Santa Cecilia).

Alla mattina, di buon ora, 'l Guido, aiutato dagli uomini del paese accende con le fascine di legna il forno "piccolo", mentre la Lucia e la Giulia aiutano a riordinare il forno sia all'interno che all'esterno e intanto raccontano che, l'ultima volta che il forno è stato usato risale all'autunno del 1960 e che è stata un'idea giusta, quella della maestra Grazia Clapier, quando a luglio ha proposto una "courvée" per la pulizia del forno e della canna fumaria...

Intanto nella cucina dell'Albergo Passet, l'Angelo impasta, in modo naturale il pane, e lo ripone sulla "panière" per la lievitazione.

Il forno è caldo, il pane è lievitato e arrivano gli uomini con la panière in spalla, per mettere le forme di pane nel forno.

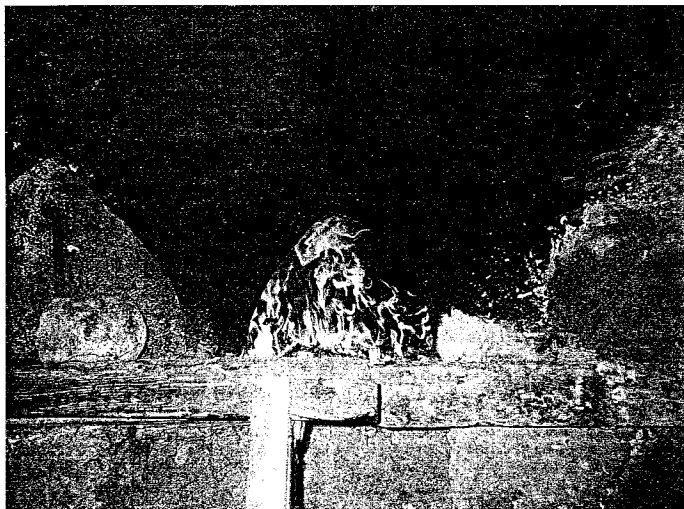


Franco Passet porte lu panière



Guido Berton 'i fournhaou, Angelo Passet 'i panatia, la Celina Guiot Bourg, la Lucia Bermounde, la Lucia Guigà, la Romilda Roumanotte e la mitrèse Elena Ghezzi soun la cusinièra e la Patrouna 'd misoun.





V. Marin, 'l consou lève 'l pân



A mezzogiorno, il pane esce un po' pallido ma ben cotto! A portare la nostra "panière", un consigliere del nostro Ente, Franco Passet, a cui vanno i nostri ringraziamenti per la collaborazione. La gente si accalca nella via per un "assaggio", mentre le donne in costume da lavoro, affettano il pane...

Gli anziani del paese sono commossi: tutti si ripropongono di ripetere questo avvenimento ogni anno e questo è anche un obiettivo del nostro Ente, che riproporrà questa manifestazione in un'altra borgata.

Elena Ghezzi Matheoud

(Il servizio fotografico è stato realizzato dalla Fondazione Guiot Bourg)



Notri dzouri aprennon la lisoun: aprèn 'l mitia e boette-lou 'd caire?

Borse di Studio anno 2000 a Prigelato

La Fondazione G. Guiot Bourg ha consegnato, all'inizio dell'anno scolastico le Borse di Studio di Merito agli studenti residenti a Prigelato:

- Treves Francesca: licenza di scuola media
- Bonansea Stefania: diploma di ragioniere perito commerciale e programmatore

Sono stati anche premiati per i loro buoni risultati: Lantelme Gloria e Bortolas Manuel.

Si potrebbe credere che lo sciopero sia una «invenzione» dei tempi moderni, un portato della civiltà industriale e della cresciuta autocoscienza delle classi lavoratrici, ma se si va a ficcare il naso nelle carte antiche si nota che il fenomeno era tutt'altro che ignoto ai tempi lontani.

Un caso di sciopero è attestato nel mondo latino antico: nell'anno 311 a.C. le storie ci informano che in Roma si ebbe uno sciopero dei suonatori di flauto. Il fatto è narrato da Livio (1) e ripreso, con varia coloratura, da Ovidio (2), da Valerio Massimo (3) e da Plutarco (4).

I flautisti videro lesi i loro interessi e si sdegnarono; in massa fecero secessione a Tivoli e si rifiutarono di tornare a Roma. La loro decisione era grave, perché la loro presenza e i loro servizi erano indispensabili per il culto. Il Senato tentò di richiamarli al loro dovere, ma, falliti questi tentativi, chiese aiuto ai Tiburtini. Costoro organizzarono un sontuoso banchetto in onore dei musicisti, durante il quale essi cedettero alle lusinghe delle vivande (e sopra tutto delle bevande), tanto che si ubriacarono e caddero addormentati.

Anche Susa e la sua valle ebbe un suo sciopero nel XIV secolo. L'episodio è riferito da vari autori, come Ferdinando Gabotto (5), Michele Buffa (6), Michele Ruggero (7) e vale la pena di riassumerlo.

Essi erano diversi dai fornai veri e propri, perché erano le persone addette

Non conosciamo le ragioni di questo dissidio, ma è molto probabile che fossero economiche. La crisi, che da tempo era latente, esplose in modo clamoroso nell'ottobre del 1309: in quel mese alcuni «bolongherii» furono colpiti da una forte multa con l'accusa di aver confezionato forme di pane di peso inferiore a quello fissato dalle leggi.

Non stupisca l'astuzia dei panettieri segusini perché l'accortezza di evitare l'aumento del costo del pane mediante la riduzione del peso delle singole forme è vecchia quanto il mondo. Esisteva già ai tempi dell'impero romano e ne abbiamo una precisa testimonianza nel romanzo di Petronio (8)

Lo sciopero era fortemente lesivo per la comunità e quindi ben presto dovettero intervenire le autorità, che minacciarono di interdire gli scioperanti dalla loro attività.

In questo modo lo sciopero fu concluso e nella primavera del 1310 a Susa tomarono la calma e il pane. Così la città poté prepararsi con relativa serenità ad accogliere il 29 settembre 1310 il re Arrigo VII di Lussemburgo, che era in viaggio verso Roma, dove sarebbe stato incoronato imperatore.

NOTE

- ## Scuola e Maestri d'altri tempi



Al sottoscritto, Emilio parrino,
sposato, abita coi padri di famiglia,
di questa famiglia, Cristoforo Cristoforo
Lombardi, l'aspirante di Aspirante del com-
une di Quindici, ha l'obbligo di ricevere
in questa scuola mista, per tutti la
stagione invernale, e ha fatto molto.
La scuola mista, senza distinguere
dalla, a distinguere di quanti allora
si possono di frequentare la scuola.
L'anno scorso tutti finiti che nella
scuola a scuola di scuola mista.
per tutti ora si sotto sotto gli altri.
il presente aspirante di scuola
Scriba di scuola il 25 aprile 1892.
il sottoscritto, emilio parrino,
Emilio parrino
Scriba di scuola il 25 aprile 1892.
il sottoscritto, emilio parrino,
Emilio parrino

Recensioni: "Chiesa e istruzione popolare nel Risorgimento" di Nicola Rossetto - Ed. Alzani L. 29.000

Se si dicesse che in un determinato luogo vi è un tesoro, certamente l'ipotetico luccichio di eventuali monete preziose attirerebbe uno stuolo di persone bramoso d'impossessarsene.

Ebbene io posso dire che talvolta gli archivi nascondono veri e propri tesori nei loro polverosi manoscritti.

Ecco, uno che crede in questa mia affermazione è proprio il professor Nicola Rossetto, il quale, dovendo preparare la sua tesi di laurea, ha scelto di avventurarsi con una metodica e minuziosa ricerca tra i preziosi volumi dell'Archivio Vescovile di Pinerolo per riportare alla luce la figura di monsignor Andrea Charvaz.

Ora questa tesi è un libro intitolato "Chiesa e istruzione popolare nel Risorgimento".

Il grande prelato Andrea Charvaz, nato il 23/12/1793 a Houtecourt (Savoia), nella sua carriera ecclesiastica si rivelò pregevole per il progresso e la diffusione della cultura, non soltanto per le classi sociali più eminenti, ma per le umili classi del popolo, coinvolgendo finalmente anche le donne, che in quei tempi venivano ingiustamente sottovalutate dal punto di vista intellettuale.

Il libro si dipana, dando una giusta visione del momento storico, in cui visse Andrea Charvaz, e portando alla ribalta il diffondersi dell'istruzione nelle Valli Chisone, Germanasca e Pellice; un'istruzione che, partendo da Pinerolo, fulcro e nucleo dell'azione, si espande e s'irradia in grandi e piccoli centri, i quali con i loro nomi, da noi ben conosciuti, ci danno un'interessante visione del fenomeno istruttivo ideato e promosso tra l'Ottocento e il Novecento da monsignor Andrea Charvaz.

Lode quindi a questo lungimirante prelato ed altresì ammirazione per il ricercatore professor Nicola Rossetto, che con il suo lavoro di "paziente certosino" ha fatto riemergere questo personaggio, dando una giusta dimensione all'evolversi della conquista nel campo scolastico-formativo nel Pinerolese.

Mi preme ancora mettere in rilievo che nell'espansione della scuola cattolica a Torre Pellice non vi fu prevaricazione ai danni della Comunità Valdesa,

anzi durante la visita di re Carlo Alberto, i valdesi accolsero con affetto il sovrano e lo fecero scortare con le compagnie di tiro a segno della Val Pellice.

In quell'occasione il sindaco di Torre P. Emilio Comba fu il primo a essere nominato Cavaliere dell'Ordine dei santi Maurizio e Lazzaro.

Quante cose ancora vorrei e potrei dire, ma dopo aver sollecitato la curiosità dei lettori, preferisco lasciare a loro il piacere di scoprire "i tesori" della Storia che il professor Nicola Rossetto ha fatto riemergere dalla patina polverosa del tempo.

Lina Dolce

Laura Bounous: «Di carta un sogno bianco», Alzani Editore 2000

Edito dalle Arti Grafiche Alzani di Pinerolo, è uscito, nel mese di marzo 2000, «Di carta un sogno bianco», una raccolta di versi sgorgati dalla penna, aggraziata e vibrante, di una poetessa delle nostre valli: Laura Bounous, nata a S. Germano Chisone, più volte premiata nei concorsi letterari.

Il volumetto contenente 20 poesie, singolarmente caratterizzate dalla mancanza di un titolo definito e soffuse spesso di nostalgia per il proprio passato, per la casa e il paese mai dimenticati, è stato abbellito con maestria dalle linee e i colori del pittore Walter Naretto di Torino, che da quasi quarant'anni espone in mostre personali e collettive, sia in Italia che all'estero.

Maria Dovio Baret

Li maceiruns

Nosti vei, quand y erent giuve, y passavent lou tèmp libre d'y travail d'la campagna... fasènt d'autri travail.

Gl'y avia pa ncarà la courrènt elettrica e naturalment mènca la radio e la television, y passavent la diamengie pu suèns a miusun ma d'co ènt la piole dër pais a couitasse soc y era capità èn tla vita d'tutti li giorn a lour e a sa bestie.

Ed persoune, qu'èru pa mai giuve, y m'an couità la cose qui capitavent o que li meime giuve fasient èn y so moument ed libertà...

Una da qu-ste cose pares que fusse incrediblement drola e veuy couitavla.

Ar temp di fens tucci li patrùn di terrein un dapè l'autre èn la "lame di Courtiils" (dareire d'Bôbi dsut li Bousquet), y avient seà, naturalment a man, tuta l'erba e, èd sera y fasient li maceiruns per pa que l'umidità d'la neuth bagnesse tut lou seà, ma giust la part 'd fora. Y l'ourient peui touma sbardà èn ti prà per fane 'd boun fen lou giorn aprè.

Na bella matin li patrùn, armà 'd furce e 'd rastèl, y s'n'arivent per stènde lou fen e... pa mai neun maceiruns.

Y veent giust na montagna souletta 'd fen ènt la gravira der mès d'y aute.

L'era capità que èn'la neucht li giuve avient rabastà tucci li maceiruns fac la sera e trasporta fasènd'ne un soulet!!

A li paure paysan malcapità li restava pas d'autre qu'anasse tourna cargià sun fen e purtasslu ènt a co so.

Y m couyavent que lu schers a l'à creà 'd grosse discussiun perché ogni d'un voulia cargiasse mai d'erba 'd soc lera la sua part giusta!!

Roberto Prochet

patouà di Bobbio Pellice
(grafia dell'autore)

I cumuli di fieno

I nostri vecchi, quando erano giovani, passavano il tempo libero dagli impegni duri dei lavori di campagna... facendo altri lavori!

Non c'era ancora la corrente elettrica e naturalmente né la radio e la televisione, si passavano le domeniche più spesso a casa ma anche nelle "osterie" del paese a raccontarsi i fatti, successi nella vita quotidiana, a loro o ai loro animali.

Mi raccontavano alcune persone oramai anziane dei fatti simpatici che succedevano o che gli stessi giovani provocavano nei loro momenti di svago.

Uno di questi è stato, pare, molto spettacolare e ve lo voglio raccontare.

Al tempo dei fieni tutti i vari proprietari dei terreni irrigui e contigui della zona delle "lame dei Cortili" avevano tagliato, naturalmente a mano, l'erba dei prati e, come si usa in montagna, a sera ammonticchiavano l'erba a mucchi per non che l'umidità notturna investisse tutto il tagliato ma solo la parte esterna. Il giorno dopo avrebbero poi nuovamente steso sul terreno l'erba sino a trasformarla in buon fieno.

Un bel mattino i proprietari che, armati di forche e rastrelli, si apprestavano a stendere il fieno non trovarono più i vari mucchi fatti alla sera ma vedono nella proprietà di quello di mezzo un solo immenso mucchio.

Era successo che nottetempo i giovani buontemponi avevano riunito i vari mucchi di fieno dei vari poderi in uno solo!!!

Ai vari proprietari non è restata altra soluzione che cercare di avere il pertinente quantitativo d'erba andando a caricarselo dall'unico ammasso creato dai giovani. Mi raccontavano che da questa burla sono poi nate discussioni notevoli sul quantitativo d'erba che ognuno diceva suo...!

"La Valaddo" ringrazia il proprio Socio Ettore Peyronel per aver offerto all'Associazione la sua apprezzata opera sulla Val San Martino, una ricerca storico-economica condotta con perizia e rigore scientifico.

Auguriamo all'autore di poter proseguire nel suo appassionante lavoro di ricerca, che non mancherà di dare altri importanti risultati per una più approfondita conoscenza della Val Germanasca.



Avvisi

Il Consiglio Direttivo de "La Valaddo", nella sua riunione del 28 ottobre scorso, ha confermato l'ammontare della quota associativa relativa all'anno 2001 e stabilito le quote cumulative comprensive dei volumi pubblicati dall'Associazione.

- Quota associativa: Italia ed Escartons L. 22.000 - Estero L. 35.000

- Quota associativa comprensiva del libro "La Castellania di Val San Martino" L. 45.000

- Quota associativa comprensiva del libro "Lous Escartoun" L. 50.000

- Quota associativa comprensiva dei libri "La Castellania di Val San Martino" e "Lous Escartoun" L. 70.000

È stata stampata a cura del Lions Club di Luserna San Giovanni-Torre Pellice la prolusione sul tema *"Minoranze e globalizzazione"*, tenuta dalla signora Tullia Zevi, già Presidente

dell'Unione Comunità Ebraiche in Italia, in occasione dell'inaugurazione dell'anno scolastico al Liceo Valdese di Torre Pellice. Le persone che fossero interessate a questa pubblicazione possono farne richiesta alla Segreteria del Liceo Valdese, Via Beckwith, 1 - 10066 Torre Pellice - Tel. 0121.91260.

Ringraziamento

L'Associazione Culturale "La Valaddo" ringrazia Soci e Sostenitori per la loro fedeltà, nonché gli Incaricati locali per la valida collaborazione.

Il Comitato di Redazione esprime un sentito ringraziamento a tutti i collaboratori che hanno fornito articoli, recensioni, notizie e materiale fotografico per la composizione trimestrale del periodico.

Un doveroso ringraziamento vada al gruppo dei giovani collaboratori che gestiscono il sito Internet dell'Associazione.

Unitre Perosa e Valli

Anche quest'anno il Comitato Unitre Perosa e Valli ha invitato l'Associazione Culturale "La Valaddo" ad organizzare, in collaborazione con la Società di Studi Valdesi di Torre Pellice, un corso di Cultura e Storia Locale.

Le lezioni, tenute da noti docenti, vertono sui seguenti argomenti:

Dario Seglie: Archeologia nelle Alpi Occidentali - Beni culturali delle Valli Chisone e Germanasca.

Ettore Peyronel: Forme di cooperazione in un contesto rurale montano.

Daniele Tron: Conflitti e tensioni nel Settecento, visti attraverso gli Atti giudiziari del Tribunale della Val Germanasca.

Fulvio Trivellin: «Les gens sont pauvres, mais les montagnes sont riches». Monete d'oro e tesori nascosti, nelle leggende delle Valli Pinerolesi.

Paola Revel-Alex Berton: Il ruolo della donna nella comunità locale, in Val Germanasca e in Val Chisone.

Alex Berton: Vita frazionale e municipale negli "Escartons", in particolare a Pragelato.

Economia di Valle negli "Escartons" d'Oulx e di Pragelato fino al 1960.

L'istruzione e il tempo libero negli "Escartons" d'Oulx e di Pragelato.

"La Valaddo" ringrazia sentitamente i docenti per la loro disponibilità.

INCARICATI LOCALI

- **Balma:** Katia Bouc - Frazione Balma Alta, 29 - 10060 Roure - ☎ 0121.84.27.93.
- **Castel del Bosco:** Manuela Ressent - Via Combal, 28 - 10060 Roure - ☎ 0121.83.933.
- **Cesana Torinese:** Riccardo Colturi - Frazione Fenils - 10054 Cesana Torinese - ☎ 0122.89.582
- **Alessandro Fossato - Via Ortigara, 27 - 10054 Cesana Torinese - ☎ 0122.28.94.13.**
- **Charjau:** Anna Baudissard - Via Nazionale - 10060 Roure - ☎ 0121.84.27.86.
- **Escarton du Queyras:** Christian Grosan - Ceillac - ☎ 4-92.450626.
- **Escarton de Briançon:** Claude Cassagne - 16 Av. de la République - 05100 Briançon - ☎ 4-92.202409.
- **Fenestrelle:** Mara Celegato-Raviol - Via della Chiesa, 10 - 10060 Fenestrelle - ☎ 0121.83.95.43.
- **Meano:** Adriano Coutandin - Via Sestriere, 15 - 10063 Meano di Perosa Argentina - ☎ 0121.81.538.
- **Mentoulles:** Alma Percivati Filliol - 10060 Mentoulles - ☎ 0121.83.049.
- **Oulx:** Elena Pozzallo - Via Pozzallo, 11/a - 10056 Oulx - ☎ 0122/83.23.42.
- **Perosa Argentina:** Iris Costantino-Botto - Via Marinetto, 12 - 10063 Perosa Argentina - ☎ 0121.80.30.55
- **Franco Bonnet - Via Sestriere, 33 - 10063 Perosa Argentina - ☎ 0121/82.175.**
- **Perrero:** Ezio Rostagno - Via Eirassa - 10060 Perrero.
- **Pinasca e Inverso:** Ettore Ghigo - Via Piave 18/c - 10069 Villar Perosa - ☎ 0121.51.43.85.
- **Pinerolo:** Guido Ferrier - Via M. Grappa, 61 - 10064 Pinerolo - ☎ 0121.72.985.
- **Pinerolo:** Piera Breusa - Via Novarea, 36 - 10064 Pinerolo - ☎ 0121.79.45.94.
- **Pomaretto:** Ferruccio Peyronel - Str. Podio, 10 - 10063 Pomaretto - ☎ 0121.81.180
- **Pragelato:** Italo Pastre - Via Nazionale, I - Bg. Grange - 10060 Pragelato - ☎ 0122.78.611.
- **Prati:** Miriam Richard - 10060 Villa di Prati - ☎ 0121.80.76.17.
- **Pramollo:** Ettore Ghigo - Via Piave, 18/c - 10069 Villar Perosa - ☎ 0121.51.43.85.
- **S. Germano Chisone:** Ettore Ghigo - Via Piave, 18/c - 10069 Villar Perosa - ☎ 0121.51.43.85.
- **Sestrieres:** Marco Charrier - Municipio - 10058 Sestrieres - ☎ 0122.75.51.64.
- **Usseaux:** Franco Passet - fraz. Souchères Basses - 10060 Pragelato - ☎ 0122.78.038.
- **Villar Perosa:** Ettore Ghigo - Via Piave 18/c - 10069 Villar Perosa - ☎ 0121.51.43.85.
- **Villaretto Chisone:** Delio Heritier - Frazione Pigne - 10060 Villaretto Chisone - ☎ 0121.84.25.13.