

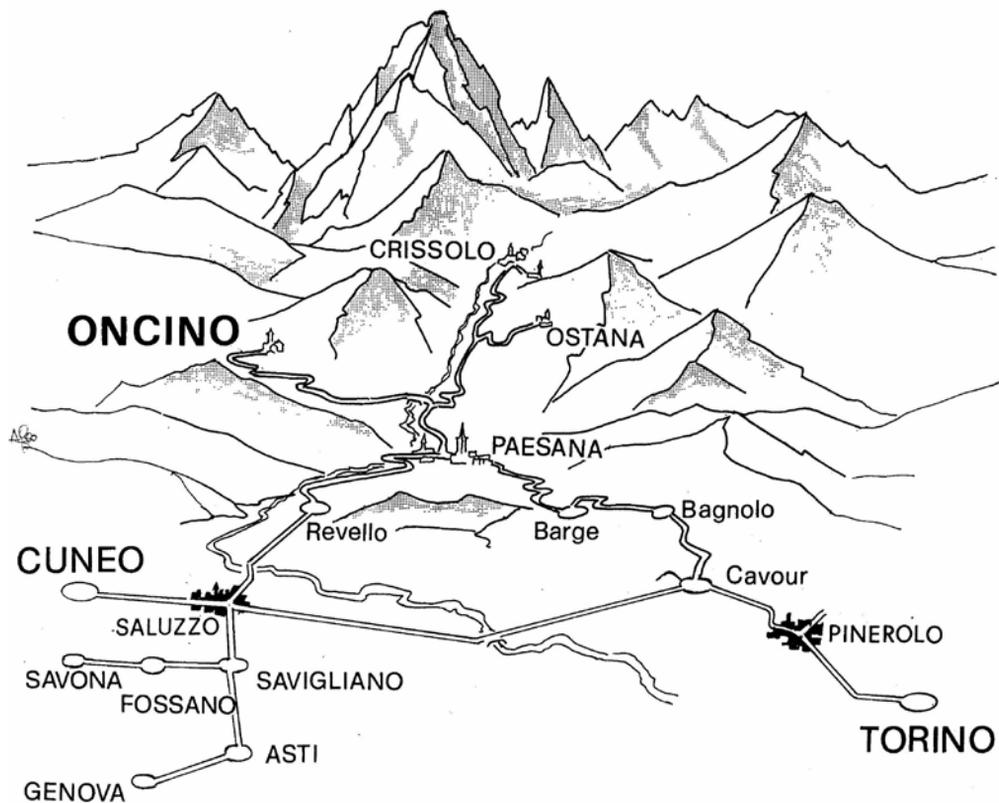


ONUNNO



Voù Rëcourdàou

ONCINO: come arrivare



In copertina:

Chiesa Parrocchiale di S. Stefano
Monviso dalle Bigorie
Rocca Bianca dalle meire Da Cant

PREFAZIONE

“Il futuro ha un cuore antico”. Lo scriveva cinquant’anni or sono un noto intellettuale piemontese e noi oggi, ardiamo appropriarci di parole solo vergate, ma che percepiamo nel mondo odierno, pericolosamente sbilanciato in avanti, come splendidamente vere. Nel faticoso esercizio quotidiano di trovare una qualche collocazione alla nostra persona, di dare un senso a quello che siamo, ci capita probabilmente sovente di gettare metaforicamente lo sguardo su un mondo che sta definitivamente andando via e nel quale troviamo inspiegabilmente equilibrio. Ci permettiamo di pensare al plurale, quasi interpretando i pensieri di una comunità che, se pur con difficoltà, osa guardare al proprio futuro, avendo però l’umiltà di partire da quell’ieri, da quell’antico che l’ha originata.

Un nuovo quaderno, dunque. Racchiude interviste, sguardi, sorrisi, strette di mano, stupore, gratitudine, racconta insomma di uomini che ci ricordano come eravamo per aiutarci, senza pretese, a capire un po’ meglio quello che siamo. Giunti a questo punto, non senza sforzi ed ancora una volta grazie alla pazienza degli oncinesi, ci piace pensare di aver perlomeno trovato la strada che conduce ad una situazione di riappropriata identità, quella stessa che cerchiamo e non troviamo nella caotica complessità in cui viviamo, ma che fortunatamente, sappiamo bene dove è custodita. E proprio da lì, da quelli che potrebbero essere definiti “preziosi scrigni umani” continuiamo ad attingere per riappropriarci di quanto in fondo al cuore sentiamo come nostro, ma al contempo percepiamo come sempre più labile. Andiamo alla ricerca, alle volte inconsciamente, di quel bene che con le mani non si tocca, che è sfuggevole ad una percezione fisica ed immediata: è un bene che ci viene consegnato, trasmesso, raccontato e che noi abbiamo il dovere, oltre che il piacere, di custodire, archiviare per tutelare e preservare dal naufragio, se non altro del ricordo.

Nel variegato panorama di molteplici identità culturali che compongono l’umanità, si colloca anche Oncino: così come tutte le comunità che hanno creato e sviluppato cultura, anche noi custodiamo un patrimonio che trasmesso di generazione in generazione, ci procura un sentimento d’appartenenza e di continuità. L’omologante globalizzazione in cui viviamo ci defrauda di quelle diversità/ricchezze che cessano pericolosamente di vivere anche nella memoria.

E allora lo leggiamo così questo nuovo quaderno: come un piccolo grande sforzo di costruire identità partendo da quel cuore antico che, quasi a monito, ci indica la via per il futuro.

Oncino, dicembre 2005

**Il gruppo di ricerca
Vou Récourdaou**



La trascrizione¹

Si elencano qui di seguito i segni e gli usi grafici che differenziano da quelli dell'italiano.

Vocali

- è:** come *e* del francese je. Es. *mènc, èncant, fèn* (nemmeno, incanto, fieno)
ou: come *u* italiana (it.) Es. *triffoulo, poum, pòou* (patata, mela, paura)
u: come *u* del francese. Es. *luno, uno, vëndùo, us* (luna, una, venduta, porta)
eu: come in francese *fleur*. Es. *preus, meuir, reuzo, breu* (solco, maturo, rosa, brodo)

L'accento, quando non serve ad indicare anche il grado di apertura, viene posto solo sulle toniche che non si trovano nella penultima sillaba. I monosillabi vengono accentati solo quando sia necessario evitare confusioni. Non si sono tuttavia accentate, data la regolarità del fenomeno, le forme verbali in *-èn* (*tapavèn, anavèn*), in cui è sempre tonica la penultima sillaba. Nel caso di diagrammi l'accento viene posto sul secondo elemento (*oiù*). Quando l'accento cade sulla vocale *ë*, quale segno dell'accento viene usato l'apostrofo posposto, così come si fa in italiano nella scrittura a tutte maiuscole (*së'mmoulo*). Le vocali lunghe vengono generalmente segnalate con l'accento circonflesso (^). Abbiamo in ogni caso scelto di accentare le parole nei casi in cui potevano nascere dei dubbi.

Consonanti

- ch:** come *c(i)* it. di cece. Davanti a tutte le vocali e in posizione finale. Es. *chot, chapà, cochì, masch, chét* (pianoro, prendere, quello, maschio, zitto)
c: in posizione finale, come *c* it. di cane. Es. *mac, lac* (solamente, lago)
qu: seguito da *i, e, ë* come *ch* it. di chiuso. Es. *qui, quèlle, pèrqué* (che, quelle, perchè)
j: davanti ad *a, o, ou, u, eu* come *g* it. di gelo. Es. *Oünjo, Jacou* (unghia, Giacomo)
g: come *g(i)* it. davanti ad *e, ë, i*. Es. *geizo, magistre* (chiesa, maestro)
g: come *g(h)* it. davanti ad *a, o, eu, ou, u* ed in posizione finale. Es. *dëgarà* (guardare)
gu: come *g(h)* it. davanti ad *e, ë, i*. Es. *guì, Guëtto* (ghiro, Agata)
lh: come *gl* it. di aglio. Es. *fillho, palho, ilh, salhì* (figlia, paglia, lei, uscire)
n: in posizione finale di ancora. Es. *gran, man, fèn* (grano, mano, fieno)
nn: in posizione finale per indicare che si tratta di una *n* apicale. Es. *ann* (anno)
nh: come *gn* it. di sogno. Es. *banhà, manho, scanh* (bagnato, zia, sgabello)
s: come *s* it. aspra di sole, in tutte le posizioni. Es. *costo, sutil* (costola, sottile)
z: come *s* it. dolce di rosa. Es. *meizoun, aze, scaze, couzin* (casa, asino, quasi, cugino)
dz: come *z* it. di zanzara. Es. *dzòou, dzalino, mindzà* (giovedì, gallina, mangiare)
ts: come *z* it. di stanza. Es. *tsar, tuts, tsatà* (bisogna, tutti, comprare)
ç: simile al *th* inglese di thing (cosa). Es. *çimmo, panço, çino* (cima, pancia, cena)
x: simile al *th* inglese di this (questo). Es. *faxiò, mouxe* (faceva, mungere).

¹ Nella trascrizione seguiamo la grafia curata dal prof. Arturo Genre (1937 – 1997).

Ën viadze i meiravën

Transumare, ovvero andare al di là delle terre, saper condurre degli animali oltre il loro *humus* d'origine. La transumanza evoca grandi spostamenti, colonne interminabili di animali che si snodano su strade, sentieri, tratturi: al contempo la transumanza porta con sé le storie di uomini e donne, di famiglie, di paesi, di prati e montagne. Non possiamo raccontare di transumanze del genere poiché il nostro territorio non è stato interessato da tale fenomeno. Molto più semplicemente, Oncino e le sue borgate hanno ospitato per intere stagioni ed ogni anno con la stessa regolare ricorrenza, fenomeni di spostamenti per così dire interni, più dimessi e temporalmente più brevi rispetto alle grandi transumanze, ma non per questo meno degni di nota e soprattutto meno importanti per la funzione sociale che rivestivano.

È quindi lecito parlare di transumanza se con l'utilizzo di tale termine, o più precisamente con quello di *meirando*, ci si riferisce a quel movimento di uomini e animali che dal capoluogo e dalle numerose borgate di Oncino, si effettuava in primavera per raggiungere gli insediamenti estivi denominati *meire*. Queste ultime, in parte tuttora utilizzate dalle famiglie che vi risiedono con le proprie mandrie per l'alpeggio estivo, sono generalmente ubicate a quote elevate. Tuttavia, un tempo in alcune zone le *meire* corrispondevano agli insediamenti più bassi che, riconosciuti nel complesso come borgate, ospitavano però alcuni nuclei familiari i quali identificavano tali abitazioni nella tipologia della *meiro* proprio per il fatto che le occupavano per brevissimi periodi. Il fenomeno era riscontrabile ai *Chot* e ai *Choutét* dove la maggior parte degli abitanti vi risiedeva nel periodo compreso tra Natale e la fine di febbraio. Queste borgate erano considerate *meire* poiché le abitazioni non erano confortevoli come le corrispondenti case dei *Pasquie* e delle *Meizounette*, abitate per la maggior parte dei mesi dell'anno.

La *meirando* si è ripetuta stagionalmente sul nostro territorio fin verso gli anni '50. Da questo periodo in avanti, le varie famiglie di pastori intenzionate a proseguire con l'attività dell'allevamento, hanno avviato la pratica dello svernamento in pianura, per poi risalire agli alpeggi la primavera successiva e raggiungere direttamente le *meire* senza più fare tappa alla borgata, dove fino agli anni precedenti, per generazioni avevano trascorso gli inverni.

L'unica presenza stabile e continuativa di uomo dedito alla pratica dell'allevamento di bestiame sul territorio di Oncino, è rappresentata dall'energica e coraggiosa figura di *Emmo 'd la Vinho* (Mattio Emma) che con i suoi capi di bestiame (bovini) risiede tutto l'anno alla *Ruéro* dove continua la propria attività con l'ausilio della figlia. Si può dunque ancora parlare di antropizzazione del territorio che risulta evidente, ad esempio, nella presenza di un *drudzìe*¹ ai margini della provinciale quale segno vivo di un'attività che in questa forma, a livello generale, sta purtroppo scomparendo.

¹ Letamaio, stallatico, cioè paglia e *dzaç* (strame) mescolati allo sterco degli animali, soprattutto bovini.



Se ad oggi la situazione si presenta così, un tempo quasi tutte le famiglie di ogni borgata *i sè meiravèn amoun*, cioè si trasferivano, con gli animali e tutto l'occorrente alla vita domestica di ogni giorno, alla *meiro*. Lo spostamento generalmente avveniva nel periodo compreso tra la fine di aprile e la metà di maggio: oltre agli animali (vacche, pecore, capre), venivano trasferite tutte le masserizie necessarie all'andamento della dimora estiva che in realtà funzionava come tale, fino al periodo immediatamente successivo alle festività dei Santi. Quanti non si trasferivano consegnavano tuttavia i propri animali in custodia ad altri pastori: "*Moun pare – racconta Domenica Mattio (Pergrò) - al l'avio no meiro a Roubbio ma al l'avio vëndùo e nou sè sèn già mai meirà, dounavèn lei vatsse amoun a lei Bigorie gardà, uno o doue, lhi dounavèn èn gardo*"².

Conversando sull'argomento con la gente di Oncino, che nella quasi totalità ha vissuto la pratica della *meirando*, riemergono ricordi che rimandano a momenti di lavoro e fatica, ma è bene rimarcarlo, anche di festosa allegria e di comue partecipazione alle attività lavorative.

Bono meirando.

Risuona ancora oggi, al passaggio delle mandrie che dalla pianura salgono agli alpeggi, il caloroso e festoso augurio che un tempo si era soliti rivolgere alle famiglie impegnate nello spostamento dei propri animali verso la *meiro*: "*Bono meirando*"!

La previsione di un'imminente *meirando* metteva in moto un meccanismo di lavori a catena, molti dei quali preparatori allo spostamento di uomini ed animali e come tali da eseguire nei giorni precedenti. In particolare, era necessario pensare alla sistemazione delle strade e delle *bialhére* che potevano aver subito dei dissestamenti durante il lungo inverno. Grazie alle *reuide* i lavori come *gurà lei bialhére*³ e ripristinare le *nappoule*⁴,

² "Mio papà aveva una *meiro* a *Roubbio* (insediamento situato nelle vicinanze della borgata *Pasquie*), ma l'ha venduta e noi non ci siamo mai trasferiti alle *meire*, davamo le mucche su alle Bigorie a guardare, una o due, le davamo in guardia".

³ Lavoro che consisteva nel ripristinare la portata d'acqua del canale, non utilizzata durante il lungo inverno; si ricorreva alla *reuido*.

⁴ Canaletti di scolo tracciati per fare defluire l'acqua piovana dalle strade.

venivano affrontati e portati a termine in breve tempo, radunando tutti i *particular*⁵ interessati all'utilizzo della strada e dell'acqua.

Solitamente le famiglie iniziavano a trasferirsi verso i primi giorni del mese di maggio: si partiva al mattino presto del giorno prestabilito anche se, alcuni andirivieni si effettuavano già nei giorni precedenti con la *cabaçço* sulle spalle, al fine di trasportare quasi tutto il necessario alla vita presso la *meiro*, fin dai primi giorni. Numerose cure venivano riservate agli animali per il benessere dei quali, si provvedeva addirittura ad accendere un piccolo fuoco all'interno della stalla ai fini di assorbire l'umidità e disinfettare l'ambiente.

Së meirarian la primo smano dë mai, piantarian lei truffoule e pé vënarian amoun.

Érian sëmpe lh'ultimi anà amoun, apré ai 20 'd mai e ënveche vënarian aval p'r achì a la fin dë stëmbre.

Cant së meirarian lh'anavën dounà no poulidà a l'èstabi, raschè què la sie tout sal poulit, pé i tapavën dë dzaç, pé i ramaçavën lou dzaç ën poou a la viroun. Për dëzënfëtà i faxiën ën bel baroun dë fùëc què bruzavo ën poou quèle ranhà për la voouto e la roumpio; i viscavën magaro lou dzourn dran.

Lhi vél érën magaro sudà, alouro butarian no feisino o doue ënt l'ëscoulòou pé faxërian ën paou dë farò, për stëbià ën dërdé la vòouto.

Lou dzourn dran i viscavën lou fùëc, què la faxe tantou fum për fa na vio lei

Ci trasferivamo alle meire la prima settimana di maggio, piantavamo le patate e poi venivamo su.⁶

Eravamo sempre gli ultimi ad andare su, dopo il 20 di maggio, ed invece scendevamo verso la fine di settembre.⁷

Quando ci trasferivamo, andavano a ripulire la stalla, raschiavamo in modo che restasse pulito, poi spargevano del *dzaç* e lo scopavano ai bordi (per non disperderlo). Per disinfettare facevano un grande fuoco che bruciava le ragnatele della stalla e contribuiva a cambiare la temperatura all'interno; accendevano magari il giorno precedente.⁸

I vitelli alle volte erano sudati ed allora mettavamo una fascina o due nell'*ëscoulòou*⁹ poi facevamo il falò, per intiepidire un po' la stalla.¹⁰

Il giorno prima accendevano il fuoco, che facesse tanto fumo per allontanare gli

⁵ Quanti avevano diritto a fruire di quel servizio; normalmente partecipava alla *reuido* un membro per famiglia.

⁶ Testimonianza di Aimar Alfredo ('*d Chens 'd la Meiro*)

⁷ Testimonianza di Aimar Rosina (*Chens 'd Jacou 'd Luis*)

⁸ Testimonianza di Mattio Ignazio (*Sarët*).

⁹ Canale di raccolta dello sterco bovino situato nella zona centrale della stalla.

¹⁰ Testimonianza di Aimar Anna (*Jouloumin*).

baboe: ën bel baroun ënt al meç 'd l'ëstabi dë feisine, da cochì pa què la pèrne fùec, ma pitùèst què la faxe fum, parélh lou fum anavo dapèrtout. Sal pi tart i douvravèn la couçino.

insetti: un bel mucchio di fascine in mezzo alla stalla, che non prendessero troppo fuoco, ma facessero piuttosto fumo, così il fumo raggiungeva tutti i punti. Ultimamente usavano la calce.¹¹

L'accensione del fuoco all'interno di una stalla, poteva però causare brutti incidenti.

Lou pare 'd Lorentsino, më rëcordou cant vëñiou a scola, lh'avìèn co 4 o 5 vatsse, i sè soun meirà içai a Sanguilherme da la Vilo. Ènt a quèl porti achì lh'à no grosso vòouto: lou prim dzourn qui s'érèn meirà içai, lh'avìèn viscà l'ëstuvo e pé pré lh'éro Jacou bonanimo al l'à leisà l'ëstuvo visco bë lei vatsse e al l'é nà vio. Coumà al l'ale fai? Magaro l'ëstuvo à schoupaçia, lh'é saoutà foro no bluò ënt al bouroum, pa dëgun achì pèr durbì l'us, al l'é rubà içai: lei vatsse toutte stëndùe schoupà dal fum; cat vatsse e no manxëtto.

Il papà di Lorenzina, mi ricordo quando venivo a scuola, avevano 4 o 5 mucche, si trasferivano a *Sanguilherme* dalla *Vilo*. In quel porticato lì c'è una grossa stalla: il primo giorno in cui si erano trasferiti, avevano acceso la stufa e c'era Giacomo, buon'anima, che aveva lasciato la stufa accesa con le mucche e si era allontanato. Cosa è successo? Forse la stufa ha scoppiettato, è fuoriuscita una scintilla nel *bouroum*¹², nessuno nelle vicinanze pronto ad aprire l'uscio, è arrivato: le mucche tutte stese morte a causa del fumo; quattro mucche e una manza.¹³

Il trasporto degli innumerevoli oggetti ed attrezzi necessari alla vita ed al lavoro presso la *meiro*, si effettuava, per quanti ne avevano la disponibilità, con l'impiego del mulo o dell'asino, ma la maggior parte delle famiglie (non potendosi permettere il mantenimento dell'animale da lavoro) utilizzava esclusivamente la *cabaçço* sistemandone all'interno l'essenziale ed avendo cura di utilizzare quella più pulita. Era altresì necessario provvedere al trasporto di coperte e cuscini che non venivano mai lasciati alle *meire* poiché non se ne possedevano troppi ricambi, ma anche perchè durante l'inverno avrebbero potuto essere rovinati dai topi. Le lenzuola di tela invece, se rattoppate, si lasciavano alla *meiro*.

Pourtëian tout ënt-a cabaçço: ën poou dë linçol, dë cuberte; n'avëian pa pèr leisù

Portavamo tutto nella gerla: un po' di lenzuola, coperte; non ne avevamo per

¹¹ Testimonianza di Reinaldo Filippo (*Viddoue*).

¹² Termine che indica un mucchio di paglia, fieno o foglie radunatisi per terra e mischiatisi in un unico ammasso sbriciolato facilmente infiammabile.

¹³ Testimonianza di Aimar Giuseppe (*Jouloumin*).



Mattio Emma (Vinho) al pascolo ai Prie con Poumin negli anni '70. (foto della famiglia).

e ilen, nh'éro da quilhi quë n'avïën dzò ën dërdé dë mai.

A meirase moun pourtërian lou neche-sari: lhi baçin (d'aram) dal lait primo cozo përqü avëian da siourà, lou coulòou, lhi sëgëlin lhi linçol, lei cuberte, lei scouële; tout ënt la cabaço, faxëian tante cabaça, përförço përqü d'ooutüënh tourno val. Lh'éro Pin Janno avïo dzò la mulo, ma sëndò tout ënt la cabaço. Moutëian amoun la Vio 'd Narlonc.

Lhi primi sé quë së meirarian amoun la faxio freit. Cant së butërian aval ënt a qui linçol sëmëlhavo quë lh'éren banhà.

Nouziaouti lei coze pu belle lei eisarian a la Çiteito përqü avërian ën gouardarobbo, la meizoun pu stabilo éro quëlo chï. A lh'Adrëts pourtërian mac

lassù e laggiù, alcuni ne possedevano già di più.¹⁴

Nello spostarci alla *meiro* portavamo il necessario: le bacinelle (in rame) per il latte prima cosa perché dovevamo scremare, il *coulòou*¹⁵, i secchielli, le lenzuola, le coperte, le scodelle; tutto nella gerla, facevamo tante *cabaça*, per forza perché in autunno bisognava di nuovo portare tutto giù. C'era *Pin Janno* (Odetto Giuseppe) che possedeva già il mulo, ma diversamente si portava tutto nella gerla. Salivamo la strada di *Narlonc*.

Le prime sere che eravamo lassù faceva freddo. Quando ci mettavamo sotto quelle lenzuola, sembrava fossero bagnate.¹⁶

Noi le cose più belle le lasciavamo alla *Çiteito* perché avevamo un guardaroba, la casa più abitata era quella. Agli *Adrëts* portavamo solo le cose più brutte e la

¹⁴ Testimonianza di Mattio Maria (Sarët).

¹⁵ Sinonimo di *siouroiro*: spannarola; mestolo in legno con manico corto, più largo e meno concavo del *caçul*, con un'ampia paletta di raccolta, adoperato per scremare il latte contenuto nelle bacinelle di rame.

¹⁶ Testimonianza di Aimar Rosina (Chens 'd Jacou 'd Luis).

lei coze pi brutte e la robo nournalo pèr travalhà. Dè primmo spètèrian mac què pourguèssèn pasà, a la fin d'abril, da la Çiteito a la Çampo e fin a èn poou pré a lhi Sant.

Anaian amoun a la fin 'd mai bè lei vatsse, n'avèian sèmpe na quinxéno o anque dè mai; moun peirin al faxio lou nègouçiant. Avèian la mulo e tanti viadze mountavou a caval e anavou amoun, i sabio dzò la vio. Butaian lei banastre e butaian toutto la robo chi: lhi baçin d'aram, lei peirouline, l'on què lh'anavo.

roba normale da lavoro. In primavera attendavamo solo che la strada fosse libera, verso la fine di aprile, dalla Çiteito alla Çampo, per restarci fino a un po' dopo i Santi.¹⁷

Andavamo su alla fine di maggio con le mucche, ne avevamo sempre una quindicina o anche più; mio padrino faceva il negoziante. Avevamo la mulo e tante volte le salivo sul dorso e andavo su, sapeva già la strada. Mettevamo le *banastre*¹⁸ e sistemavamo tutta la roba lì sopra: le bacinelle in rame, i paioli e tutto l'occorrente.¹⁹

Per la *meirando* molti erano attenti alle giornate di marca, come ad esempio per giorni che ricordano i santi Giorgio e Marco, in cui c'è da aspettarsi brutto tempo, come recita il proverbio: **Joursét e Marquét i fan soun uvèrnét.**

Dran dè Joursét e Marquét sè meirarian pa. I pourtavèn la tseino, lhi linçol, no

Prima di san Giorgio e san Marco non ci trasferivamo. Portavano la *tseino*²⁰, le



¹⁷ Testimonianza di Ebacolo Adelina (*Bacou*).

¹⁸ Accessorio del basto, consistente in un telaio in legno su cui viene assicurato il carico.

¹⁹ Testimonianza di Barreri Rita (*Mélin*).

²⁰ Catena del focolare utilizzata per appendere un paiolo, con la possibilità, grazie ai ganci, di avvicinarlo od allontanarlo dalla fiamma. Catena di lunghezza regolabile sospesa a una traversa di legno infissa nel camino per reggere sul fuoco vari recipienti da cucina.

cuperto, lhi baçin pèr coulà e tout achì, amoun e val tout ènt la cabaço. E anèrian amoun troubèrian èncà tante niére. Isù a lei meire pa dègun founél, faxièn fùèc ènt al cantoun. Lon què meiravèn pa amoun l'éro lhi tsat, lh'anavèn da soul e i pasavèn pa pèr la vio.

Sè poutarian amoun scazi tout: ta-caian dzò lou dzourn dran a poutà dzò sèmpe carcozo. Dè viadze poutarian co dzò amoun lei dzaline lou dzourn dran: butarian carcozo ènt la cabaço dè sout, pé butarian no tërto o n'as e pé èn fooudil su pèr couatà e bè no cordo groupaian la cabaço. Isù avian lou pourçilot aposto pèr lei dzaline. Cant meirarian, prim dè boujà lei vatsse d'ènt la vòouto lhi tapaian l'aigo benedetto. Cant partìès, lh'aouti i tèt dègaravèn pasà e i dixièn: “oh què lh'avé belle stoun viadze le vatsse”!

Mentre per i più piccoli trasferirsi alla *meiro* rappresentava un momento di allegria, per i più grandicelli invece, già alle prese con diversi lavori, la *meirando* comportava un notevole impegno e dispendio di energie.

Meirase moun la më piazzò, tante meinà ènsèmmou i dzuavèn a chirimello: èn touquet dè bosc què la faxio èn dèrdé guers, pé bè lou bastoun i dounavèn achì, pé s'èrià bon lou casèrià; magaro pèrnaia èncà ènt la testo n'aoute!

Cant meiraian tsarìo poutase tout dèreiri, tout ènt la cabaço e avian co

lenzuola, una coperta, le bacinelle per scremare il latte e tutto lì, su e giù tutto nella gerla. E andavamo su trovavamo ancora tante pulci! Lassù alle meire non c'erano canne fumarie, facevamo fuoco nell'angolo. Ciò che non portavamo erano i gatti, andavano da soli e non passavano per la strada.²¹

Ci portavamo su quasi tutto: incominciavamo già il giorno prima a portare qualcosa. Alle volte, il giorno prima, portavamo già su anche le galline: mettevamo qualcosa sul fondo della gerla, uno straccio o un asse, un grembiule sopra per coprirle ed infine, con una corda legavamo la gerla. Lassù avevamo il *pourçilot* apposta per le galline. Quando ci spostavamo, prima di far muovere le mucche dalla stalla le aspergevamo con l'acqua benedetta. Quando partivi, gli altri ti guardavano passare e dicevano: “oh come le avete belle questa volta le mucche”!²²

La transumanza mi piaceva, tanti bambini insieme giocavano a *chirimello*: un pezzo di legno che era un po' rotondo, poi con il bastone battevamo lì, poi se eri capace lo colpivi: rischiavi di beccare in testa un altro!²³

Quando ci trasferivamo era necessario portarsi tutto dietro, tutto nella gerla e aveva-

²¹ Testimonianza di Reinaudo Filippo (*Viddoue*).

²² Testimonianza di Aimar Adriana (*Jouloumin*).

²³ Testimonianza di Reinaudo Filippo (*Viddoue*).



dzò la mulo. Lei meinà lei pourtaian sè la mulo, n'èn butavèn uno pèr part, ma tsario mènalo. Érës stanco mourtalo a pourtà amoun, aoute què no festo: scouéle, baçin; lhi veilas tsario menali, e lei dzaline... n'èn feiniës papù, érës stanc mourtal. Tsario fa tout dal dzourn, l'ëndëman aviës aoute da fa.

mo già pure la mula. I bambini li facevamo salire sulla mula, ne mettevamo uno per parte, ma si doveva condurre l'animale. Eri stanca morta dopo aver portato tutto su, altro che una festa: scodelle, bacinelle; bisognava condurre i vitelli, e portare pure le galline ... non si finiva più, eri stanco sfinito. Era necessario fare tutto in giornata poiché il giorno dopo c'era già altro da fare.²⁴

Lei vie

I vari tracciati, che si diramavano da ogni singola borgata come in una fitta ragnatela, rappresentavano i diversi percorsi e tragitti che conducevano alle *meire*.

A la vio 'd lei Béoule lhi pasavo mac a qui dè Narlonc: Chens 'd Jacou 'd Luis què lh'avien co la meiro achì; e pasant amoun al sè tsardzavo o dè dzaç, o dè

Per la *Vio 'd lei Béoule*²⁵ passavano solo quelli di *Narlonc: Chens 'd Jacou 'd Luis* (famiglia Aimar) che aveva anche la *meiro* lì²⁶; e salendo si caricava *dzaç* o legna.

²⁴ Testimonianza di Ebacolo Rosa (*Bacou*).

²⁵ È così denominata la strada che collega le Bigorie con *Narlonc* e il suo nome è dovuto probabilmente alla notevole presenza di *béoule* (betulle).

²⁶ *Chot 'd Ricchou*: pianoro dove ci sono alcune *meire*, situato sullo spartiacque che affiora tra i due torrenti Cervetto e Bulé (rispettivamente alla destra e alla sinistra orografica), all'altitudine di m. 1472 s.l.m., compreso nella zona denominata *lei Béoule*.

bosc. Pèrqué içi a lei Bigorie lh'avìen mac èn prà, alouro dè bosc nh'avìen pa tan, i poutavèn tout da lei Béoule e i pasavèn outo lou viol dè la Graviéro.

Perché qui alle Bigorie avevano un solo prato, quindi avevano poca legna, portavano tutto dalle *Béoule* e percorrevano il sentiero della *Graviéro*.^{27 28}

Aimar Margherita (*Meiro*) ricorda che, all'età di 6-7 anni, per il trasferimento dalla borgata *Meiro* alle Bigorie, “*pasavou sempe la vio 'd lei Béoule. Lh'éro la piantso (passerella) ilen, l'aigo la poutavo vio souvënt*”.

Gli abitanti della *Ruà*, che raggiungevano *lei Sanhére* e *lh'Adrés*, percorrevano la *Viaçço*²⁹, attraversavano *Fantoun* e *Ruét* e salivano *Viroulh*³⁰. Quelli dei *Biantsét* e del Serre passavano dalla *Vio Vieho* che inizia a monte della chiesetta di Sant'Anna, posto denominato *Sartin*, e che conduce alle *Meire di Piairi*. Questo tracciato da poco ripristinato, in prossimità delle *Meire di Piairi* prosegue verso il *Chò 'd la Vaçouzo* e raggiunge le *meire Bigorie*, offrendo una meravigliosa visuale della parete est del Viso e delle montagne circostanti.

Dalla *Ruéro*,

Lou Pèrfét e lhi Gambo lh'anavèn ai Pasquie; i pasavèn lhi Goutalh e pé amoun la Vilo, lhi Pourçil...

Il *Pèrfét* (famiglia Mattio) e i *Gambo* (famiglia Bonardo) andavano al *Pasquie*: passavano dai *Goutalh*³¹ e poi su alla *Vilo* (capoluogo), i *Pourçil* (borgata)...³²

Dalla *Çiteito*,

Lh'éro èn viol qu'anavo a lhi Adrés, pasavo Cò di Draì, lou bosc, la meiro dè Galino; euiro sè passo papù, l'é pièn dè bosc, la fai pietà! Lhi pasavo cò lhi Marques d'achì qu'anavèn a lei Sanhére.

C'era un sentiero che conduceva agli *Adrés*, passava da *Cò di Draì*, il bosco, la *meiro* di *Galino*; ora non si passa più, è fitto di vegetazione legnosa, fa pietà! Passavano anche i *Marqués* (famiglia Abburà) da lì, per andare alle *Sanhére*.³³

²⁷ La *Graviéro* è l'ultimo tratto di sentiero alle Bigorie che collega l'arrivo della *Vio 'd lei Béoule* con *Rotsso dal Pont* (toponimo che coincide con il ponte carrozzabile che valica il *Bulé*), così da accorciare il tragitto per quelli delle *Bigouriète* come nel caso specifico.

²⁸ Testimonianza di Aimar Adriana (*Jouloumin*).

²⁹ Sentiero, breve ma ripido, che attraversa il bosco percorrendo lo spartiacque tra i due torrenti *Dzulhàn* e *Dàino*, e collega la borgata *Ruà* con *Fantoun*, sbucando precisamente sul punto panoramico denominato *Sere*, in prossimità di un semplice pilone votivo senza affreschi.

³⁰ Vecchia strada che collega la borgata *Ruét* con *Bounét*, ripristinata nell'estate scorsa quindi percorribile.

³¹ Strada che collega la *Vilo* (capoluogo) con la borgata *Ruéro*.

³² Testimonianza di Mattio Emma (*Vinho*).

³³ Testimonianza di Ebacolo Rosa (*Bacou*).

Si tratta di vie che oggi, non più percorse per effettuare la *meirando*, sono state ripulite e ripristinate poiché costituiscono dei buoni itinerari per la bella stagione (soprattutto in primavera e autunno quando la scarsa vegetazione consente una più ampia visuale) così come per l'inverno con le racchette da neve.

Èn pasturo a la meitarìo

Un tempo c'era l'abitudine di *boudrà lei vatsse*, vale a dire di unire le mucche di proprietari diversi affinché si abituassero a pascolare insieme dopo essersi battute a cornate i primi giorni. In questo modo, fra gli animali si stabiliva una gerarchia che sarebbe stata rispettata per l'intera stagione. Composta la mandria (normalmente ogni famiglia possedeva al massimo tre o quattro mucche), si stabilivano i giorni in cui un membro di ciascuna delle famiglie che partecipavano alla *meitarìo*, doveva occuparsi del pascolo e della custodia del bestiame. I giorni di guardia erano stabiliti in rapporto al numero di mucche possedute; chi aveva più mucche andava anche più giorni al pascolo. I primi giorni alla *meiro* tuttavia non prevedevano la pratica della *meitarìo*: le mucche venivano custodite ancora per un po' nelle stalle e poi avviate al pascolo separatamente per i primi tempi.

Cant sè meirarian, éro lou prim dzourn què lei vatsse salhèn: tsariò mènale e pé lei butarian subit ènt la vòuto pèrqué dè viadze lh'éro pancà l'èrbo. Apré lei tènaiian chasquèdun pèr noste count e pré què dèvaian vèni aval fa lou fèn sè faxio meitarìo.

L'éro lou periodo propi bel pèr nou-ziaouti la nou piazzò, pourtèrian amoun noste vatsse, l'éro no festo. Butèrian lei vatsse èn meitarìo: i ragroupavèn tante vatsse ènsèmmou e lei vatsse pèr fa amichisio dran i faxièn la lotto, pèr stabili calo l'éro la pu forto; la famillho

Quello del trasferimento era il primo giorno in cui le mucche uscivano (dalle stalle dopo l'inverno): era necessario condurle e poi le mettevamo subito nella stalla perché alle volte non c'era ancora abbastanza erba. Poi ognuno le teneva un po' per conto proprio, fino a quando bisognava venir giù per il fieno e si faceva *meitarìo*.³⁴

Era il periodo proprio bello per noi, ci piaceva, portavamo su le nostre mucche, era una festa. Mettevamo le mucche in *meitarìo*: raggruppavano tante mucche insieme che prima di fare amicizia lottavano, per stabilire quale era la più forte; la famiglia che aveva la mucca più forte

³⁴ Testimonianza di Aimar Adriana (*Jouloumin*).

què lh'avìo la vatsso pu forto lh'éro pei countènto pèrqué sa vatsso l'éro quèllo què goudavo toutto la trouppo.

Avìou no douxéno d'ann, anavou a San Jacou èn pasturo ba quèlle dè ma nounno qui faxièn la meitarìo. Lhi primi viadze i sè dounavèn prou; a boudrale lei pourtaià sè la mountanho, sè no i sè tapèn aval di mur. Lh'anavèn purtale ilai e pé i le mèschavèn e èn viadze picà èn dèrdé pé i sè coustumavèn.

La meitarìo i sè faxìo outo a la meità dè san Dzuan, lhi vint, dran onhun gardavo lei soue. E i feiniò prachì ai 15-20 dè sètèmbre. Ai 20 e paso dè sètèmbre Pinot al l'éro èncà anà isù sal Chò 'd l'Ambourné.

era poi contenta perché la sua mucca era quella che guidava la mandria.³⁵

Avevo una dozzina di anni, andavo a *San Jacou* al pascolo con (le mucche) di mia nonna³⁶ che facevano la *meitarìo*. Le prime volte si battevano; a *boudrale* si portavano sulla montagna (in luogo privo di pericoli, ndr), se no si buttano giù dai muri. Andavano a portarle là e poi le mischiavano e, dopo essersi battute un po', si abituavano.³⁷

La *meitarìo* si iniziava verso la metà di giugno, verso i venti, prima ciascuno badava alle proprie. Terminava verso il 15-20 di settembre. Ai 20 e oltre di settembre *Pinot* (Allisio Giuseppe) era ancora andato su al *Chò 'd l'Ambourné* (toponimo vicino alle Bigorie)³⁸.



Al pascolo a S. *Jacou* alla *meitarìo* negli anni '60, Peiretti Antonio (*Patrissi*) classe 1883.

³⁵ Testimonianza di Odetto Caterina (*Ooudét*).

³⁶ La testimone ricorda la nonna Mattio Margherita che essendo della *Vilo* (Capoluogo) aveva diritto a sfruttare i pascoli comunali di *San Jacou*.

³⁷ Testimonianza di Mattio Emma (*Vinho*).

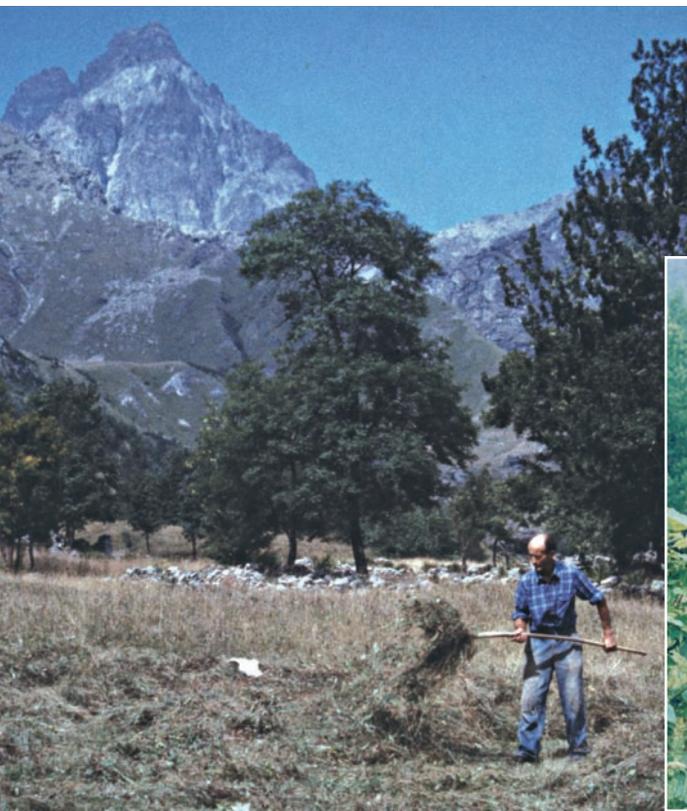
³⁸ Toponimo situato alle Bigorie dove è presente il pilone di S. Giovanni Battista.

Lei toutsariàn toutte içi al Briqué^t e anèrian sëmpe spètale içi: feinò la meitario sëmpe istes post.

Le accompagnavamo tutte qui al Briqué^t³⁹ e andavamo sempre ad attenderle qui: la meitario terminava sempre nello stesso posto.⁴⁰

Pourtà fèn

Dopo aver effettuato la *meirando*, per le famiglie iniziava uno dei periodi più movimentati dell'anno poiché *së tacavo a fa fèn* ed era quindi necessario scendere ogni mattina nei prati che ciascuno possedeva attorno alle dimore stabili nelle borgate. Paradossalmente le *meire* rimanevano pressoché incustodite dal momento che tutti erano coinvolti in molteplici attività: alcuni dovevano occuparsi del pascolo delle mucche, ma tutti gli altri portavano il loro contributo proprio nei lavori di fienagione dove per *seà e fènà* le braccia non bastavano mai.



La trouso.



³⁹ Toponimo situato alle Bigorie dove è presente il pilone di S. Giovanni Battista.

⁴⁰ Testimonianza di Aimar Alfredo (*'d Chens 'd la Meiro*).

Anèrian sèmpe durmi isù, pé dè matin moun pare e mei sore i sè lèvavèn bounouro pèrqué lour i seavèn. Mi e ma mare faxèian la poulento, biourèrian lhi vél, siourèrian, mouxèrian e pé butèian foro lei vatsse e lei touquèrian fin al pont a quèl què toutsavo nà. Pé vènèian aval, poutèian la poulento ènvèrtoulhà ènt la cabaço, lou baraquin dè lait, anèian mindzalo bou lou lait prachì ènt lh'érèn, ènt i prà, sè sètèian 'dtsout d'èn fraisi e valà. Ma alouro sè vièn scaze tuts prachì a mindzà èn toc 'd pan 'dtsout d'èn fraisi, l'èro bél!

Andavamo sempre dormire lassù, poi al mattino papà e le mie sorelle si alzavano di buon'ora perché loro falciavano l'erba. Io e mia mamma facevamo la polenta, abbeveravamo i vitelli, scremavamo, mungevamo e poi mettavamo fuori le mucche e le accompagnavamo fino al ponte consegnandole alla persona di turno. Poi venivamo giù, portavamo la polenta nella gerla, avvolta, il contenitore del latte, andavamo a mangiarla con il latte per lì dove erano, nei prati, ci sedevamo all'ombra di un frassino e volà. Ma allora ci si ritrovava quasi tutti a mangiare un pezzo di pane sotto un frassino, era bello!⁴¹

Il lavoro di sfalcio era molto meticoloso e prevedeva numerosi spostamenti nei vari prati destinati a questo tipo di sfruttamento. Altrettanto impegnativo era poi il trasporto del fieno che avveniva solitamente caricandosi la *trouso* o il *fai dè fèn* a spalle; in queste circostanze c'erano dei punti di riferimento per una breve sosta che i nostri interlocutori, ripercorrendo alcuni sentieri, ben ricordano tanto da esclamare: "*Què dè trouse dè fèn sè sta peiro içi, arubavou achì e poouzavou*".⁴²

Tacaian lou fèn dè sout prachì a San Pér. Nou lou tacaian a lh'Adrèts, pé anaian fa Pètinot, Cò di Sere, la Meiro, apré tournaian a Santalart, pasaian içai a lei Valà e al Queirél e pé aval 'dsout dal canal. Feinarian achì pé anaian a lei Cazotte, Pra Lonc e lou pourtaian a la Meiro. A lei Bigorie tènaiian lou fèn di Pountélh.

Iniziavamo a fare il fieno in basso verso San Pietro. Noi cominciamo agli *Adrèts*, poi andavamo a *Petinot*, *Cò di Sere*, *la Meiro*, poi ritornavamo a *Santalart*, passavamo alle *Valà* e al *Queirél* e poi giù sotto al canale. Finivamo lì e poi andavamo alle *Cazotte* e a *Pra Lonc* e lo portavamo alla *Meiro*. Alle *Bigorie* tenevamo il fieno dei *Pountélh*.⁴³

Bè lou portofai n'èn portès dè menou dè fèn què la trouso. Mi mè piaziò lou portofai, pèrqué al t'èstavo tout sè la testo e achì sè lei spalle, ènveche la trouso i s'ènsucco val, i t'arubbo bèn sal cul, aviès oppro a rablate.

Con il *portofai* porti meno fieno rispetto alla *trouso*. A me piaceva il *portofai*, perché ti restava tutto sulla testa e lì sulle spalle, invece la *trouso* ti insacca giù, ti arriva fin sul sedere, faticavi a proseguire.⁴⁴

⁴¹ Testimonianza di Aimar Rosina (*Chens 'd Jacou 'd Luis*).

⁴² Quante *trouso* di fieno su questa pietra, arrivavo lì e posavo!

⁴³ Testimonianza di Aimar Adriana (*Jouloumin*).

⁴⁴ Testimonianza di Allisio Giuseppe (*Pessi*).

A volte il tragitto da percorrere, con il carico a spalle e con nei piedi sempre *lei çoque*, era lungo, come emerge dalla testimonianza che segue.

Lou pare dë Pin dë Rozo pourtavo lou fën dal Tsaputòou a la Coumbo, ën fai dë fën, l'ai vist mi. Al pasavo al Sere, la vio, al Counhét, lou canal...

Il papà di Giuseppe Barreri portava il fieno dal *Tsaputòou* alla *Coumbo*, un *fai* di fieno, l'ho visto io. Passava al Serre, la strada, al *Counhét*, il canale...⁴⁵

E quando il trasporto avveniva a piedi scalzi, non mancavano tristi imprevisti, soprattutto se il sentiero era stretto.

Quël quë faxëriàn a lhi Adréts lou pourtaiàn içai së l'ëstsino; ilai n'ëisaian mac ën poou pë d'ooutüënh, pë carque vatsse qui faxiën. Mi d'eilai bë moun pare pourtaiàn lou fën dëstsaouç e ën viadze më siou piantà no brouquëtto ënt al pë. Lh'éro moun frairi Toni dëreiri, al m'à dî: "Tsamino përqüé mi pei pà poouzà". Mi pouliou pà poousà përqüé lh'éro pà dë post, alouro coumà fa? Siou sëmpë anà avanti, lou pë al seinavo dzò, cant siou rubà qu'ei tapà aval la troussou moun pare m'à dî: "quë vou soou fai?" Alouro al m'à gavà la brouquëtto! Astu capì? Nën poulé poouzà quël po dë fën qu'avìës së l'ëstsino përqüé lou viol al l'éro stréts e pë ribbo pouliës pà. Pourtavës pi oou menou l'età qu'avìës, quël qu'éro pu fort së tsardzavo ën poou mai e lh'aouti së tsardzavën pa tan.

Quello che facevamo agli *Adréts* lo portavamo in qua sulla schiena; là ne lasciavamo solo un po' per l'autunno, per qualche mucca che partoriva. Da là, con mio padre portavo il fieno scalza e una volta mi sono piantata un chiodo nel piede. Dietro c'era mio fratello *Toni* (Ebacolo Antonio) che mi ha detto: "Cammina perché io non posso posare il carico". Io non potevo posare poiché non c'era il posto, allora come fare? Sono sempre andata avanti, il piede mi sanguinava già, quando sono arrivata e ho potuto scaricarmi la *troussou* mio padre mi ha detto: "Cosa ti sei fatta"? Allora mi ha tolto il chiodo! Hai capito? Non poter neppure posare quel po' di fieno che avevi sulla schiena perché il sentiero era stretto e nelle zone di pendenza non era possibile. Portavi di più o di meno in proporzione all'età che avevi, chi era più forte si caricava un po' di più e gli altri di meno.⁴⁶

Verso la fine di settembre, si andava a falciare il fieno anche sui pascoli più alti, situati in luoghi talmente impervi tanto da compromettere il buon esito del trasporto a valle. Era importante arrivare a maggio senza avere ancora consumato tutta la scorta di fieno, come ammoniva il proverbio: *quël qu'à pa dë fën lou mé dë mai, al sa pa lon q'al së fai*.⁴⁷

⁴⁵ Testimonianza di Reinaldo Filippo (*Viddoue*).

⁴⁶ Testimonianza di Ebacolo Rosa (*Bacou*).

⁴⁷ Chi non ha fieno al mese di maggio non sa farsi bene i conti.

Lh'anavèn talhà lou fèn ènt i barçét dè lei rotsse; lh'anavèn talhà lou seoun e l'erbo rousso.

Andavano tagliare il fieno nei *barçét*⁴⁸ delle rocce; andavano a tagliare il *seoun* (erba alta e di poco valore) e l'erba rossa.⁴⁹

Proprio in questi posti cresce l'erba rossa che, particolarmente resistente allo sfalcio, ha dato origine al seguente detto: *erbo rousso e siatour dzouve, baisou la testo e tè laisou coure*.⁵⁰

A Briquet Ardì avèn co ëncà fai lou fèn: da la Bialhéro aouto dal Bouiri amoun, què lh'anavo pa lei vatsse, avèn sëmpe talhà. Cant avian feinì, coumà eouro la fin d'ooust, què avian dzò feinì la sei ilén, vè-narian amoun, anarian a Sërpouzo talhà fèn. Ah, ën viadze què dè pouu ai agù: pasariàn dai Chò di Murét, aval paréllh, pourtèrian içài lei trousse, bè lei çoqqe ènt i pè. Lei trousse dè fèn lei tsardzarian si vourou a tirà aval; mi siou anà aval ën

A *Briquet Ardì* abbiamo ancora fienato: dalla *Bialhéro aouto dal Bouiri*⁵¹ in su, dove non andavano più le mucche, abbiamo sempre tagliato. Quando avevamo terminato, come adesso alla fine di agosto, che avevamo già finito i lavori con la segale laggiù, venivamo su, andavamo a *Sërpouzo* a falciare il fieno. Ah, una volta quanta paura ho avuto: passavamo dai *Chò di Murét*, in giù così, portavamo in qua le *trousse*, con le zoccole nei piedi. Le *trousse* di fieno le



⁴⁸ Piccoli spazi situati tra le rocce dove comunque cresce l'erba.

⁴⁹ Testimonianza di Ebacolo Sebastiano (*Bacou*).

⁵⁰ Erba rossa e falciatore giovane, abbasso la testa e ti lascio correre. Proverbio ricordato da Allisio Giuseppe (*Bigat*).

⁵¹ Toponimi situati nella zona delle Bigorie, alla sinistra orografica del rio *Chouuzil*.

toc pé siou scarà di pè e la troussò m'è vèngüò sè la testo, pé lh'ì prézo val, siou 'na lou culhì tout spatarà ènt i Chò di Murét. Ah, n'avèn pourtà dè troussè! E dè bon fèn, lh'éro lou trafüèlh èddin, quèl trafüèlh sèrvadze.

N'outüènh avian dècò fai lou fèn al Counhét; calarian aval, lou rablarian sè dè vourou fin a Lènto e pé tsardzarian sè la testo e pasèrian outo lou canal. Dè pas n'avèn fai!

Cant lh'éro moun pare bonanimo, siou èncà anà a fa lou fèn dèsubbre dè lei Rotsse dè Sèrpouzo, pèrqué al dixio què chì lou fèn éro pi bon, e i soun sèmpè nà. Dècò ènt al Coumbal dè Chò 'd Peiro. Lou mènarian aval sè lei béoule, doue troussè pèr viadze.

Lei meinà èn pasturo.

Il trasferimento alle *meire* metteva in moto tutta una serie di meccanismi legati ai vari lavori da eseguire che coinvolgevano molto spesso anche i bambini, fin dalla più tenera età. Sorprendentemente i ricordi di molti informatori sono proprio legati a situazioni vissute in età infantile quando ciascuno assumeva il proprio carico di responsabilità nei confronti degli adulti. Quasi tutti ci confermano: *lou prim ann què siou anà èn pasturo oourei agù siès o sét ann; i tè spèdièn!*⁵².

D'istà anavou gardà lei vatsse, ènt la nebbio, bè lou parapiovo, èn toc dè pan e alè, da soulo. Aviou pòou e anavou sèmpè bè Toni dal Guì, ma él al l'éro pu grant e al l'éro pu burp. Al mè dixio: “Dègaro lei vatsse, lei mie i soun pi forte què lei toue,

caricavamo su rami di ontanello per trascinare giù; io sono scivolata con i piedi e la *troussò* mi è venuta in testa, poi è presa giù, siamo andati a raccogliere il fieno tutto sparso ai *Chò di Murét*. Ah, ne abbiamo portate di *troussè*! E buon fieno, conteneva del trifoglio, quel trifoglio selvatico.

Un autunno avevamo fatto anche il fieno al *Counhét*; scendavamo, lo trascinavamo su due *vourou* fino a Lenta e poi lo caricavamo sulla testa e passavamo in là il canale. Di passi ne abbiamo fatti!⁵²

Quando c'era mio papà buonanimo, sono ancora andato a fienare sopra le *Rotsse dè Sèrpouzo*, perché sosteneva che lì il fieno era più nutriente, e sono sempre andati. Anche nel *Coumbal dè Chò 'd Peiro*. Lo trasportavamo a valle disposto su rami di betulla, due *troussè* per volta.⁵³

D'estate andavo al pascolo alle mucche, nella nebbia, con l'ombrello, un pezzo di pane e alé, da sola. Avevo paura e andavo sempre con *Toni dal Guì* (Peiretti Antonio), ma lui era più grande ed era più furbo. Mi diceva: “Guarda le mucche, le mie son più

⁵² Testimonianza di Aimar Adriana (*Jouloumin*).

⁵³ Testimonianza di Aimar Alfredo (*'d Chens 'd la Meiro*).

⁵⁴ Il primo anno che sono andato al pascolo avrò avuto sei o sette anni; ti spedivano!



së vas pa parale içai i së dan”; parêlh mi gardavou lei mie e lei soue.

Mi ai coumënçà a siès ann e fin a douxe ann siou anà èn pasturo, sai pa së lei vatsse i dëgaravèn mi o mi gardavou lour. Cant érou pi grando aviou la mulo: la butavou dapè dë no rotso e moutavou su e èn viadze siou anà val, lh’ à pa bouidzà povro bestio! E dë séro, anà a meizoun, mi al founç bë lei vatsse dran.

Ma mare, cant i më mandavo isù a la meiro, anarian outo pian pianin mi e Fredou, peno què al tsaminavo, e i më dixio: “Viscà lou fùéc e pré më plà lei truffoule fin ai chò dal sègèlin”. Ma l’éro pei lonc quèl chò, pèrniou sëmpe lei pi grosse ma èntant anavou mai a la fin!

forti delle tue, se non vai a dividerle si battono”; così io guardavo le mie e le sue.⁵⁵

Ho iniziato a sei anni e fino a dodici sono andata al pascolo, non so se le mucche guardavano me o io loro. Quando ero più alta avevo il mulo: lo mettevo vicino ad una roccia e ci salivo sopra; una volta sono andata giù, non si è mosso povera bestia! E alla sera, al ritorno a casa, io al fondo con le mucche davanti.⁵⁶

Mia mamma quando mi mandava su alla meiro (Adrêts), andavamo in là pian pianino io e Fredou, appena che camminava, e mi diceva: “Accendete il fuoco e poi mi sbucciate le patate fino ai chiodi del recipiente”. Ma era poi lungo da raggiungere quel chiodo, prendevo sempre le patate più grosse ma tanto non andavo mai alla fine!⁵⁷

⁵⁵ Testimonianza di Barreri Caterina (Dzorç).

⁵⁶ Testimonianza di Reinaudo Maria (Chapél).

⁵⁷ Testimonianza di Ebacolo Adelina (Bacou).



Martin dal Sèrgent al l'avìo lei fée, al faxìo troupe e al l'avìo pré ën moussi da Oustano a vènile gardà. Quèl moussi, sai pa s'al l'avìo co mac siès o set ann, al piouravo co sëmpe; ëncà cant la trounavo, 'dtsout 'd lei rotsse e 'dtsout 'd lei piante al l'avìo pòou.

Mi içì cant érou meinà sè travalhavo, anavou fa lou fèn ënt i prà, dapèrtout, tsardzà lou carét, nou avian dzò lou carét bè la mulo què pourtavo a meizoun, sèndò lh'aouti lh'anavèn tout a spalle. Pé ënt lei 4-5 oure partaian mi e ma mamò anaian moun a la meiro pèrquè lei vatsse i rubavèn ënt lei siès oure; toutzavo muxèle, dounà pupà lhi vél, butà foro la drudzzo e cant lhi rubavo sta filho o stoun garsoun qu'avian lhi dzuavo a tirà foro la drudzzo: nh'éro 'd travalh! Un feinìo mai dran dè

Martin dal Sèrgent (Usorino Martino) aveva le pecore, faceva troupe e aveva preso un bambino da Ostana per vegliare il gregge. Quel bambino, non so se aveva sei o sette anni, piangeva sempre; soprattutto quando tuonava, sotto le rocce e sotto le piante aveva paura.⁵⁸

Io qui quando ero bambina si lavorava, facevo i lavori della fienagione nei prati, caricavo il carro, noi avevamo già il carro con il mulo che portava a casa, se no gli altri trasportavano tutto a spalle. Poi verso le 16-17 partivamo io e mia mamma e andavamo su alla meiro perché le mucche arrivavano verso le 18; bisognava mungerele, allattare i vitelli, portare fuori il letame e quando arrivava la ragazza o il ragazzo che fungeva da bracciante, aiutava nei lavori: ce n'era di lavoro! Non si finiva

⁵⁸ Testimonianza di Aimar Adriana (Jouloumin).

noou e meçço, deç oure pé un avìo mai atalh d'anase couidzà.

mai prima delle 21.30 le 22, poi non si aspettava altro che mettersi a letto.⁵⁹

Për vançà 'd fatigo

Il periodo del trasferimento dalle borgate alle *meire* e viceversa, rispondeva anche a delle esigenze pratiche miranti ad economizzare risorse economiche, lavorative e temporali. A tal riguardo, accadeva che la *meirando* venisse effettuata in base alla disponibilità di fieno immagazzinato durante l'estate nelle varie *fènhére*: normalmente, infatti, la *moutto dè fèn*⁶⁰ si faceva nella *fènhéro* più vicina ai prati falciati. In questo modo, anziché faticare nel trasporto del fieno in posti più lontani, quanti ne avevano la possibilità preferivano muovere il bestiame. Il medesimo principio veniva a volte applicato anche per il letame, utilizzato poi come concime. Oppure ci si accordava tra vicini.

Cant sè meirarian aval deiçì sè meirarian a la Meiro què l'éro pu dapè a vèni pèrne lou fèn içi a lei Bigorie; pé a la fin dè dzènie anaian aval a Santalart malhà lou fèn ilén, staian fin a lou mé dè mai. Carqui an d'outùènh la faxìo bel, sè pouliò stase 'd mai pèr pa sèmpè anà amoun d'uvèrn pèrne aval lou fèn: lou malharian isù e faxarian dè drudzo co pèr èndrudzà lhi pra.

Quando ci spostavamo giù da qui (*Bigouriette*), ci trasferivamo alla *Meiro* (borgata) che era più vicina per tornare a prendere il fieno qui alle Bigorie; poi alla fine di gennaio andavamo giù a *Santalart* a consumare il fieno laggiù, restandovi fino al mese di maggio. Alcuni anni in autunno faceva bello e ci si poteva fermare più a lungo alla *meira* per non dover sempre andar su in inverno a prendere il fieno: lo facevamo mangiare (alle mucche) lassù e così ottenevamo anche il letame per concimare i prati.⁶¹

Toni di Meiroun bonanimo mou countia-vo què nosti vièlh Meiroun i sè meiravèn co fin-a d'uvèrn ènt a quèle meizoun achi dè Pètinot: l'é pa què lh'èstavèn, ma i mènnavèn lei vatsse isutsse e dè manxe, i n'èn faxièn no vooutà pèr fa la drudzzo, pèrquè

Meirone Antonio (classe 1901) buonanima mi raccontava che i nostri antenati *Meiroun* si spostavano persino in inverno in quelle case lì a *Pètinot*.⁶² non è che ci abitassero, ma vi portavano le mucche che non avevano più latte e le manze, riem-

⁵⁹ Testimonianza di Barreri Rita (*Mèlin*).

⁶⁰ Mucchio di fieno ribollito, depositato nel fienile, dato in pasto al bestiame durante l'inverno; per prelevare la quantità desiderata di fieno, si faceva uso del *talhét*, ossia arnese trinciafieno consistente in una lama biloba, saldamente unita ad un manico di legno della lunghezza di circa un metro, provvisto di staffale per essere azionato con la forza del piede.

⁶¹ Testimonianza di Aimar Adriana (*Jouloumin*).

⁶² Toponimo situato sullo spartiacque poco più a monte della borgata *Sanguilherme*.

a mënalo toutto dë deilen, da Santalart, la vënò mal, alouro i ënchouïèn isù.

pivano la stalla, così da avere il letame, perché trasportarlo tutto da *Santalart* era scomodo, allora *ënchouïèn*⁶³ lassù.⁶⁴

Oltre a questi spostamenti che si potrebbero definire tattici, non mancavano i casi isolati e per certi versi eccezionali di famiglie che effettuavano la *meirando* in periodi ancora piuttosto proibitivi da un punto di vista meteorologico. Ad esempio, tutti ricordano che “*lou Magou al sè meiravo moun lou mé dë blie*”.⁶⁵ Lasciamo immaginare cosa significasse trasferirsi con la gerla a spalle accompagnando quelle due o tre mucche, magari con uno spessore di neve non indifferente che faceva rallentare il passo, per un tragitto non dei più corti e in salita! Ma in questo caso, il sistema escogitato per diminuire la fatica consisteva nel togliere l’acqua della *bialhéro* e condurre il bestiame nel solco della stessa, dove ovviamente lo scorrere continuo dell’acqua non aveva consentito l’accumularsi della neve.

I sè meiravën dzò amoun lou mé dë blie për malhà lou fën isù e për fa la drudzzo sal post. I mënävën pa aval lou fën coumà faxëian nou, perqué lh’aviën poou dë sgairalou, a soupatalou parélh. Bele quë lh’éro dë baroun dë néou, i sè meiravën amoun. Sabè pa coumà i faxiën? Da la Piatëtto, i mountavën tout amoun ënt l’ëndrés, i vënïèn amoun ëtsout ‘d Narlonc, pé lh’anavën mai amoun ëtsout dë la Crou ‘d Narlonc, pé i vënïèn mai amoun fin ëtsout ‘d Rotso Brin, i gavavën l’aigo dë

Si spostavano già su il mese di febbraio per consumare il fieno lassù e per produrre letame sul posto (di utilizzo, ndr). Non trasportavano giù il fieno come facevamo noi, avevano paura di sprecarne scuotendolo. Nonostante il mucchio di neve traslocavano; non sapete, come facevano? Dalla *Piatëtto* (borgata) salivano tutto su il pendio esposto ad est, proseguivano sotto *Narlonc*, poi continuavano a salire sotto la *Crou ‘d Narlonc*, poi salivano fino in prossimità di *Rotso Brin*, toglievano l’acqua dalla



La *liounà*.



⁶³ Rinchiudevano le mucche nella stalla ognuna al proprio posto, a stabulazione fissa, legandole con l’*ëstato* (catena) al collo, fissata alla greppia.

⁶⁴ Testimonianza di Aimar Giuseppe (*Jouloumin*).

⁶⁵ Il *Magou* (Famiglia Serre) si trasferiva alla *meiro* il mese di febbraio.

la Bialhéro dal Moulin e, pèr pa palià, i pasavèn outo pèr la bialhéro bè lei vatsse e dal pont amoun i paliavèn.

Lhi Magou vièlh i sè meiravèn bonouro amoun. Èn viadze lh'érèn anà amoun butà l'aigo, la bialhéro què vènò da lei Rëvooutà, lou Magou vièlh lh'avio di a bonanimo 'd Toni: "Meirounét, sis dzouve vèn içi tè diou no cozo. Cant mi érou dzouve içi lhi vènò niente, apré man man mi më siou marià ei ènlevà ma familho". - Lhi vènò la sei, lei truffoule, i sè sëmënavèn l'ort, lei carote i vènèn londze parélh, nou anaian roubale. – "E lhi vèn pé èn dzourn què lhi vèn pei mai pu niente". E l'é sta just!

Bialhéro dal Moulin e, per non spalare la neve, passavano nel letto della stessa con le mucche e dal ponte in su spalavano⁶⁶.

Gli antenati dei Magou si spostavano su presto. Una volta, mentre erano andati su per mettere l'acqua, quella della *bialhéro* che veniva dalle *Rëvooutà*, il Magou vecchio aveva detto a buonanima di Toni: "*Meirounét* tu sei giovane, vieni qui che ti dico una cosa. Quando ero giovane io, qui non cresceva nulla, poi piano piano, sono riuscito a sposarmi e ad allevare la mia famiglia". – Cresceva (infatti) la segale, le patate, facevano l'orto e le carote venivano lunghe così, noi andavamo a rubarle. – "verrà un giorno in cui di nuovo, non crescerà più nulla". Ed è stato giusto (è andata proprio così).⁶⁷

Lei feste

Evidentemente vivere alle *meire* cambiava un po' tutte le abitudini vissute nel restante periodo dell'anno. Tuttavia, soprattutto i giovani, pur trovandosi alle *meire* non volevano mancare alle tradizionali feste di paese. Una fra tutte la *Madonno*, ossia la festa della Beata Vergine Maria Assunta che coincide con il 15 di agosto. La festa consisteva nel partecipare alla Messa alla *Madonno dal Bel Fò* presso il piccolo santuario, la cui costruzione probabilmente risale alla fine del XV secolo, dove la Madonna apparve su un colossale faggio ad una pastorella e da lì il nome "Madonna del Bel Faggio" (Cfr. Quaderno n. 1).

Anche altre feste come Sant'Anna e San Gioachino, che ricorrevano al Serre, erano considerate importanti. Tutte le feste venivano annunciate a mezzogiorno della vigilia con il suono della *baoudëtto*⁶⁸. Inoltre sempre la sera della vigilia, in occasione dell'Assunta, spuntavano i falò al capoluogo, in tutte le borgate e anche alle *meire* come le *Bigorie* e alle *Meire di Piairi*, dove si fanno tuttora grazie alle famiglie presenti e fedeli a questa bella tradizione.

⁶⁶ Testimonianza di Aimar Giuseppe (*Jouloumin*).

⁶⁷ Testimonianza di Aimar Adriana (*Jouloumin*).

⁶⁸ Carillon di campane, suono a festa.



In processione per la Vio 'd la Madonno.

Për la Madonno d'òoust lou faxariàn scaze leisù dapè dè meizoun, a lei Bigouriette. De viadze i lou faxièn dècò ilai a lei Bigorie sal Chò 'd la Bello e dè viadze i vènièn içai achì bē nou.

La cozo bello l'éro d'istà, la festo dal quinxe d'oooust què cant vènarian aval sèntarian dzò dè séro la muzico sounà a la Vilo e la butavo no belo alégrìo.

Cant nou toutsavo la Madonno, carou miou, faxèian dzò pei lou count èn prèncippi, cant faxèrian meitarìo, pèrquè nou a la Madonno voulèian pei pa anà èn pasturo! Alouro chì l'éro lou dzourn dè Bias, él nh'èn faxiò pei pa nèn dè la Madonno, pèrò quèl què toutsavo lhi pagavo mèrèndo a Bias.

Per la Madonna d'agosto (il falò) lo facevamo quasi lassù vicino a casa, alle Bigouriette. A volte lo facevano anche là alle Bigorie sul *Cho 'd la Bello* e a volte venivano in qua con noi.⁶⁹

La cosa bella era d'estate la festa del 15 d'agosto quando scendevamo udivamo già alla sera la musica suonata alla *Vilo* e metteva una bella allegria.⁷⁰

Quanto ci toccava il giorno dell'Assunta, caro mio, facevamo già poi il conto per tempo per calcolare quando era il turno della *meitarìo*, perché noi quel giorno non volevamo poi andare al pascolo! Allora quello era il giorno di *Bias* (Odetto Biagio), a lui non importava della festa, però chi era di turno quel giorno pagava merenda a *Bias*.⁷¹

⁶⁹ Testimonianza di Aimar Anna (*Jouloumin*).

⁷⁰ Testimonianza di Odetto Caterina (*Ooudét*).

⁷¹ Testimonianza di Aimar Rosina (*Chens 'd Jacou 'd Luis*).

Reinaudo Filippo (*'d Toumà 'd lei Viddoue*) ci ricorda che gli abitanti del Serre, il giorno di Sant' Anna, per non rinunciare in alcun modo alla festa, "*I butavën pa lei vatsse, i lei gouvërnavën dëdin*".

Cant dëvërian anà a la Madonno anërian cambiase a la Çiteito o anërian quere lei coze. Dë viadze lei vatsse i lei vi-ravën ën poou pu aval përr Viroulh, parélh anërian mindzà al founç dë Viroulh: nou anërian a la Madonno, vënanian iça i arian dzò mai pu achì; e sè no ma mare i vënio a la Vilo e mindzaian amoun achì ënt al Prà dë Jaiet.

Quando dovevamo andare alla *Madonno*, andavamo a cambiarci alla *Çiteito* o andavamo a prendere la roba. A volte conducevano le mucche già per *Viroulh*, per darci la possibilità di andare a pranzare al fondo di *Viroulh*: noi andavamo alla *Madonno*, venivamo in qua ed eravamo già più vicini; se no mia mamma veniva alla *Vilo* e mangiavamo su da lì nel *Prà dë Jaiet*.⁷²



Famiglia Ebacolo e parenti in festa nel giorno dell'Assunta nell'anno 1952 alla *Vilo* (capoluogo).

⁷² Testimonianza di Ebacolo Adelina (*Bacou*).

Meirase val

Trascorsa la stagione estiva ed esaurite le possibilità di sfruttamento dei pascoli più alti, ogni famiglia si apprestava a ritornare nella propria borgata per trascorrervi l'inverno. Normalmente il trasferimento a valle coincideva con il periodo delle festività dei Santi, ma spesso la decisione si prendeva in funzione della superficie pascoliva ancora a disposizione.

Leisavèn pasà la fiéro 'd Criçol e pé i sè meiravèn aval, vérs lhi 15 dè stèmbre, perqué lh'avìèn pa d'érbo: pèr lhi prà què lh'avìèn isù! Alouro lh'éro tanto dzènt!

Lasciavano passare la fiera di Crisollo e poi scendevano a valle, verso il 15 settembre, perché non avevano erba: per i prati che avevano lassù! A quel tempo c'era tanta gente.⁷³



Lou roudoun.

⁷³ Testimonianza di Reinaldo Filippo (*Viddoue*).

Vënaian aval cant i dësfažiën lei meitarie. Pré vënaian aval përqé içi n'aviaian bastanso dë prà. Calaian vers lhi vint dë stëmbre, spëtaian pa lhi Sant. Përqé coumà euïro ën mountanho lh'éro papù d'erbo. Nou anaian outo al Mëriðou, Fountanil, Pian Paladin, amoun achì, mënc fin a Crou dë Bulé, traversaian pa lou bial. Lhi prà së faxio garì a malhali; l'é pa coumà euïro qui malhën dapërtout, dran boino për boino.

Scendevamo quando si disfavano le meitarie. Poi venivamo giù in quanto qui avevamo abbastanza prati. Scendevamo verso il 15 di settembre, senza attendere i Santi. Perché, come adesso, in montagna non c'era più erba. Noi andavamo in là al Mëriðou, Fountanil, Pian Paladin, su da lì, neanche fino a Crou dë Bulé, non attraversavamo il corso d'acqua. Si faceva in fretta a consumare l'erba dei prati; non è come adesso che pascolano dappertutto, prima rispettavano i confini.⁷⁴

Non mancano i ricordi allegri legati a meirande più o meno costrette come nel caso ricordato qui di seguito che evoca, al di là della contingenza di lavoro, un clima di festosa aggregazione fra alcuni abitanti di Oncino e quanti ancora si trovavano alle meire Bigorie nei giorni immediatamente precedenti al ritorno nelle borgate.

Nou d'ooutuënh staian scazi lhi dërè a lei Bigorie. L'ultim an s'ërian butà d'acordi bi Bigat, bi Bodou e bë barbo Chens: dì, tan quë poulën stën içi. Arian sta fin al dzourn dran dë San Martin, l'ounxe 'd novëmbre, sënd së meiraian sëmpe aval dran di Sant. Lh'éro bonanimo 'd Martin al l'éro counsëlhie, barbo Chens éro counsëlhie e lh'érën vëngù amoun bë bonanimo 'd Giovanni a fa ribotto ënt la meizoun dë Martin. E dë séro l'à tacà dounà nèou, ma sé! Lour aviën da dëscourre e lh'an papù dëgarà dë foro. Lh'éro co vëngù lou sëgrëtari, Jourgin e Cesare lou geometro. Lh'an sëmpe countià, apré i soun salhì lh'éro dzò aout parélh dë nèou! Nou arian dzò couidzà ma mi érou co pancà ëndurmio avën sëntù bën cant i soun vëngù vio. Içai achì ai Pountélh lh'éro lou mur

Noi in autunno eravamo quasi sempre gli ultimi (a scendere) dalle Bigorie. Un anno, in cui poi era scesa la neve, ci eravamo messi d'accordo con i Bigat, con i Bodou, e con barbo Chens⁷⁵; avevamo detto: "finchè possiamo ci fermiamo qui". Ci eravamo fermati fino al giorno prima di San Martino, l'undici di novembre, altrimenti di solito scendevamo sempre giù prima dei Santi. Bouananime di Martin e zio Chens, allora entrambi consiglieri comunali, erano venuti su alle Bigorie con buonanimo di Giovanni a vegliare a casa di Martin⁷⁶. E di sera aveva iniziato a nevicare, ma sì! Loro avevano da parlare e non avevano più guardato fuori. Erano venuti anche il segretario Giorgio e il geometra Cesare. Hanno sempre parlato, poi quando sono usciti c'era già alto così di neve! Noi eravamo già coricati, ma non ero

⁷⁴ Testimonianza di Barreri Rita (Mëlin).

⁷⁵ Con le famiglie Allisio, Serre e Aimar ancora tutte alle meire con i propri animali.

⁷⁶ Serre Martino, Aimar Vincenzo e Abburà Giovanni.



dran qui faxëssën la vio, i sè soun butà a tsaminà içà ma i viën papù la vio e bonanimo 'd Giovanni lhi dè: "Tirati su Giorgio che altrimenti vai giù dal muro". Quelle parole achì m'èrcourdarei sëmpe. Arian pa subit calà pèrqué avian dèvù palhà ën dèrdè: s'arian pei meirà aval tuts a ré.

ancora addormentata ed abbiamo sentito bene quando sono andati via. Verso i *Pountéllh*⁷⁷, c'era un muro prima che facessero la strada, si sono messi a camminare, ma non vedevano più bene il cammino e buonanima di Giovanni dice: "Tirati su Giorgio che altrimenti vai giù dal muro". Quelle parole lì me le ricorderò sempre. Poi, non eravamo scesi subito (il giorno) dopo, avevamo dovuto togliere un po' di neve: ci eravamo poi spostati giù gli uni a seguito degli altri.⁷⁸

A volte per evitare dei faticosi andirivieni durante lo spostamento, si aumentava la quantità del carico, ma non sempre era garantito il successo del trasporto, come emerge dal racconto che segue.

Sëntème mac, euiro vou fouu riri: Cheroulin, s'èrën meirà aval e pré lh'avien èncà lei dzaline e l'an mandà amoun querle a Bounard (dran d'anà a Boudouiri). Alouro al l'é na amoun, al s'é pré no çabaçço grand e al s'é dè "siqqe fouu du viadze". Lh'à butà toute dèdin;

Ascoltami solo, adesso vi faccio ridere: *Cheroulin*, con la famiglia si era trasferito giù, ma avendo ancora lasciato alla *meiro* le galline, l'hanno mandato su a prenderle a *Bounard* (prima di arrivare a *Boudouiri*). Allora è andato su, si è preso una grossa gerla e si è detto "ma figurati se sto a fare

⁷⁷ Toponimo di prati poco distanti dalla casa in cui si era svolta la vegliata.

⁷⁸ Testimonianza di Aimar Adriana (*Jouloumin*).

lh'à couatà e i soun toutte schoupà. Chè e Ninin que dè coze lh'an dī...!

due giri”. Ha messo tutte le galline dentro; le ha coperte e sono tutte morte. *Chè e Ninin*, quante cose gli han detto...!⁷⁹

Come già accennato, gli abitanti del *Pasquie* e delle *Meizounette* si spostavano a valle solo durante il periodo di rigidità massima dell'inverno, vale a dire da Natale a fine febbraio circa. Quindi si trasferivano ogni volta con la neve proprio per trascorrere il Natale ai *Chot* o ai *Choutét*, dove possedevano abitazioni da loro considerate secondarie e con carattere di provvisorietà, quindi *meire*.

Coumënçaian a pourtà aval lei dzaline, lhi groupaian lei piotte ënt la cabaçço, lou can al vënò apré, lhi tsat lhi butëian ënt ën sac e nh'éro da quilhi quë dai Chot lh'anavën mai a lei Meizounette. Së avëià du cunilh lhi butëià ënt no cavanho o ënt la cabaçço b'ën pouu dè dzaç dè sout. Së pourtavo dëcò doue oou tré ramine co ënt la cabaçço, cherti viadze nou anëian dëcò a fa la spezo e pouuzërian dzò ai Chot. Pourtërian aval lhi baçin përr butà lou lait a coulà. Ai Chot pourtëian pa aval nì vëstimënto nì niente, mac lei coze pu da travalh e no cozo d'ese poulit, së dëvëià anà a no souperturo o ën carqui post.

La dounavo dzò néou e avëin ëncà la riëizo dë foro. Quë dë viadze sën pre outo bë lou dalh e la néou a ëncà fase dë cabaç përr gouvërnà lei vatsse!

Anarian aval a outoubre, ai Sant érian sëmpe a la Meiro. Anavës aval dë matin bounouro viscavës e pé partiës aval bë lei vatsse; cant arubavës ën pouu dapé nh'anavo outo un dëstisà lou füc e salhì foro la brazo.

Iniziamo a portare giù le galline alle quali legavamo le zampe nella gerla; il cane ci seguiva, i gatti li mettevamo in un sacco e alcuni dai *Chot* ritornavano alle *Meizounette*. Se c'erano dei conigli si mettevano nella cesta o nella gerla con un po' di *dzaç* sotto. Si portavano anche due o tre pentole nella gerla, a volte andavamo anche a fare spesa e posavamo già tutto ai *Chot*. Portavamo giù le bacinelle utilizzate per scremare il latte. Non portavamo né vestimenta né altro, solo gli indumenti da lavoro e un cambio da vestire, pulito, che permettesse di partecipare ad una sepoltura o (di andare) in qualche posto.⁸⁰

Nevicava già e avevamo ancora il secondo taglio di fieno fuori. Quante volte ci siamo precipitati con la falce, e in presenza della neve a riempire i *cabaç* (cfr. nota 4 a pag. 60) per alimentare le mucche!⁸¹

Andavamo giù a ottobre, per i Santi eravamo sempre alla *Meiro* (borgata). Andavi giù al mattino presto, accendevi e poi partivi con le mucche; quando arrivavi un po' vicino ne andava uno a spegnere il fuoco e ripulire la stalla dalla brace.⁸²

⁷⁹ Testimonianza di Allisio Maddalena (*Gui*).

⁸⁰ Testimonianza di Mattio Ignazio (*Saré*).

⁸¹ Testimonianza di Aimar Adriana (*Jouloumin*).

⁸² Testimonianza di Aimar Alfredo (*d Chens d la Meiro*).

Il ritorno alla borgata dopo il periodo estivo trascorso alla *meiro*, comportava una nuova e diversa organizzazione lavorativa anche in vista del lungo periodo invernale che costringeva ad una relativa immobilità per alcuni mesi. Durante l'autunno venivano ripresi i lavori nei campi, si effettuava la raccolta del *dzaç*, parecchio tempo si dedicava a *stsarvè lei piante* e molti uomini si apprestavano a partire per la Francia dove avrebbero effettuato una stagione lavorativa per rientrare alle proprie case in primavera in vista di una nuova *meirando*.

Rubavës aval tacavës a fa dzaç; së batìo la sei dran dë tout, së sëmënavo lei rabbe e bone quë lh'érën (ën poou lei mindzarian e ën poou lei dounarian a lei vatsse) e pé a fa la rieizo.

Ën viadze nh'éro tanti qui anavën fa la campanho ën Franço, moun povre pare e moun frairi dëcò. I partìen lou mé dë sëtëmbre, i leisavën lei meinà e la fëmno soule, i pasavën lou col dë lei Traversëtte, përganhà cat soldi quë içi lh'éro pa nën. I faxiën lhi tsarboundie o lhi manoual a lhi muroou e lh'arubavën pé dë primmo: la vitto lh'éro duro!

L'éro miëlh ën Franço quë Turin, pu pagà. Lh'anavën fa la stajoun pé a meizoun. Siou anà ën Franço përqüé ma sore éro ilai e i më di: "Vën ën Franço, s'isto bën". Më siou marià ën Franço e sabiou pa lou françé.

Arrivavi giù iniziavi a fa *dzaç*; si batteva la segale prima di tutto, si seminavano le rape ed erano molto buone (un po' le mangiavamo e un po' le davamo alle mucche) e poi a fare il secondo taglio.⁸³

Un tempo erano in molti a fare la stagione in Francia, mio papà e mio fratello anche. Partivano il mese di settembre, lasciavano i bambini e la moglie soli, attraversavano il colle delle Traversette, per guadagnare quattro soldi poiché qui non c'erano prospettive. Facevano i carbonai o i manovali ai muratori e arrivavano in primavera: la vita era dura!⁸⁴

Era meglio in Francia che Torino, più pagati. Andavano a fare la stagione poi a casa. Sono andata in Francia perché mia sorella era là e mi ha detto: "Vieni in Francia, si sta bene". Mi sono sposata in Francia, non sapevo il francese.⁸⁵

Attualmente il periodo autunnale è caratterizzato da un definitivo abbandono della montagna: le famiglie che ancora salgono in primavera con le loro mandrie, scendono infatti a svernare in pianura e le borgate, un tempo meta della discesa dalla *meiro*, sono invece completamente deserte. Alcuni informatori ricordano con forte nostalgia gli ultimi anni in cui hanno praticato la *meirando*.

⁸³ Testimonianza di Aimar Alfredo (*'d Chens 'd la Meiro*).

⁸⁴ Testimonianza di Mattio Domenica (*Pergrò*).

⁸⁵ Testimonianza di Aimar Margherita (*Meiro*).



l'è dal '51, pèrquè sai què quèlo primo chì ma mare éro nà èn Franço, érian mac mi e moun pare. Pé avèn vendù toutte lei vatsse e sèn anà a Turin.

L'ootùènh dal '64 l'é sta l'ultim ooutùènh a la Meiro. L'é l'uvern dal '64/65 què mi erou souldà e da quèl ann achì sè sèn papù fèrmà. Lou fèn l'avèn èncà sèmpe fai: lou faxèrian pé lou ènbalarian ba quèlo maquino qu'avio Jacoulin dal Parcou e lou pourtèrian aval ènt tsatavèn lou fèn.

L'é tou cambià: lh'éro pa ni aigo ni luce e lh'éro 'd dzènt; euiro lh'à aigo e luce lh'à papù 'dgun!

(alla borgata *Narlonc*) risale al 1951, perché ricordo che quella primavera lì mia mamma era andata in Francia, siamo rimasti solo io e mio papà. Poi abbiamo venduto tutte le mucche e siamo andati a Torino.⁸⁶

L'autunno del 1964 è stato l'ultimo autunno alla borgata *Meiro*. È l'inverno 1964/65, che ero soldato e da quell'anno non ci siamo più fermati. Il fieno l'abbiamo ancora sempre fatto: lo lavoravamo e poi lo imballavamo con quella macchina che aveva Allisio Giacomo (*Parcou*) e lo portavamo giù dove compravamo il fieno.

È tutto cambiato: un tempo non c'era né acqua, né luce ma c'era gente; ora ci sono acqua e luce e non c'è più nessuno.⁸⁷

Lei bourdzà e se meire

Pur nella consapevolezza che si tratta di un'impresa ardua, tentiamo ora di ricostruire i vari collegamenti delle famiglie, presenti nelle numerose borgate, con i rispettivi insediamenti estivi. Il tentativo e la riuscita almeno in parte del lavoro non è frutto di ricerche di archivio, bensì di sola ricerca popolare basata sulle testimonianze, per noi sempre fondamentali.

⁸⁶ Testimonianza di Aimar Rosina (*Chens 'd Jacou 'd Luis*).

⁸⁷ Testimonianza di Aimar Alfredo (*'d Chens 'd la Meiro*).

BORGATA	FAMIGLIE	MEIRE RAGGIUNTE
Biansét	Beppi	
	Chapél (Reinaudo)	Meire di Piari
	Chapél (Reinaudo)	Tamparot
	Chaquét (Ferrero)	
	Claro (Ferrero)	Meire di Piari
	Couarot (Ferrero)	Meire di Piari
	Coulin o Gardounot (Ferrero)	Meire di Piari
	Cuzotsabbre (Ferrero)	Meire di Piari
	Pidot	
	Pinét - Ploutoun (Barreri)	Meire di Piari
	Ploutun (Barreri)	Meire di Piari
	Souéro (Reinaudo)	Sarét e Fournél
	Tatello (Ferrero)	
Traverso (Reinaudo)	Meire di Piari	
Viddoue (Reinaudo)	Meire di Piari	
Bigat	Bigat (Allisio)	Bigouriëtte
	Béstio (Peirasso)	Bigorie
Canavou	Anno 'd Meni	Crou 'd Narlonc
	Meni 'd Canavou (Odetto)	
	Chè 'd Canavou (Odetto)	
	Bias 'd Canavou (Odetto) Pin Janno (Odetto)	Gaido e Bigouriëtte
Caouç	Bouie (Reinaudo)	Tamparòt
	Giandanno (Garnero)	Meire di Piari
	Giantoio (Garnero)	Tamparòt
	Gueirol (Bonardo)	Tamparòt
	Guétto (Reinaudo)	Tamparòt
	Mér (Reinaudo)	Meire di Piari
	Reimoun (Reinaudo)	Tamparòt
	Reinaout (Reinaudo)	
	Risoulin (Reinaudo)	Meire di Piari
	Sant (Garnero)	
	Sartour (Reinaudo)	Meire di Piari
	Savoio (Fantone)	Buféno
	Sounadour (Reinaudo)	Meire di Piari
	Totti (Serre)	Meire di Piari
Troumè (Garnero)	Tamparòt	
Viddoue (Reinaudo)		
Villo (Ferrero)	Meire di Piari	
Chot o Chò d'amoun	Cristofou (Mattio)	Pasquie (Coubëtto)
	Jamprin (Mattio)	Pasquie (Briqué)
	Lavarin (Mattio)	Meizounëtte
	Martinaç (Mattio)	Meizounëtte
	Mounetti (Mattio)	Meizounëtte
	Nassiou o Butéo (Mattio)	
	Sarét (Mattio)	Meizounëtte
	Tsauço (Mattio)	Pasquie (Gourguét)
Choutét	Bovou (Abburà)	Pasquie (Janbërtin)
	Burà (Abburà)	Pasquie (Janbërtin)
	Caleirét (Abburà)	Pasquie
	Calie - Prinprinot (Abburà)	Pasquie (Janbërtin)
	Count (Abburà)	Pasquie
	Përfét (Mattio)	Pasquie
	Sarét (Mattio)	Meizounëtte
Çiteito 'dtsout	Marqués (Abburà)	Sanhére
	Bacou (Ebacolo)	Çampo
	Dzorç (Barreri)	Barmo Freido
	Ènrilin (Mattio)	Meirot
Çiteito 'dtsoubbre	Bacou (Ebacolo)	Adrêts
	Burà (Abburà)	dai Pasquie

BORGATA	FAMIGLIE	MEIRE RAGGIUNTE
Lamban (Peiretti)	Fino Dacant (Peiretti) Gui (Peiretti) Çampo Navétto (Peiretti)	Meiro Dacant Jan Do - Meiro dal Gui Çampo
Co' dal Roi	Frizà (Peiretti) Galino (Peiretti) Marqués (Abburà) Marquèsét (Abburà) Bourquin (Abburà)	Meiro 'd Pian Paladin, meiro dal Frizà Meiro 'd Galino Sanhére Meiro 'd Marquèsét Çampo
Cò di Draï	Bastianou (Abburà) Ènrilin (Mattio) Goun (Mattio) Pin 'd Rozo Jin dè Chè dè Boudouiri	Meiro 'd Carétto Meiro d'Ènrilin Çampo aouto o Dacant Jan Do
Cò di Peirét	Chè 'd Valèntin (Mattio) Chittou (Peiretti) Gui (Peiretti) Perirét (Peiretti)	Bounart e Sanhétto Sanhétto Meiro dal Gui Paladin - Meiro 'd Peirét
Cò di Sere	Bodou (Serre) Chellou (Chiri) Cousoun (Serre) Magou (Serre) Pert (Serre) Poulit (Boetto-Serre) Stévot (Serre)	Bigouriète Bigouriète Bigouriète Bigorie Bigouriète Bigouriète
Fantoun	Bagaro (Meirone) Cooudin (Barreri) Cousot (Fantone) Dzorç (Barreri) Gouvern (Fantone) Jan Tonni Mout (Reinaudo)	Meiro 'd Bagaro Pétinot Meirot (Viroulh) Meiro dal Gouvern (sopra Bounét) Meiro (sopra Pétinot) Meiro Baso (Viroulhét)
Meiro	Chens 'd la Meiro (Aimar) Jouloumin (Aimar) Malur (Barreri)	Bigorie Bigouriète Bigouriète
Meizounètte	Lavarin (Mattio) Martinaç (Mattio) Mounetti (Mattio) Pot (Mattio) Sarét (Mattio) Costo (Fantone)	Chot Chot Chot Bric dal Pot Chot
Narlouc	Bullou (Aimar) Chapétto (Aimar) Jacou 'd Luis (Aimar) Raschètto (Aimar) Ricchou (Peiretti) Sargent (Usorino)	Bigouriète Bigouriète Bigouriète Crou 'd Narlouc Chot 'd Ricchou Chot 'd lei Béoule - Bigorie
Pasquie	Biolhou (Mattio) Boutto (Mattio) Bovou (Abburà) Burà (Abburà) Caleirét (Abburà) Calie - Prinprinot (Abburà) Count (Abburà) Cristofou (Mattio) Janprin (Mattio) Pèrfét (Mattio) Rousino (Barreri) Steve 'd Chechou (Mattio) Tsaouço (Mattio)	Tureul Pourçil Choutét Choutét Choutét Choutét Choutét Chot o Chò d'amoun Chot o Chò d'amoun Choutét Chot o Chò d'amoun
Pètòou	Viréno (Peiretti)	Bigouriète

BORGATA	FAMIGLIE	MEIRE RAGGIUNTE
Piatêtte	Chellou (Chiri) Magou (Serre) Parcou (Allisio) Plou (Allisio) Stêvot (Serre)	Bigouriêtte Bigorie (Prà 'd l'Aze) Bigorie (Chò dal Pont)
Pourçil	Baguëtto (Mattio) Boutto (Mattio) Cavaïé (Barreri) Gianettou (Mattio) Mulét (Fantone) Nottou (Mattio) Paròou (Mattio e Petronio) Piquirou (Rosa) Roi (Abburà) Vizou (Ferrero)	Tureul Pasquie (Coumbëtto) Tureul Pasquie (Coumbëtto) Tureul Pasquie e Tureul Tureul (quasi tutto l'anno a Roubio) Tureul Tureul
Ruà	Bordo (Peirasso) Carle (Barreri) Courounél (Bonardo) Gueup (Peiretti) Giardini (Mattio) Jaquin (Barreri) Mèlin (Barreri) Posto (Barreri) Rioundo (Peirasso) Saouze (Allisio) Savoio (Fantone) Tano (Peirasso)	Adrêts Adrêts Adrêts Adrêts Adrêts Adrêts Sanhére Sanhére
Ruéro	Manou (Mattio) Meiroun (Meirone) Bêlho (Mattio) Calie (Abburà) Chè 'd Cheddou Gambo (Bonardo) Pêrfét (Mattio) Vinho (Mattio) Dzoulì (Mattio)	Madonno Madonno Madonno Madonno Sanhére Pasquie Pasquie Pourçil Pourçil
Ruét	Galino (Peiretti) Maninou (Allisio) Pessi (Allisio)	Meiro 'd Galino Bigorie Bounét
San Guilherme	Booudêlho (Odetto) Coustan (Meirone) Lamban (Peiretti) Ooudét (Odetto) Parcou (Allisio) Reimoun (Peiretti)	Sanhére Sanhére Sanhére Piatêtte
Sanoudzie	Calie (Abburà) Cooudin (Barreri) Dzorç (Barreri) Mounetti (Mattio) Prin (Abburà)	Pasquie Prà Frie e Barmo Freido Prà Frie Tureul
Santalart	Benedét (Aimar) Chè Rou (Allisio) Coulin (Reinaudo ?) Crouquét (Allisio) Fleur (Allisio) Jan dé Beppi Jouloumin (Aimar) Main (Aimar) Main (Aimar) Meiroun (Meirone)	Bigorie Crou 'd Narlonc Bigorie Bigorie Bigorie Bigouriêtte Bigorie Bigouriêtte Bigorie

BORGATA	FAMIGLIE	MEIRE RAGGIUNTE
	Parcou (Allisio) Toni Grò (Meirone)	Bigouriëtta
Sarét	Jan Dino (Ferrero) Madamo (Peirasso) Mario 'd l'Oumbro Sèsquin (Ferrero)	
	Béstio (Peirasso) Boulhét Boulo (Fantone) Buriét (Ferrero) Burio (Ferrero) Chirou (Fantone) Colo - Beuri (Ferrero) Coulin (Ferrero) Féot (Fantone) Fêré (Ferrero) Franc (Reinaudo) Giolo (Fantone) Giubilà (Fantone) Guello (Fantone)	Pin Fol Bòoucho e Barèstie Meire di Piairi Bòoutso (Paesana) Fei Meire di Piairi Barestie (Paesana) Meire di Piairi Pin Fol Meire di Piairi Meire di Piairi Pin Fol Pin Fol
Sere	Luçio (Serre) Mario 'd Pin (Ferrero) Martinot Martinucchou (Fantone) Pér di Losto (Fantone) Përfétin (Serre) Restsou (Fantone) Souéro (Reinaudo) Traverso (Reinaudo) Trëntotoc Tucchou Viddoue (Reinaudo) Vidouin (Reinaudo) Villo (Mattio) Voulp (Fantone)	Meire di Piairi Meire di Piairi Tamparot Meire di Piairi Meire di Piairi Meire di Piairi Sarét e Fournél Meire di Piairi Buféno
	Baban (Barreri) Batalhot (Barreri) Carlou Grà (Fantone) Coubal (Barreri) Fracasso (Fantone) Gianinot (Fantone) Meddi (Fantone) Mèniòt o Titin o Carlot (Barreri) Nanou (Fantone) Pèchit (Ferrero) Rotti (Barreri)	Pin Fol Buféno Meire di Piairi Buféno Buféno Buféno Buféno
Tsaputòou		Meire 'd Rotti (Frasalho)
	Cucù (Fantone) Dzourdan (Bonardo) Galino (Mattio) Jacou 'd Madlen-o (Peiretti) Jin Janét - Jan Tonni (Allisio) Mènoun (Peiretti) Patrissi (Peiretti) Pessi (Allisio) Pierin (Filippone) Pragot (Allisio)	Bounét - Bigorie Castlan Bigorie Gran Berdzo e meire Castlan Gran Berdzo Bric 'd Patrissi Castlan Bigorie Castlan
Vilo		

Mi lou sonhou ëncà sëmpe quël pan!

Raccontare del pane è un po' come evocarne il profumo, quello stesso che intenso ed invisibile si diffondeva per tutta la borgata ed entrava in ogni casa. Parli con loro, con chi il pane l'ha impastato ed infornato in tempi in cui non si poneva il problema della scelta del companatico, e ti accorgi che tutti, prima di ogni altra cosa, ti narrano di profumo, di fragranza mai più gustata, di calore e di festa. *Lh'ëro ën proufum dal pan, lou sëntaian përr toutto la bourdzà, së sëntio lou fià dal pan fournhà!* Capisci così che la preparazione e cottura del pane costituiva un appuntamento importante per ogni famiglia ed era vissuto come tale dall'intera comunità che ben sapeva di poter trarre da lì, da quelle *miqqe* e da quei *pan riount*, il proprio fondamentale sostentamento. Ma più ancora, scopri un appagamento semplice e profondo, rimasto probabilmente chiuso in quei forni che da anni non cuociono più pane e che tuttavia ancor oggi, a distanza di tanto tempo, ritorna nella memoria di chi quel profumo lo sente ancora: *"Ah lou tastëssës Silvano, té, t'ërgalës: mi lou sonhou ëncà sëmpe quël pan! Sario ma pu grosso souddisfasioun dë poulelou mindzà quël pan quë faxarian nouziaouti ën viadze"*².

Pin Jouloumin: *Chascun së faxio lou pan cant lhi sëmëlhavo. Lou pi quë i dëgaravën l'ëro d'uvèrn cant lou fourn l'ëro dë mal stsaoudà: alouro magaro un fournhavo, lou dzourn d'aprè n'aoute fournhavo e poulio ese cat o çinc familhe quë së faxiën lou pan. Parélh lh'anavo pa tan dë bosc, përrquë l'ëro dzò gairi dzourn quë al l'ëro tsaout.*

Pin 'd Bigat: *Nourmalmënt së faxio onhi mé; d'istà ën poou pu souvënt përrquë bë la calour al mufto.*

Rozino: *Onhëdun lou faxio përr së stes, nou érian catr oou çinc ën familho e lou faxarian onhi quinxe dzourn.*

Chens: *Nou lou faxaian ënsëmmou bë*

Pin Jouloumin: Ciascuno si faceva il pane quando gli pareva. Tutti, però, prestavano maggiore attenzione durante l'inverno quando il forno era più difficile da scaldare: allora quando qualcuno faceva il pane, (accadeva che) il giorno dopo lo facesse anche un altro ed alla fine, potevano poi essere quattro o cinque le famiglie che si facevano il pane. In questo modo non serviva tanto legno poiché il forno era già caldo da parecchi giorni.

Pin 'd Bigat: Normalmente si faceva ogni mese; d'estate un po' più sovente perché con il caldo (il pane) ammuffiva.

Rozino: Ognuno lo faceva per sé, noi eravamo quattro o cinque in famiglia e lo facevamo ogni quindici giorni.

Chens: Noi lo facevamo insieme allo

¹ "C'era un profumo di pane, lo sentivamo per tutta la borgata, si sentiva l'odore del pane cotto". (*Delino 'd Bacou e Chens 'd Bigat*).

² "Ah lo assaggiassi Silvana – té – lo mangeresti con gusto: io lo sogno ancor sempre quel pane. Sarebbe la mia più grossa soddisfazione poterlo ancora mangiare quel pane che facevamo noialtri, una volta"

Forno di
Boudouiri.



barbo Chens paréll lou faxaian pu souvènt e mindzaian sèmpe lou pan pu bon.

Nassiou: *I fournhavèn pà tu lhi dzourn, cherti viadze lhi pasavo magaro deç, douxe dzourn e què al Pasquie lh'éro dzo 42 familhe. Dran di fèn sè fournhaveo ëd mai, quèllo smano chì l'éro scazi sèmpe avisc e d'uvern ën pouu dran dè Natal.*

Fredou 'd Pessi: *Coumà mè countiavo moun peirin, ai Canavoù, i sè butavèn qu'ënt la sèmano i fournhavèn tuts e ën viadze a p'r un ënt la bourdzà i viscavèn lou fourn pèrqué a viscalou lh'anavo pu dè feisine.*

Pin 'd Bacou: *Cant lou fourn éro tsaout i fournhavèn tuts pèrqué coustavo menou stsaoudalou, lh'avìen pa dè bosc. A la Çiteito 'd tsout lh'éro sét familhe: i faxièn du, tré couintal dè pan, cant lou fourn éro tsaout bè poc al l'anavo avanti.*

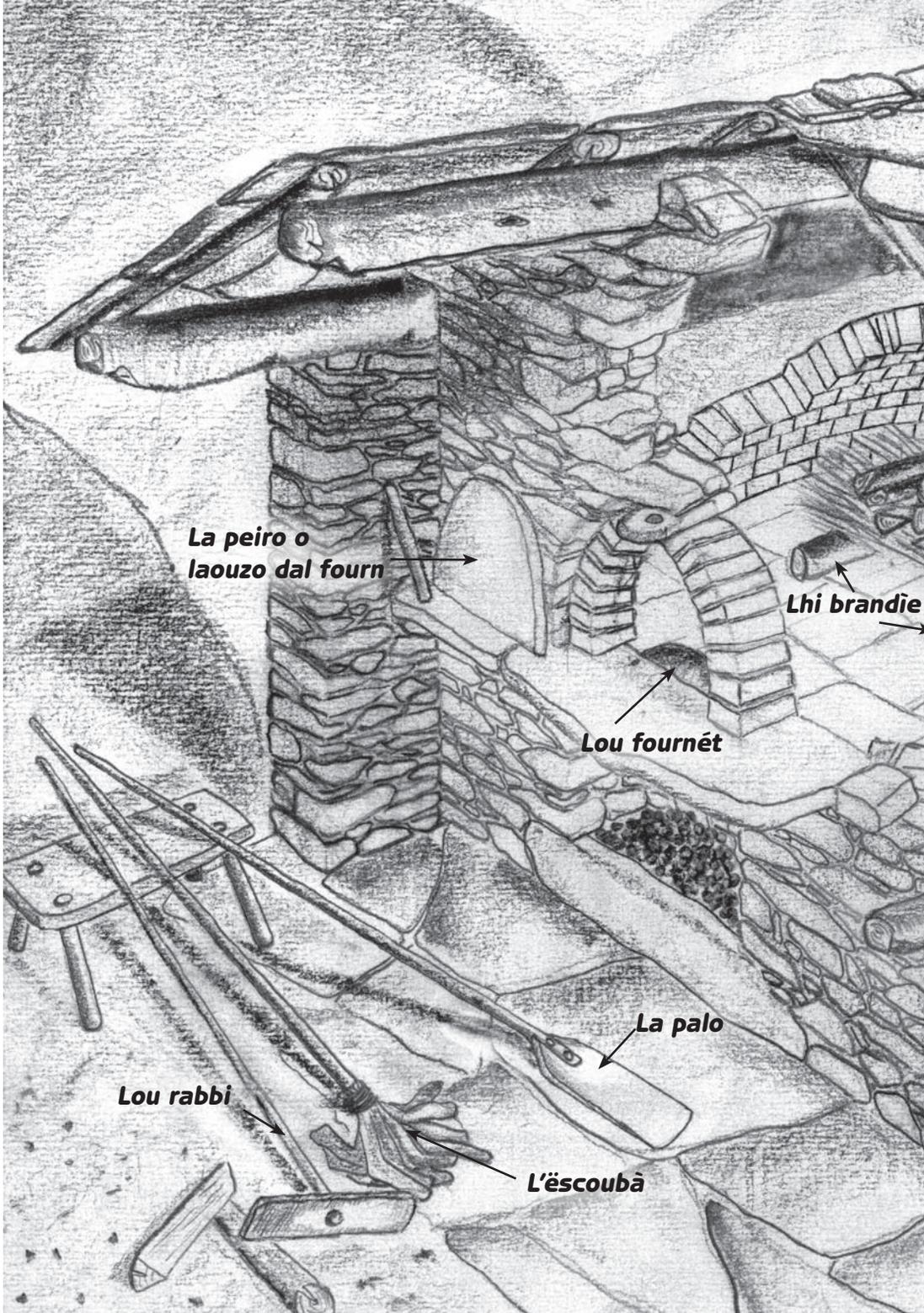
zio Chens³ così lo facevamo più spesso e mangiavamo sempre il pane più fresco.

Nassiou: Non facevano il pane tutti i giorni, alcune volte passavano dieci, dodici giorni e pensare che al *Pasquie* c'erano già 42 famiglie. Prima del periodo dei fieni, il pane si faceva più spesso, quella settimana lì (il forno) era quasi sempre acceso ed anche d'inverno, un po' prima di Natale.

Fredou 'd Pessi: Secondo quanto mi raccontava mio nonno, ai *Canavoù* facevano tutti il pane nella stessa settimana ed il forno veniva acceso a turno dagli abitanti della borgata poiché per accenderlo servivano molte fascine.

Pin 'd Bacou: Quando il forno era acceso facevano tutti il pane perché così costava meno riscaldarlo: non avevano legna. Alla *Çiteito* 'd *tsout* c'erano sette famiglie: facevano due, tre quintali di pane, quando il forno era caldo andava avanti con poca legna.

³ Aimar Vincenzo (*Chens 'd la Meiro*).



**La peiro o
laouzo dal four**

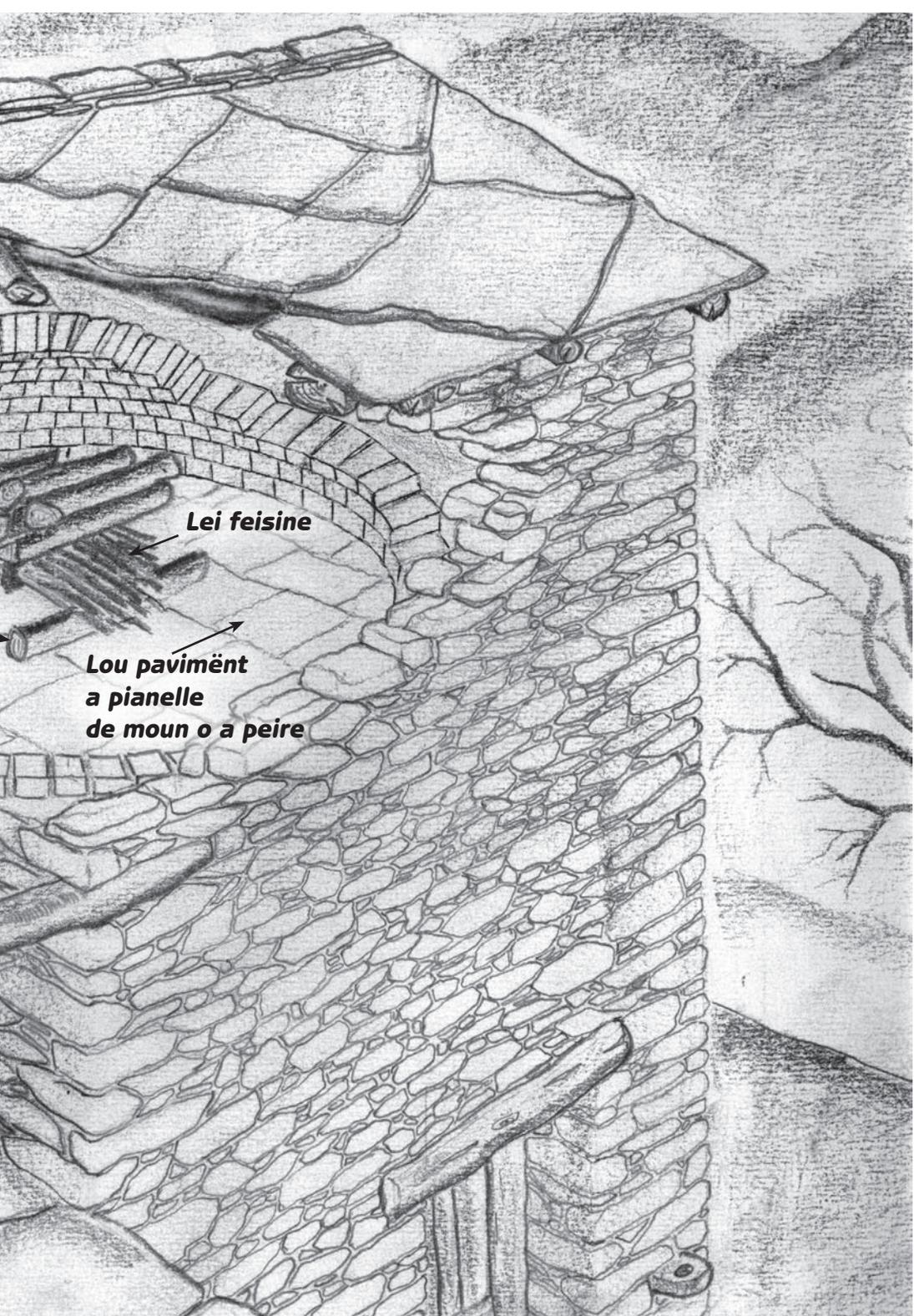
Lhi brandie

Lou fournèt

La palo

Lou rabbi

L'ëscoubà



Lei feisine

**Lou pavimënt
a pianelle
de moun o a peire**

Lou pastaian bèn e lhi salhìo foro èn pan spechal

Fare il pane era un'operazione che, essendo articolata in più fasi lavorative distribuite nell'arco temporale di due giorni circa, coinvolgeva tutti i membri della famiglia e di riflesso, gli abitanti dell'intera borgata. Le varie operazioni erano organizzate a catena ed affidate nella loro esecuzione, quasi sempre alle stesse persone. La sera precedente al giorno stabilito per *fournhà*, si provvedeva a mettere nella madia il *creisènt* che, unito ad acqua e farina avrebbe innescato il naturale processo di fermentazione preliminare alla fase d'impasto. La preparazione dell'impasto, affidata esclusivamente alla forza delle braccia che nelle madie lo sollevavano, tagliavano, sminuzzavano e mescolavano, era generalmente compito degli uomini poiché piuttosto faticosa. *Pastà* era un'arte che si acquisiva con il tempo e che permetteva di produrre, quello che tutti i testimoni ricordano come un *pan spechal*.

Chens: *Eh jac l'ei pastà lou pan, érou èncà mac èn ganhou, mi bè lou pooure barbo Chens. Barbo Chens më dixio: "Vou s'é dzo fort butoou mac achì". Lou pastaian bèn e lhi salhìo foro èn pan spechal. Lou pastaian ènt l'arco, tanti viadze a Bigat e carqui viadze ènt la vòouto dran dal furn. Lh'éro lou pooure barbo Pin, l'éro èn maestrou di panatie, al faxio lou pan propi co bon.*

Rozino: *Ma mare i butavo lou creisènt 'd séro ènt l'arco e i lou sènhavo. Lou creisènt éro èn nhouqué, èn pèchit pan vièlh qui gardavèn da un a l'aoute e i lou sè prèstavèn. I lou gardavèn ènt no bolo, la vènio èn poou brusc: l'é cochì què la faxio lèvà.*

Nassiou: *Lou creisènt onhèdun lou sè gavavo, sè carcun lou gavavo pa lou sè faxio prèstà da n'aoute: lhi butavèn pien n'èscouelo da quèllo pasto achì, la lèvà.*

Chens: Certo che l'ho impastato il pane, ero ancora solo un bambino, (lo impastavo) con il povero zio *Chens*. Lui mi diceva: "Tu che sei già forte, mettiti solo lì". Lo impastavamo bene e ne usciva un pane speciale. Lo impastavamo nella madia, alcune volte a *Bigat* ed altre nella stalla davanti al forno⁴. C'era il povero zio *Pin*⁵, era un maestro dei panettieri, anche lui faceva il pane proprio buono.

Rozino: Mia madre metteva il *creisènt*⁶ di sera nella madia e ci faceva il segno della croce. Era un piccolo grumo di pasta, un piccolo pane vecchio che le famiglie conservavano e che s'imprestavano. Lo conservavano in una scodella, diventava un po' acido: è (proprio) quello che faceva lievitare.

Nassiou: Il *creisènt* ognuno se lo metteva da parte, se qualcuno si dimenticava, se lo faceva prestare da un altro: gli davano una scodella piena di quella pasta lì, la *lèvà*. Il

⁴ La preparazione del pane si effettuava solitamente nella stalla poiché, essendo l'ambiente più caldo della casa, garantiva un naturale processo di fermentazione del *creisènt* e la conseguente lievitazione dell'impasto.

⁵ Aimar Giuseppe (*Jouloumin*).

⁶ Lievito naturale madre originato dalla farina che, miscelata con acqua e lasciata per un po' all'aria in ambiente umido, fermenta naturalmente. Questo lievito madre, conservato di volta in volta da ogni famiglia, veniva aggiunto ad un nuovo impasto di farina ed acqua provocandone la lievitazione



(Foto in alto) Interno del forno di *Ruét*.

(Foto a destra) Particolare del forno di *Narlonc*.

Lou creisènt i lou tènien anque n'ann e pitùest a l'umid.

Driano: *Lou creisènt lou dèstèmparian dè séro ènt èn po 'd farino e èn po d'aigo, al sè faxiò èn poou pu gro e faxarian no pèchitto pasto. Pe la s' eisavo toutto la nùets achì, al s'èlvavo al creisìo bèn. Apré dè matin lou creisènt al l'éro bel creisù e tourno b'èn po d'aigo al sè rëpastavo: sè butavo d'aigo, 'd farino e la sal, faxarian pièn l'erco, e sè faxiò no grosso pasto.*

Pin 'd Bigat: *Sè butavo d'aigo tsaoudo pèr dèstrèmpà lou creisènt pèrquè l'éro no pasto e tsariò falo vèni licouit ènt l'aigo. Cant lou creisènt éro bèn dèstrèmprà, alé, alouro sè tacavo a pastà.*

Driano: *La pasto sè dèstèmpravo, i sè pistavo bè lhi punh, sè pistavo lou toc gairi viadze.*

creisènt lo conservavano anche per un anno ed in un luogo piuttosto all'umido.

Driano: Il *creisènt* lo scioglievamo di sera in un po' di farina ed acqua, diventava così un po' più grosso e facevamo una piccola quantità di pasta. La si lasciava lì (nella madia) tutta la notte, lievitava, cresceva bene. Poi al mattino, quando il *creisènt* era lievitato bene, lo si rimpastava con un po' d'acqua: si mettevano acqua, farina e sale, si riempiva la madia e si faceva una grossa pasta.

Pin 'd Bigat: Si metteva dell'acqua calda per sciogliere il *creisènt* perché aveva la consistenza pastosa e doveva invece diventare liquido nell'acqua. Quando il *creisènt* si era ben sciolto, - *alè* - allora si poteva cominciare ad impastare.

Driano: La pasta si sminuzzava, si pestava con i pugni, si pestava il pezzo varie volte⁷.

⁷ Le operazioni d'impasto, poiché richiedevano un notevole sforzo fisico, erano solitamente svolte dagli uomini. Alle donne era più frequentemente riservata la fase di preparazione dei pani.

Pin Jouloumin: *Moun dèrie ché mè dixiò: “Pastà èn paou pi mol” pèrquè a pastà tan dur lh’avièn poou què lh’ènfele lei taoule, la lhi véne mal a ènfournà.*

Pin ‘d Bigat: *Apré, èn viadze feinì dè pastà, què al l’éro sta spoustà du o tre viadze da l’erco, schancà bèn a punh, lou pastoun al sè faxiò anà èn testo dè l’erco: pe sè faxiò la crou, sè sènhavo. Lh’anavo n’ouro e mexo sè lou creisènt éro bon: sè butavo èn sac dè la farino stendù su sal pastoun, tiravès amoun lou sac e apré sè vïo sè avïo dzò sie bie ùèlh dè la lèvà. Pré tanti viadze lhi mancavo n’èstiço d’aigo, sè jountavo èncà èn po d’aigo e sèndò dè farino què la pasto fougué cottio.*

Pin Jouloumin: Il mio bisnonno mi diceva: “Fai una pasta un po’ più molle”, perché se si faceva la pasta tanto dura, temevano che imbrattasse le tavole e fosse poi difficoltoso infornare il pane.

Pin ‘d Bigat: Poi, una volta finito d’impastare, dopo che l’impasto era stato spostato due o tre volte nella madia, rotto bene con i pugni, si faceva andare sulla cima della madia⁸: si faceva il segno della croce, si segnava. (Per la lievitazione) ci voleva un’ora e mezza se il *creisènt* era di buona qualità: si metteva un sacco della farina steso sull’impasto, si tirava su il sacco e più tardi si guardava se era già ben lievitato⁹. Molte volte mancava ancora un gocciolo d’acqua od anche un po’ di farina: allora si aggiungevano in modo tale che la pasta fosse morbida.

S’al maço lou briqué, anà viscà lou furn.

Terminato il lavoro d’impasto era necessario attendere alcune ore per ottenere una buona lievitazione che era generalmente favorita da agenti naturali quali l’umidità ed il calore delle stalle. Benché tutti sapessero regolarsi “ad occhio”, nessuno disdegnava di adottare uno strategemma singolare per verificare il punto di lievitazione dell’impasto e la conseguente necessità di andare ad accendere il forno. In base al responso del fiammifero, gli uomini si occupavano della preparazione del forno e le donne iniziavano a fare i pani che venivano disposti a file sulle apposite tavole.

Pin Jouloumin: *Al lèvavo què l’éro èn gust, ma euïro, lhi pan qui fan euïro mi trobou qui lou laisèn pa lèvà.*

Pin Jouloumin: Lievitava che era una meraviglia, ma adesso, il pane che fanno adesso, mi pare che non lo lascino lievitare bene.

Driano: *Eh jac, cant l’éro sta bèn bou-drà, bèn stsarpì, bèn schancà, la pasto amoun e aval, sè couatavo bè no télo e*

Driano: Eh sì, quand’era stato, *bèn bou-drà, bèn stsarpì, bèn schancà*¹⁰, la pasta mossa su e giù, si copriva con una tela e

⁸ L’impasto veniva sistemato nella parte destra della madia rispetto a chi lo lavorava in modo tale che fosse poi agevole la preparazione dei pani e la loro sistemazione sul coperchio della madia stessa.

⁹ Lett: “Se aveva già i suoi bei occhi della lievitazione”

¹⁰ Durante il racconto la testimone simula con il movimento delle braccia le operazioni d’impasto e le traduce vocalmente con l’utilizzo di tre verbi che non trovano una diretta corrispondenza nella traduzione in italiano. Tuttavia, ben suggeriscono lo sforzo fisico richiesto da tale procedimento lavorativo durante il quale la pasta doveva essere pestata con i pugni, strappata, rimescolata e girata su se stessa più volte.

s' eisavo lèvva doue oure. Cant l' éro scazi tèm̃p què lh' éro pien la mait, bè lou dé i faxièn èn pertù ènt la pasto e i butavèn aval dèdin èn briquet bè la fiammo aval: sè la maçavo lou briquet, la pasto éro lèvva e sènò tsario èncà eisalo.

Nassiou: *La pasto, sè lh' i bélo morbido, i sè sero e si souffio lh' i dzò prou lèvva: i fai coumà èn po d' aigo e i destisavo lou briquet. S' al maço lou briquet, anà viscà lou furn.*

Rozino: *Èn viadze lèvva i lou butavèn sal cubèrçel, s' ènfarinavo, i lou talhavèn bè no raschètto e i faxièn lou pan.*

Driano: *Mi faxiou lou pan ènt la voouto e d' alouro lou furn s' èstsaoudavo. D' uvèrn faxaian sèmpe ènt la vòouto què la sie tsaoud. Viravou lou cubèrçel, apré bè la raschètto talhavou la pasto, mèzuro*

si lasciava lievitare due ore. Quando era quasi lievitato e la (pasta aveva riempito) la madia, con il dito facevano un buco nella pasta e mettevano giù un fiammifero acceso: se il fiammifero si spegneva, la pasta era ben lievitata ed altrimenti bisognava ancora lasciarla un po'.

Nassiou: Se la pasta è bella morbida, si chiude e se soffia (spegnendo il fiammifero) vuol dire che è abbastanza lievitata: agisce come un po' d'acqua e spegne il fiammifero. Se spegne il fiammifero, vai pure ad accendere il forno.

Rozino: Una volta lievitato, mettevano l'impasto sul coperchio della madia: s'infarinava, lo tagliavano con un raschietto¹¹ e facevano il pane.

Driano: Mentre facevo il pane nella stalla, il forno si scaldava. D' inverno lo facevamo sempre nella stalla in modo che l'ambiente fosse caldo. Giravo il coperchio della madia, poi con un raschietto



Forno di Fantoun.



Forno di San Guilherme.

¹¹ Raspa costituita da una lamina di ferro utilizzata per dividere l'impasto e ripulire il fondo della madia. La *raschètto* era dotata di un manico anch'esso in ferro (prolungamento della lamina) e terminante a forma di gancio ricurvo verso l'interno della lamina.



Forno di Santalart.

pa tan grosso, faxiyou lou pan. Pèrniou amoun, lou 'nfarinavou, butavou achì sal cubërçel: cant lh'éro dzò du oou tré pan, lhi butarian sè lei taoule. Dran butarian èn paou 'd farino què la taque pa 'dsout.

Chens: *Faxaian lei miqqe londze e lhi pan riount. Pe faxarian dècò carqui cozou bë dè douç, èn paou dè çucce, butaian pei coiri apré.*

Rozino: *Mi më faxiyou lhi tourché, pèrniou èn pouu 'd pasto e alouro ma mare më dounavo pei èn pouu èd çucce lou lhi butavou su: l'éro festo grosso!*

Nassiou: *Faxièn sazi tuts dè miqqe. Pèr lei meinà i faxièn lou couloub, l'éro èn tettou dè pasto. I faxièn la testo, lhi bra, èn tettou e i lou butavèn dècò achì, l'ultim. Lei meinà i spètavèn lou couloub: alouro i roumpièn èn bra, no tsambo.*

tagliavo la pasta, a misura non troppo grossa, e facevo il pane. Prendevo su la pasta, la infarinavo e la appoggiavo sul coperchio: quando c'erano già due o tre pani, li mettevo sulle tavole. Prima però mettevo un po' di farina in modo che il pane non attaccasse sotto.

Chens: Facevamo le micche lunghe ed i pani rotondi. Poi facevamo anche qualcosa di dolce, con un po' di zucchero, e lo mettevo a cuocere dopo al pane.

Rozino: Io mi facevo i *tourché*¹², prendevo un po' di pasta e mia madre mi dava poi un po' di zucchero che mettevo sopra: era festa grossa!

Nassiou: Facevamo quasi tutti le micche. Per i bambini facevano il *couloub*, era una bambola di pasta. Facevano la testa, le braccia, una bambola insomma e la mettevano anche lì nel forno, per ultima (dopo al pane). I bambini aspettavano il *couloub*: allora rompevano un braccio, una gamba...

¹² Biscotti a forma di ciambella.

... al l' à lei brae bianque, di ... nh' à prou!

L'accensione ed il riscaldamento del forno richiedevano una cura particolare poiché dalla giusta temperatura dipendeva la buona cottura del pane che, alimento preziosissimo, non si poteva rischiare di cuocere male. Un segno infallibile del sufficiente calore sviluppatosi all'interno del forno, era la colorazione biancastra che assumevano le pietre della volta: se dunque il forno “aveva i pantaloni bianchi”, la temperatura era quella adatta alla cottura del pane.

Driano: *D'alouro què avian feini dè pastà e dran dè fa lhi pan, anarian pèr-parà lou furn.*

Pin Jouloumin: *Anarian viscà lou furn ma apré faxarian èncà no peçço fùèc d'alouro qui faxièn pan, magari lh'anavo èncà doue oure a stsaoudalou.*

Pin 'd Bigat: *S'èntravo a gatanhaou, mi siou intrà gairi viadze pe mè troubavou tro sèrà. Èntravès dèdin, lh'éro l'aoute dè foro tè faxio pasà outo lhi du brandie (lhi du toc dè bosc pu gro què butaves un d'apè dè l'aoute) e leisaves èn larc. Si brandie (què sè butavèn ènt al mé dal furn e lh' èrèn lonc coumà la canno què lh'iste amoun no feisino e no pilo dè bosc), lhi butavès no feisino, èn pouu dè bosc pouu pu fin e pre dè bosc gro fin scazi què toutsavo la voouto. Apé salhiès foro, cant sè viscavo, lh'éro lou pertù, sè butavo outo dè palho o dè frizoun. Pe sè la palo butavès èn papie, pasavès outo ènt al mé di brandie e sè dounavo fùèc. Apré sè dègaravo: cant lou furn é tsaoud, i dixièn “Al l' à lei brae bianque”. Alouro di: “Nh' à prou”!*

Driano: Quando avevamo finito d'im-pastare e prima di fare i pani, andavamo a preparare il forno.

Pin Jouloumin: Andavo ad accendere il forno, ma poi, facevamo fuoco ancora per un bel po', mentre gli altri preparavano i pani, alle volte ci volevano due ore per scaldarlo.

Pin 'd Bigat: Si entrava a gattoni, io sono entrato parecchie volte, poi mi trovo troppo allo stretto. Entravi dentro, l'altro che era fuori ti faceva passare in là i due *brandie*¹³ (i due pezzi di legno più grossi che mettevi l'uno vicino all'altro) e (fra i due) lasciavi uno spazio. Sopra ai *brandie* (che si mettevano in mezzo al piano di cottura del forno ed erano lunghi come la canna¹⁴ in modo che ci stesse sopra una fascina ed una pila di legno) mettevi una fascina, un po' di legno più sottile e poi del legno grosso, tanto fino a che si arrivava quasi a toccare la volta del forno. Poi uscivi fuori quando si accendeva, attraverso il buco si metteva in là della paglia o dei *frizoun*¹⁵. Poi sulla pala mettevi un po' di carta, passavi in là in mezzo ai *brandie* e si accendeva il fuoco. Infine si guardava: dicevano che quando il forno è caldo, ha i pantaloni bianchi. Allora dicevano: “Ne ha abbastanza”!

¹³ I *brandie*, così come il legno che veniva bruciato in seguito, erano solitamente di frassino, acero e ciliegio. Non si bruciava mai il legno del maggiociondolo (l'*ambourn*) poiché sviluppava un cattivo odore che il pane avrebbe assorbito durante la cottura.

¹⁴ La misura di riferimento è quella di una canna da pascolo (90 cm circa). L'informatore è infatti stato intervistato durante l'estate mentre pascolava le proprie mucche nel *Piainé* a monte delle Bigorie.

¹⁵ Trucioli di legno prodotti dal lavoro di piallatura.

Batisto: *I viscavèn lou fourn e gairi via-dze i më fitsavèn anà dëdin, érian dzouwe e pëchit: butavou lhi toc lonc, lhi butarian ën cadre sè no sello.*

Nassiou: *Nou pousarian outo bë lou trënt lei feisine ën pouu pu courte, pe sè tapavo lou bosc gro su, sè butavo ën pouu pèr viadze.*

Lou rabbi, l'ëscoubà, lei taoule, la palo

Quando il forno raggiungeva la giusta temperatura, era necessario procedere alla pulizia del piano di cottura raccogliendo dapprima la brace con il *rabbi*¹⁷ e poi scopando la rimanente cenere con l'*ëscoubà*¹⁸. Ultimata la preparazione del piano di cottura, due persone potevano occuparsi del trasporto presso il forno delle tavole (fino a quel momento tenute nella stalla) sulle quali erano stati disposti i pani che dovevano essere infornati con l'apposita pala.

Nassiou: *Cant i primi moun lh'éren bianc, al l'éro prou, alouro tiraian foro la brazo.*

Pin 'd Bigat: *Avian lou rabbi, avio ën toc d'as sè la çimmo pèr tirà içai lhi mouc qu'éren pà counsumà tout e toutto la brazo què calavo aval achì ënt al pertù.*

Nassiou: *Quël pertuzét i lou dëmanda-vën lou fournét: i faxiën calà aval la brazo bë lou rabbi e i ramaçavën la çënre tout achì dëdin bë l'ëscoubà. L'ëscoubà, i lou banhavën pèrquë sënd al përnio fùèc.*

Driano: *L'ëscoubà l'éro fai bë no grosso baro londzo qu'avio groupà b'ën*

Batisto: Accendevano il forno e molte volte mi facevano andare dentro, ero giovane e piccolo (di corporatura): mettevo i pezzi (di legno) lunghi, li disponevamo *ën cadre sè no sello*¹⁶.

Nassiou: Noi spingevamo in là con il tridente le fascine più corte, poi si buttava il legno grosso sopra, si aggiungeva un po' per volta.

Nassiou: Quando i primi mattoni del forno diventavano bianchi, era abbastanza caldo e si poteva tirar fuori la brace.

Pin 'd Bigat: Usavamo il *rabbi*, aveva un pezzo d'asse sulla cima per tirare in qua i mozziconi che non erano completamente consumati e tutta la brace che veniva fatta scendere giù nell'apposito buco.

Nassiou: Quel piccolo buco, lo chiamavano il *fournét*¹⁹: vi facevano scendere la brace con il *rabbi* e scopavano la cenere tutto lì dentro con lo *scoubà*. Lo *scoubà* lo bagnavano perchè altrimenti prendeva fuoco.

Driano: Lo *scoubà* era fatto con una grossa sbarra lunga che aveva legati con

¹⁶ Partendo dai due *brandie*, i pezzi di legno più lunghi venivano disposti gli uni sugli altri a binario parallelo.

¹⁷ Tirabrace costituito da un asse in legno fissato sulla cima di un manico ed utilizzato per ripulire il piano di cottura del forno dai mozziconi e dalla brace.

¹⁸ Spazzaforno costituito da stracci legati assieme e posti sulla sommità di una lunga sbarra di legno; veniva utilizzato, dopo essere stato immerso nell'acqua, per eliminare gli ultimi residui di cenere dal piano di cottura del forno prima d'infornare il pane.

¹⁹ Foro cinerario attraverso il quale si facevano fuoriuscire la brace e la cenere. Lo stesso era altresì utilizzato, come accesso al piano del forno per verificare la cottura del pane.



Forno del Serre.



Forno della borgata Caouç.

Attualmente ristrutturati e utilizzati nel periodo estivo dai frazionisti per la cottura delle pizze.

fil fere a la çimmo dë brae vielhe, dë sac o dë bërnhas brut. Ramaçarian bën lou çènre fin tan què lou furn al l'éro bel poulit.

Pin 'd Bigat: *Cant avian feinì dë scoubà, lou pan éro dzò tout achì prount, i l'avien pourtà dran sè lei taoule.*

Batisto: *Sarìo pa leisà lhi pan fai tantou tèm, lhi butavèn sè lei taoule. Lhi pan lhi tènien èncaro ènt meizoun fin qui poulièn, pé cant l'éro ouro lhi pourtavèn achì dapè al furn e lhi butavèn pèr lonc.*

Pin 'd Bigat: *Nouziaouti avian cat taoule: no taoulo a p'r un faxaian du o tre viadze e pourtaian lou pan al furn. L'éro d'as d'albro dë du sentimètre dë spèsour.*

Nassiou: *Nou ai Chot, onhidun avìo lei soue taoule e onhidun avìo soun rabbi, soun scoubà e sa pala. Lei taoule, l'é dë counne, l'é mènc d'as, dë counne què dë sout i soun èn pouu riounde i fan menou mal a lei spalle, londze èn tre metre a pouu pré. Al furn, nou ai Chot, pèr pa poujà la*

un fil di ferro sulla cima, dei pantaloni vecchi, dei sacchi o delle giacche brutte. Scopavamo bene la cenere fino a che il forno era ben pulito.

Pin 'd Bigat: Quando avevamo finito di usare lo *scoubà*, il pane era già tutto lì pronto, l'avevano portato prima sulle tavole.

Batisto: Non bisognava lasciare i pani fatti tanto tempo, li mettevano sulle tavole. I pani li tenevano in casa finchè potevano, poi quando era ora li portavano lì vicino al forno e li disponevano per lungo.

Pin 'd Bigat: Noi avevamo quattro tavole: una tavola ciascuno, facevamo due o tre giri e portavamo il pane al forno. Erano delle assi di pioppo di due centimetri di spessore.

Nassiou: Da noi ai *Chot*, ognuno aveva le sue tavole, il suo *rabbi* e *scoubà* e la sua pala. Le tavole, sono delle *counne*²⁰ neppure delle assi, delle *counne* che sotto sono un po' arrotondate e fanno meno male alle spalle, lunghe circa tre metri. Al forno, da noi ai *Chot*, per non appoggiare la tavola

²⁰ Con il termine *counne* si fa riferimento ai pezzi ricavati dal primo taglio esterno di un tronco (solitamente si ricavano 4 *counne* da un unico tronco).



Forno di
Narlonc.

taoulo pèr tero lh'éro coumà na murëtto, èn davansal lonc.

Chens: *Nouziaouti, lei taoule lh'èrèn dè tuts, lei butarian dè soubbre dal furn, quèl què furnhavo lei pèrnio pe lei butavo tourno a post.*

Driano: *Lei taoule sè pourtavèn un dran e un dèrèiri e sèndò arian fort lei chaparian al mèc e lei pourtarian aval al furn.*

Delino: *Èn viadze mi e moun pare sèn anà furnhà a Cò di Peirét, lh'éro la néou e da la Çiteito nh'à èn touqué: mi siou sguilhà bè ma taoulo sè lei spalle, lou pan é anà tout ènt la néou. E moun pare: "Oi mimì dixé niente, dègun véen pà". Moun pare l'à tirà foro da la néou e lou pan al l'é sta bon istes.*

Driano: *Ilén al furn lh'éro lou cozou a posto pèr poujà lei taoule: lei butarian achì d'apé dè la ganasò dal furn e pe mèzuro bè la palo butarian dèdin lou pan. La palo dal furn avio èn mani lonc pèrquè la bruzavo a butase outo. Butavou*

per terra, c'era una sorta di muretto, di davanzale lungo (davanti al forno).

Chens: Da noi le tavole erano di tutti, le mettevamo sopra al forno, chi faceva il pane le prendeva e poi le metteva nuovamente a posto.

Driano: Le tavole si portavano (a due): uno davanti e l'altro dietro e altrimenti eravamo forti, le impugnavamo in centro e le portavamo giù al forno (da soli).

Delino: Una volta io e mio padre siamo andati a fare cuocere il pane a Cò di Peirét, c'era la neve e dalla Çiteito ce n'è un pezzo: io sono scivolata con la mia tavola sulle spalle e il pane è finito tutto nella neve. E mio padre ha esclamato: "Oh mimì non dire nulla, nessuno ha visto". Mio padre l'ha tirato fuori dalla neve ed il pane è rimasto ugualmente buono.

Driano: Laggiù al forno c'era un (piano apposito) per appoggiare le tavole: le mettevamo lì vicino alla bocca del forno e poi, poco per volta, con la pala²¹ infornavamo il pane. La pala del forno aveva un manico lungo perché altrimenti ci si bruciava a

²¹ La pala era larga circa 20 cm e lunga 50 cm; sulla punta era leggermente assottigliata in modo tale da favorire l'introduzione dei pani nel forno e la loro estrazione a cottura ultimata.

lou pan su sè la palo e quèl qu'éro chî ònfournavo.

Nassiou: *La palo éro fisà al mani bè doue tsavilhe, du viroun dè bosc. Lou mani éro dè fraisi, bastanso lonc e la palo lh'éro pu sutilo èn pounto, lhi stavo no belo micco 'd pan. Lou mani sèrè sta bèn du metre e méç.*

Pin 'd Bigat: *Sè tacavo subit a ònfournà lou prim pan: pèr regulase sè lou furn al l'éro tsaoud, butaian no palho piantà ènt al pan. Sè la palho bruzavo tsarìo isalou rëfià èn dèrdé pa sèralou subit, l'éro tro tsaoud, si vènìo mac marounas qui crémavo pa alouro poulìo anà, sè poulìo sèrase.*

sporgersi troppo. Mettevo il pane sulla pala e un altro lì vicino, infornava.

Nassiou: La pala era fissata al manico con due caviglie, due pezzi di legno. Il manico era di frassino, abbastanza lungo mentre la pala era più sottile in punta, ci stava una bella micca di pane sopra. Il manico sarà stato lungo due metri e mezzo.

Pin 'd Bigat: Si cominciava subito ad infornare il primo pane²²: per regolarsi se il forno era abbastanza caldo, mettevamo un filo di paglia piantato nel pane. Se la paglia bruciava bisognava lasciarlo rëfià²³ un po' e non chiuderlo subito perché era troppo caldo, se diventava solo di color marrone scuro e non cremavo,²⁴ allora poteva andare bene e si poteva chiudere.

... sè sènt dzò lou proufum

Dopo aver infornato il pane era importante sigillare bene l'ingresso del forno al fine di garantire un perfetto mantenimento del calore ed una conseguente buona cottura. Il sistema migliore, peraltro un tempo largamente adottato, consisteva nel preparare una malta composta da terra e sterco bovino che, applicata sul contorno della pietra del forno appoggiata al foro d'ingresso e a contatto con il calore, si trasformava in un perfetto isolante. In seguito, per verificare il punto di cottura raggiunto, si estraeva un pane con l'aiuto di un gancio introdotto nel piccolo buco (*fournét*) dal quale si faceva scendere la brace per ripulire il piano del forno. In questo modo non era necessario aprire il forno andando a disperdere calore che sarebbe invece servito nel caso in cui la cottura avesse dovuto ancora prolungarsi. Ci piace però pensare che davvero, quel profumo indescrivibile di cui tutti i testimoni ancora vagheggiano, fosse l'indicatore più vero ed attendibile di cottura ultimata ed ottimamente riuscita.

²² Il pane di prova, quello con il filo di paglia, veniva posizionato nel centro del piano di cottura e poi rimosso. Nella disposizione dei pani s'iniziava, infatti, dal lato opposto alla bocca del forno: si sistemava un primo pane in posizione centrale e poi poco alla volta si aggiungevano gli altri ai suoi lati andando così a disegnare delle file parallele che avanzavano fino alla bocca del forno.

²³ Lett: "Lasciargli prendere aria".

²⁴ L'informatore utilizza il verbo *cremà* al posto di *bruzà*: due apparenti sinonimi che in realtà si differenziano poiché il primo suggerisce maggiormente il significato di "fondere" a causa di una temperatura elevatissima, il secondo quello tradizionale di "bruciare" nelle fiamme del fuoco. Nel caso specifico, si sottolinea che la paglia segnalava la giusta temperatura raggiunta dal forno poiché pur assumendo un colore scuro, si manteneva tuttavia integra.

Delino: Èn viadze ònfournà, stouparian lo fourn: per stoupà faxèian la maouto e d'uvèrn què lh'éro la néou dzalà, i viravèn èn po dè tèro b'èn po dè bouzo e dè fèn.

Driano: Pèr stoupà pèrnaian dè drudzo mollo e la butaian d'èntourn a la pèiro què la sie bèn sèrà.

Batisto: La drudzo d'èntourn a la pèiro i vèniò isutssò e duro couma èn mastic, sta sègur què lhi pasavo pa èn fil d'ario

Pin 'd Bigat: Pèr tastà sè lou pan éro cùèts, s'èn butavo un achì sè la brouo e pré cant l'éro l'ouro pioù o menou dè gardà, b'èn croc, pasaian achì ènte lhi calo la brazo eh.... – tac - lou tiraian içai veiri coumà al l'éro. Pre se lou fourn éro bèn tsaoud, sè pouliò anque durbise, dègaralou, pèrne la palo, gavà içai èn pan e sè dichidiò sè al l'éro prouò o èncà isalou èn paou.

Driano: Lh'éro èn pèrtù dè dè sout ènt faxarian calà la brazo e butarian la man a pèrne lou prim pan què butarian achì a la brouo, veiri s'al l'éro dzò èn pouou cùèts. S'al anavo bèn, durbarian e bè la palo gavarian içai èn pan apré a l'aoute, lou butarian tourno sè lei taoule.

Rozino: Moun pare tiravo foro e ma mare i lou butavo sè lei taoule qu'al vèniò èn pouou freid.

Nassiou: I durbèn pa la laouzo dè dran. Quèlle çinc minute dran oou que, di: “Dègarèn, sè sènt dzò lou proufum”. Alouro b'èn bastoun i boujavèn quèl laouzot (i butavèn dzò sèmpe no micco chi su), lou pan dounavo aval ènt la brazo dal fournét e alouro i dègaravèn s'al l'éro dzò prou. Pe i gavavèn quèllo tèro, quèllo maouto a l'aviroun, i smoucavèn,

Delino: Dopo aver infornato, chiudevamo il forno: per sigillarlo facevamo la malta ed in inverno, quando c'era la neve gelata, impastavano un po' di terra con un po' di letame e di fieno.

Driano: Per chiudere prendevamo del letame fresco e lo mettevamo intorno alla pietra (della bocca del forno) in modo che risultasse ben sigillato.

Batisto: Il letame intorno alla pietra diventava secco e duro come mastice, stai sicuro che non passava un filo d'aria.

Pin 'd Bigat: Per assaggiare se il pane era cotto, se ne metteva uno lì sul bordo e poi, quando era quasi ora di guardare, con un croc, passavamo nel buco dove scendeva la brace eh... – tac - lo tiravamo in qua per vedere com'era. Poi se il forno era ben caldo, si poteva anche aprire, guardare, prendere la pala, togliere un pane e decidere se era abbastanza (cotto) o lasciarlo ancora un po'.

Driano: C'era un buco sotto (il piano di cottura) da dove facevamo cadere la brace e mettevamo la mano per prendere il primo pane che disponevamo lì sul bordo, per vedere se era già un po' cotto. Se andava bene, aprivamo e con la pala toglievamo un pane dopo l'altro e li mettevamo nuovamente sulle tavole.

Rozino: Mio padre tirava fuori e mia madre lo metteva sulle tavole in modo che venisse un po' freddo.

Nassiou: Non aprivano la loza davanti. Quei cinque minuti prima o che, dicevano: “Guardiamo, si sente già il profumo”. Allora con un bastone muovevano quella piccola loza (mettevano già sempre una micca lì sopra) il pane rotolava giù nella brace dal fournét e così guardavano se era già abbastanza (cotto). Poi toglievano quella terra, quella malta attorno, grattavano e



Forno della borgata Ruéro.

i coumënçavèn a fa calà dran la tèro què la sie poulit; pe i gavavèn quèllo laouzo qu'éro a vòuto dè soubbre, rioundo. Pre i gavavèn lou piquét: lh'éro no peiro pèrtuzà què salhìo foro dè dè soubbre dè la goulo dal furn no brantso o qué. Ènt a quèl pèrtù i butavèn èn piquét pèr tènì ferm la peiro dal furn.

Batisto: *Pèr countroulà cant lou pan éro cùèts, i dgaravèn sèmpe èn paou l'ouro, ma i sè fidavèn pa tan: sècount l'umidità què lh'éro dèdin ènt al pan, alouro qui faxiènlhi? Bè la man su sè la peiro dal furn i toutsavèn du o tre viadze, sai pa lonc i sèntièn e dixièn: "L'é ouro"! Alouro i durbìèn lou furn e tè chì què lou pan é bele cùèts. I sèntièn la pèiro, vai sabé!*

iniziavano a far scendere il tutto in modo che fosse pulito; infine toglievano quella loza che era a volta nella parte superiore, rotonda. Poi toglievano il paletto: c'era una pietra con un buco che sporgeva sopra alla bocca del forno di circa una spanna. In quel buco facevano passare un paletto per tenere ferma la pietra del forno.

Batisto: Per controllare quando il pane era cotto, guardavano sempre un po' l'ora, ma non si fidavano tanto: a seconda dell'umidità che c'era nel pane, allora cosa facevano? Con una mano, sulla pietra del forno, toccavano due o tre volte, non so cosa sentivano e dicevano: "É l'ora". Allora aprivano il forno e guarda lì che il pane era cotto. Sentivano la pietra, va a sapere!

Al vènò dur coumà no peiro, ma al l'éro bon.

Il pane si doveva conservare per venti giorni, spesso un mese ed anche se lo si metteva sull'apposita *paniero* in ambienti sani, era inevitabile che dopo poco tempo le micche diventassero talmente dure da sbriciolarsi completamente se fatte cadere. Tuttavia, se nei ricordi di tutti gli informatori emerge questo particolare, con maggior enfasi ritorna il ricordo di un pane sì duro, ma talmente buono e gustoso da far dimenticare il gran lavoro di masticazione richiesto per mangiarlo. Fare il pane era "un qualcosa" che si condivideva con tutta la borgata: un qualcosa di bello, di buono, di profumato che tutti avevano in qualche modo il diritto di "gustare ed assaporare". E ben lo sapevano le famiglie che facevano il pane e che, prima di portarlo alle proprie case, compievano il rito della distribuzione del pane fresco: il senso di comunità usciva dalla bocca del forno...

Driano: *Pe lou butarian ènt la cabaçço e lou pourtaian amoun sè la paniéro. Al sè gardavo bèn, vènìo èn poou pu dur. Isù a la Mèiro, bē lou mani dal rastél lou faxarian calà aval pèrqué l'éro aout, al batìo ilén al anavo èn tante frize l'on qu'al éro séts.*

Mèquin: *Sè la paniéro al sè mantènìo, al l'éro pu bon qu'euìro. Al vènìo dur coumà no peìro, ma al l'éro bon.*

Rozino: *Lou butarian sè lei panière e cant al vènìo dur, mi b'èn bastoun lou tapavou aval e al anavo tout èn frize. Al vènìo èn poou dur ma sènò al l'éro bounissim.*

Fredou 'd Chens: *No smano mindzavès bèn, pe al vènìo dur. Ma mi, du dzourn apré, ènt al lait mouxù ... quèl pan achì lou tastèsses Silvano, lou lait tsaoud e lou pan fresc...*

Chens: *Nou lou pourtaian aval ènt l'èstançiot sè la paniéro, ilén butaian lou pan, butaian lhi poum d'uvèrn e carque damijane dè vin cant n'avian. La paniéro lh'i èncà ilén pènduo. Lh'éro ta nounno bonanimo, coumà i calavo aval dè matin, i tapavo subit lh'ùèlh sè la paniéro pèrnèse lou pan pu gro da pourtà pèr violètte.*

Nassiou: *Lh'éro tanti què lou pan muftio (pèrqué n'èn faxaian doue cabaçà dè pan èncà mai) e alouro pèr pa què al mufti, i lou faxièn dècò rëcoiri e al chësavo la mouffo. Coumà carcun avìo dësfournà, anaian pourtà rëcòiri lou pan e lou leisaian fin a l'èndèman matin o anquè fin a dè séro*

Driano: Poi lo mettevamo nella gerla e lo portavamo su sulla *paniéro*²⁵. Si conservava bene, veniva solo un po' duro. Lassù alla *Mèiro*, con il manico del rastrello lo facevamo rotolare giù perché (la *paniéro*) era in alto, batteva giù e andava in tante briciole talmente era secco.

Mèquin: Sulla *paniéro* si manteneva, era più buono di adesso. Diventava duro come una pietra, ma era buono.

Rozino: Lo mettevamo sulle *paniére* e quando diventava duro, io con un bastone lo buttavo giù e finiva in tante briciole. Diventava un po' duro altrimenti era buonissimo.

Fredou 'd Chens: Per una settimana mangiavi bene, poi diventava duro. Ma io due giorni dopo, (lo bagnavo) nel latte appena munto .. quel pane lì lo assaggiassi Silvana, il latte caldo ed il pane fresco ...

Chens: Noi lo portavamo giù nella stanza sulla *paniéro*, laggiù mettevamo il pane, le mele d'inverno e qualche damigiana di vino quando c'era. La *paniéro* è ancora laggiù appesa. C'era la tua povera nonna che al mattino, non appena si alzava, "buttava" subito gli occhi sull'*paniéro* per prendersi il pane più grosso da portare per violette²⁶.

Nassiou: A molti, il pane ammuffiva (facevamo due grosse gerle di pane per volta, anche di più) e allora affinché non ammuffisse, lo facevano anche ricuocere e il processo s'interrompeva. Appena qualcuno toglieva il pane dal forno, andavamo a portare ricuocere il pane e lo lasciavamo fino

²⁵ Rastrelliera per il pane. Era una sorta di scala in legno di larghe dimensioni, attraversata da pioli sui quali si disponeva il pane che doveva essere così conservato. La *paniéro* veniva appesa con dei fili di ferro all'interno di stanze non umide.

²⁶ L'informatore ricorda la propria mamma Aimar Margherita attraverso un particolare che ben testimonia quanto il pane fosse prezioso per la gente di montagna. Nel frangente specifico, l'informatore racconta che un pane costituiva il pasto delle donne dedite alla raccolta delle violette; ben si capisce dunque, il tentativo di accaparrarsi il pane più grande da consumare durante una dura giornata di lavoro.

pèrquè lou fourn éro papù tan tsaoud. Apré al sè sfrizavo, quèlle miqqe.

Driano: *Onhi familho faxio lou pan pèr soun count e dounavo èn pan a tastà a la bourdzà. A na qui vèxin pu vèxin lhi dounarià tou lou pan e a lh'aouti ènveche lhi dounarià mac èn toc.*

Pin 'd Bigat: *Pèrnès èn pan oou du, ai parènt lhi pourtavès lou pan e a lh'aouti i n'èn roumpièn aval èn toc pèr falou tastà.*

Chens: *Lei meinà lh'anavèn achì pèr fase dounà èn toc. Ma mare m'à countià qu'èn viadze lh'éro un pasavo chì, lén lh'éro aval la ribbo, al l'avìo lou visi: al n'èn toutsavo un, lou mandavo aval pe al anavo quèrlouse.*

Pin 'd Bacou: *Pei cant lh'avìèn furnhà ai scoulè i l'an sèmpe dounà tastà; i spètavèn lhi scoulè e lhi dunavèn èn touqué a p'r un, e tsario pèrne lou pan fresc pèrquè i s'oufèndièn. A Ruét, a Co' di Peirét pasavès amoun ènt la bourdzà i tè lou dounavèn tastà.*

al mattino dopo o anche fino a sera perché il forno non era più tanto caldo. Poi quelle micche andavano in tante briciole.

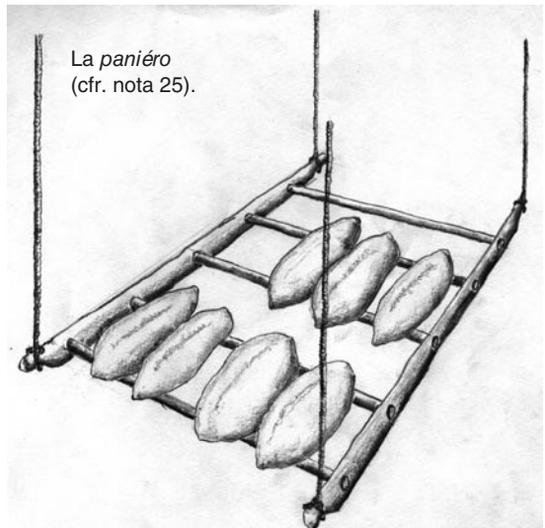
Driano: Ogni famiglia faceva il pane per proprio conto e ne dava uno da assaggiare agli abitanti della borgata. Ai vicini si dava un pane intero e agli altri invece solo un pezzo.

Pin 'd Bigat: Prendevi uno o due pani, ai parenti portavi il pane intero e agli altri se ne rompeva solo un pezzo per farlo assaggiare.

Chens: I bambini andavano lì (vicino al forno) per farsene dare un pezzo. Mia madre mi ha raccontato che una volta c'era un tale che passava di lì e aveva un vizio: toccava un pane e lo mandava giù (laggiù vicino al forno il terreno era in pendenza), poi andava a prenderselo.

Pin 'd Bacou: Quando facevano il pane lo davano ad assaggiare agli scolari: li aspettavano e davano loro un pezzo ciascuno e bisognava prendere il pane fresco perché altrimenti si offendevano. A Ruét, a Co' di Peirét passavi su nella borgata e ti facevano assaggiare il pane.

Forno della borgata Meiro.



La paniéro
(cfr. nota 25).

Moun pare mëschavo: ën poou dë gran e ën poou dë sei.

Durante gli anni dell'ultima guerra molte famiglie avevano seminato il grano, in particolare un tipo di grano tedesco detto "filo diritto" che veniva distribuito in quel periodo. Tuttavia, la coltivazione più diffusa è poi stata quella della segale mentre il grano, che cresceva con maggior difficoltà, scarseggiava. In parte veniva comperato, ma proprio per economizzarne l'uso si preferiva mischiare la sua farina a quella di segale ed ottenerne un pane definito *bërbëlho*. Dolce, mielato, una meraviglia del palato era poi il pane di segale *broulhà* prodotto in virtù delle avverse condizioni meteorologiche che, impedendo la mietitura della segale ormai matura, ne prolungavano la dimora nel campo. Particolarmente lieti di questa situazione erano i bambini i quali ben sapevano che quella segale avrebbe prodotto qualcosa di ... buono.

Pin 'd Bigat: *Nou faxarian scazi sëmpe lou pan dë gran: lh'ëro Dousét quë vënio amoun a Tartaréo, avio lei mule, tsataian du couintal dë gran, bë lei mule da la Vilo al nou lou poutavo ilén a Bigat. Lou gran l'avèn mac butà ën tèmpe dë la guero len ënt al tsamp dë la Mëiro, "filo diritto" al së dëmandavo, ën gran tedesc.*

Pin Jouloumin: *Lou gran "filo diritto" al l'avio la palho pa gairi aouto ma duro! Anaian moulinlou ilai al moulin dal Parcou e së faxërian lou pan mec sei e mec gran (bërbëlho).*

Driano: *A Pëtinot avian sëmna lou gran, dal tèmpe dë la guero, al l'ëro mac vëngù quël an achì. L'ëro vëngù dréts quël gran, pa tan aout, no belo spio, duro.*

Chens: *Cherti viadze së faxio mëscha dë gran e sei, tanti i l'an ëncà fai dë mélho, mi l'ei tastà ma al më piazzò pà.*

Rozino: *Moun pare mëschavo: ën poou dë gran e ën poou dë sei përqüé tout dë gran nh'ëro co pei pa tantou. Lou gran l'avèn sëmna ai Tsamp Grand, a Coulin, al Dzerp ilén e bën a lei Bigorie chì da la*

Pin 'd Bigat: *Noi facevamo quasi sempre il pane di grano: c'era Dossetto che veniva su a Tartarea, aveva le mule, compravamo due quintali di grano e con le mule da Oncino ce lo portava a Bigat. Il grano l'abbiamo seminato solo in tempo di guerra, laggiù nel campo della Meira, si chiamava filo diritto, era un grano tedesco.*

Pin Jouloumin: *Il grano filo diritto aveva la paglia non tanto alta, ma dura. Andavamo a mulinarlo al mulino del Parcou e ci facevamo il pane mezzo di segale e mezzo di grano.*

Driano: *A Pëtinot avevamo seminato il grano in tempo di guerra, era solo venuto quell'anno lì. Era cresciuto diritto quel grano, non tanto alto, ma con una bella spiga dura.*

Chens: *Alcune volte si faceva misto di grano e segale, tanti l'hanno ancora fatto di meliga, l'ho assaggiato ma non mi piaceva.*

Rozino: *Mio padre mischiava: un po' di grano e un po' di segale perché tutto di grano non ce n'era molto. Il grano l'abbiamo seminato ai Tsamp Grand, a Coulin, al Dzerp²⁷ laggiù e fino alle Bigorie lì dalla*

²⁷ Toponimi di campi ubicati nei dintorni di Arlongo nei quali per pochi anni si seminò il grano poi sostituito dalla coltivazione della segale.

meiro òn poou pu outo da la meizoun nou faxarian tsamp.

Nassiou: *Nouziaouti al Chot, al Bric dal Pot l'èro propi lou post dal gran, anaian al moulin 'd Savoia.*

Pin 'd Bigat: *Lou pan dè sei broulhà al l'èro bon, douç al faxio no crousto coumà fou dè marmèlado duro què sè talho: ah Madonno, bon.*

Rozino: *Dè sei al l'èro bon, sal tout cant la piouviò pèrquè la sei si pèrnio la piovo ènt al tsamp alouro pé lou pan vènio òn poou douç. E moun pare: "Oh la pioou mai". E nou: "Menou male la pioouguè mac parélh lou pan vèn douç". Mè piaxios sas!*

Driano: *Lou pan dè sei broulhà al l'èro bon, tacavo lei dènt ma bon sèmelhavo dè chicoulatto.*

Rozo: *Èn viadze, l'avio sèmpe pidouguè e la sei, ènveche d'ese bello, lh'avio butà lhi barbis, lh'èro mollo. Ma nou avian da fa lou pan, anque broulhà. Quèl pan achì al l'èro douç; cant lou furn al l'é sta stsaoudà, cochì s'é slardzà, èn pan à toutsà l'aoute, la s'é tout fai coumà no pouleno. Moun pare dixio: "Euiro coumà faou a tiralou foro"? Alouro al l'isà vèni freid lou furn, apré al l'é intrà dèdin, b'èn talhét al l'à sèmpe talhà a fètte e al l'à gavà parélh. M'èrcordou moun frairi Toni al mè pèrnio 'tsou dal bra e al mè dixio: "Quèst, lou mindzou tout"!*

Driano: *I faxièn dècò lou pan dè sèi bè lei truffoule. Faxarian còiri no grosso raminà 'd truffoule e lei pistaian. Lei butarian ènt l'erco què faxarian lou pan, lei pistarian bèn bèn pista e pre s'èmpastavo bè la farino 'd sei.*

meira, un po' oltre la casa, noi facevamo campo.

Nassiou: Noi ai *Chot*, al *Bric dal Pot* era proprio il posto del grano e poi andavamo (a macinarlo) al mulino di Savoia.

Pin 'd Bigat: Il pane di segale *broulhà* era buono, dolce, faceva una crosta come se fosse della marmellata dura che si taglia: ah Madonna che buono.

Rozino: Di segale era buono, soprattutto quando pioveva perché la segale, se prendeva la pioggia nel campo, produceva del pane dal gusto dolce. E mio padre: "Oh piove di nuovo". E noi: "Meno male, piovesse solo così il pane diventa dolce". Mi piaceva sai!

Driano: Il pane di segale *broulhà* era buono, si attaccava ai denti, ma buono, sembrava della cioccolata.

Rozo: Una volta era sempre piovuto e la segale invece di essere bella, aveva messo i germogli²⁸, era molle. Ma noi avevamo da fare il pane anche se la segale era *broulhà*. Quel pane lì era dolce; quando il forno è stato caldo, i pani si sono allargati, uno ha toccato l'altro, è diventato tutto come una polenta. Mio padre diceva: "Adesso come faccio a tirarlo fuori"? Allora ha lasciato raffreddare il forno e poi è entrato dentro, con un taglietto l'ha sempre tagliato a fette e l'ha tolto così. Mi ricordo che mio fratello *Toni* mi prendeva sotto braccio e mi diceva "Questo lo mangio tutto"!

Driano: Facevano anche il pane di segale con le patate. Facevamo cuocere un pentolone di patate e le pestavamo. Le mettevamo nella madia dove facevamo il pane, le pestavamo bene bene e poi s'impastavano con la farina di segale.

²⁸ La segale era ormai matura, ma a causa del cattivo tempo non poteva essere mietuta.

Pin 'd Bigat: *Plavès lei truffoule, i sè faxièn còiri, pe i sè pistavèn e pré cant dèstèmpravès lou creisènt butavès co lei truffoule e la vènio coumà dè puré. Al l'éro co bon, al salhìo mèlà, douç, no mèravailho, mi mè règalavou. Quèl achì sè faxìo d'uvèrn, aviès pu tèmp, al sè gardavo pèrqué bè la truffoulo d'istà al mufti subit, l'é trop umid cochì.*

Pin 'd Bigat: Pelavi le patate, si facevano cuocere, poi si pestavano e quando si faceva sciogliere il *creisènt*, mettevi anche le patate e diventava come puré. Era anche buono, usciva mielato, dolce, una meraviglia, io lo mangiavo con gusto. Quel pane si faceva d'inverno, avevi più tempo, e si conservava meglio perché con la patata d'estate ammuflisce subito, è troppo umido quell'impasto.

La costruzione del forno

Nassiou: *I dixièn pèr parèlh què cant i coustruèn lhi fourn, mi ei pà vist, però m'an sèmpe di qui faxièn èn baroun dè sabbio, i dounavèn la fourmo a voouto e pe i muravèn achì su bè la caouçino. Pe cant l'éro sets i gavavèn la sabbio dè dèdin e i la butavèn su sè la voouto què la tene la calour.*

Fredou 'd Chens: *A sènte i faxièn èn baroun dè feisine e pé i lou faxièn achì su, i muravèn, ma vai sabé, qui fourn achì lh'an tuts èn secoul anque èd mai. Tou d'èntourn lh'èrèn rèvestì dè sabbio, tènio la calour, mes metre dè sabbio.*

Fredou 'd Pessi: *Dran dè butà lhi moun i butèn tanto sabbio dè sout, apré a fa la voouto riundo, i lou èmpisèn bèn dè sabbio, pré i battèn la sabbio què pèrne bèn la fourmo e pré i murèn lhi moun su sè la sabbio. Cant lou fourn é fai, bèn counhà, i gavèn dè pèr l'usét, la sabbio e lou fourn resto fai. Dè soubbre i lou couatèn mai a sabbio què laise pa anà vio lou calour.*

Pin 'd Bigat: *Lou fourn avìo soun pavimènt e vooutà, lou pavimènt l'éro a pianelle dè moun.*

Nassiou: Raccontavano che quando costruivano i forni, io non ho visto, ma hanno sempre detto che facevano un mucchio di sabbia, gli davano la forma a volta e poi muravano lì sopra con la calce. Poi, quando la calce era secca, toglievano la sabbia da dentro e la mettevano sopra alla volta (appena costruita) in modo che mantenesse il caldo.

Fredou 'd Chens: A sentire, pare che facessero un mucchio di fascine e poi costruissero lì sopra il forno, muravano, ma va a sapere, quei forni hanno tutti un secolo anche di più. Tutt'intorno erano rivestiti di sabbia, circa mezzo metro di sabbia che manteneva il calore.

Fredou 'd Pessi: Prima di mettere i mattoni mettono tanta sabbia sotto, poi per fare la volta rotonda, riempiono con la sabbia, la battono in modo che prenda bene la forma e poi murano i mattoni sulla sabbia. Quando il forno è fatto, ben incuneato, tolgono dalla porta la sabbia e il forno rimane fatto. Sopra lo coprono nuovamente con la sabbia in modo che mantenga il calore.

Pin 'd Bigat: Il forno aveva il suo pavimento e la sua volta, il pavimento era di piastrelle di mattone.

Nassiou: Lou fourn dè sout l'éro fai a mattounelle coumà i moun refetari, dèdin al l'éro fai èn poou a pavaïoun: pré di cat lati, murà d'èntourn què l'anavo feinì tout ènsèmmou no pounto al mes. Da fianc carcun avièn dè laouzètte coumà no mènsoulo e aouti lh'avièn èn pertù. Lhi fourn qu'ei vist mi lh'avièn pa dègun tiradze, i lh'avièn pa dè camin, tout sèrà. Lou fum, cant butavèn lou bosc, al salhìo d'achì dè dran.

Nassiou: Il forno sotto era fatto a mattonelle come i mattoni refrattari, dentro era fatto un po' a padiglione: poi i quattro lati murati intorno in modo che convergessero tutti insieme in un punto centrale. (Sulla facciata esterna, alcuni forni) avevano delle piccole loze (sporgenti), una sorta di mensole, altri avevano un buco²⁹.

I forni che ho visto io non avevano alcuna canna fumaria, non avevano camini, erano chiusi. Il fumo, quando mettevano il legno, usciva dalla bocca del forno.

²⁹ In questo buco laterale venivano deposti gli attrezzi del forno.



Forno di *Ruét*.

Lhi dèrìe viadze.

Quando ancora il territorio di Oncino era stabilmente abitato, la possibilità di utilizzare un forno equivaleva ad avere la garanzia di poter sopravvivere. Quello di “andare al forno” era un diritto di cui usufruivano tutti gli abitanti di una stessa borgata o frazione e che *së tramandavo dë familho ën familho. Qui dë foro lhi leisavës vèni founhà ma lh’aviën pà lou dréts coumà quilhi dë la bourdzà*³⁰. Se ogni borgata e frazione aveva generalmente un proprio forno, nel capoluogo dovevano essercene almeno due, uno dei quali osservabile fino ad alcuni anni or sono ed ubicato poco a monte della parrocchiale. A questo forno avevano diritto d’accesso una parte degli abitanti di Oncino (quelli residenti nell’area a monte della piazza). Quanti godevano del diritto d’utilizzo di un forno erano tenuti a provvedere alla sua manutenzione, con la messa a disposizione di denaro o di materiali o di manodopera. *Më rëcordou cant lh’aviën rëfai lou cubèrt, ma mare da la part quë lhi spëtavo lh’avio dounà du cantie*³¹.

Con l’avvio del fenomeno di spopolamento della montagna, anche i forni poco alla volta hanno chiuso i battenti. Le ultime infornate datano attorno agli anni ’60 come testimoniano gli informatori e le scritte rinvenute sulla *cabaçço dal pan* appartenuta a *Chens ‘d la Mèiro* sulla quale, il nipote *Pin ‘d Bigat*, aveva annotato il giorno di preparazione del pane (21/04/’62) e la pesata (netto 30,8 kg). Attualmente, molti forni versano in condizioni di assoluto degrado e disfacimento, altri ancora si presentano invece in ottime condizioni e sono resi funzionanti nel periodo estivo principalmente per la cottura delle pizze; tutti rimangono però sul territorio come silenziose sentinelle, custodi di un rituale antico che ha garantito una dignitosa sopravvivenza alle generazioni passate.



³⁰ Il diritto “si tramandava di famiglia in famiglia. Quelli di fuori li lasciavi venire ad infornare il pane, ma non avevano il diritto come quelli della borgata” (*Fredou ‘d Chens ‘d la Mèiro*).

³¹ “Mi ricordo che quando avevano rifatto il tetto (al forno), mia madre dalla parte che gli spettava aveva offerto due piccoli travi” (*Fredou ‘d Pessi*).

Lou faou

Il faggio (*lou faou*), diffusissimo nella Valle del Lenta, è scientificamente conosciuto come *Fagus sylvatica* L. La corteccia è liscia argentea, il tronco è diritto e cilindrico, i rami giovani sono lisci e di colore olivastro. Le foglie sono semplici, lucide ed ovali, assumono un bel colore giallo rosso in autunno. I fiori maschili sono in amenti globosi e pendono alla base dei giovani rami; i fiori femminili sono a coppia e sono racchiusi in una capsula verdastra. I frutti sono dette faggiole, hanno forma triangolare e sono racchiusi in una cupola legnosa, molto pelosa.

Le faggete si trovano ad una quota compresa fra i 600 e i 1400 metri e sono solitamente dislocate sulle pendici più ombrose. Il faggio si trova preferibilmente nelle zone a clima più umido poiché ha bisogno di abbondanti precipitazioni piovose pur temendo il ristagno dell'acqua nel suolo ed avendo inoltre come suoi principali nemici, il freddo intenso e la siccità prolungata. Il faggio è un grande albero (l'altezza varia dai 30 ai 40 metri) con comportamento dominante, ovvero tollera poco la presenza di altre specie che vengono via via soppiantate. Il faggio predilige l'ombra ed infatti non lo si trova quasi mai isolato, ma costituisce sempre boschi molto fitti, con chiome molto ramificate ed espanse che lasciano filtrare pochissimi raggi di sole. Per questo il sottobosco della faggeta è poco rigoglioso e le poche piante che riescono a germinare sono soffocate dallo spesso tappeto di foglie in via di decomposizione.

Il legno ha un colore rosato ed è molto usato nella fabbricazione di mobili e piccoli oggetti. Ottimo combustibile, è altresì utilizzato nella produzione di mobili che richiedono la presenza di elementi curvi, perché si piega facilmente con il vapore e mantiene la forma quando si raffredda. Alla corteccia del faggio, sono riconosciute proprietà terapeutiche antisettiche, astringenti e febbrifughe.

Mario: *L'éro tsaout achì ..., tsaout. Lei fiellhe dè faou, l'éro pu tsaout què lou ma-traç. La tènò tsaout, sènò dzalaian, avian pa dè rèstsaoudamènt, avian mac l'éstabi e dè séro cant anëian couidzase, pènsète, la nou dzalavo lou na, a lei laouze. Leisù dè matin m'ousavou amoun la néou su, l'avio fai aouro, la pasavo lou çélh dësout 'd lei laouze. M'ousavou amoun ... cra cra cra la faxio! Tout lou çélh su sal lièts;*

Mario: Era caldo lì ..., caldo. Il pagliericcio di foglie di faggio era più caldo del materasso. Riscaldava, altrimenti congelavamo, non avevamo il riscaldamento, avevamo solo la stalla ed immaginati che di sera, quando andavamo a coricarci sotto le *laouze*¹, (il freddo) ci congelava il naso. Lassù al mattino, mi alzavo con la neve sopra, c'era stato il vento e il *çélh*² passava sotto le *laouze*. Mi alzavo, ... si sentiva: cra cra cra! Tutto il *çélh* sul letto: eravamo caldi

¹ L'informatore si riferisce al fatto che un tempo, si dormiva in ambienti ricoperti direttamente dalle lastre di pietra. Mancava quindi il riparo garantito da una soletta intermezza e, conseguentemente, si era maggiormente esposti al freddo ed alle intemperie. Tant'è che la neve portata da una tormenta riusciva ad infiltrarsi sotto le lastre di pietra andando a depositarsi sul naso e sulle coperte di chi dormiva.

² Neve finissima, ammassata dal vento nei luoghi riparati e negli avvallamenti.

aian tsaout dësout! Euiro butësse carcun durmì achì al mieur. Ai, vei pa couidzame al tsaout mi, mi më couidzou al frésc.

sotto! Al giorno d'oggi mettesi qualcuno a dormire lì, muore. Ah, non voglio coricarmi al caldo, io mi corico al fresco!

“Era caldo, si stava bene in quel buco di foglie”! È quanto raccontano tutti gli informatori quando ripensano a dove abitualmente un tempo dormivano: sulla *palhaço*³. Sprofondati in un mare di foglie secche, rigorosamente di faggio, godevano di sogni d'oro se durante la fase di raccolta delle foglie avevano avuto cura di operare un'attenta cernita per eliminare i pungenti e fastidiosi *favot* che altrimenti “facevano grattare” annullando le gioie del riposo. L'era dei Permaflex doveva ancora venire e per il riposo ci si affidava alle rumorose foglie del nobile faggio che, proprio per tale motivo, era particolarmente prezioso. La raccolta delle foglie in autunno era un'attività di fondamentale importanza per due motivi principali. D'un canto, *culhì dzaç* ovvero raccogliere le foglie di tutte le specie arboree presenti sul territorio, assicurava la possibilità di preparare la lettiera agli animali ricoverati nella stalla durante l'inverno e conseguentemente, di ottenere il letame indispensabile per la concimatura primaverile dei campi.

Fredou 'd Pessi: *Lou prim a calà l'éro lou piàiri. A Bounét n'ën leisarian pa i no fielho, lou rastlarian tout pèr boino, pejou què lou fèn pèrqué nh'éro pa prou. Anarian culhilou ènt lei casse, dapèrtout, e cant al l'éro dzò pu umid, lou pourtaian isuà leisù ènt al pra. Lou pourtaian ènt i cabaç.*

Dè viadze anaian rastlalou du viadze pèrqué lou piàiri éro dzò calà, n'aouto pianto pa èncaro: culhaian dzò quèl achì pèrqué a gouai què lhi sie vèngù l'ario e lou porte vio pèrqué avian papù dè dzaç a dzaça lei vatse d'istà. Tan què n'avèn agù poque, lh'avèn mai leisà durmì foro. Dal dzaç, n'avian damanco pèr fa dè drudzzo pèrqué èn viadze èndrudzaian tout.

Fredou 'd Pessi: Le prime foglie che scendevano erano quelle dell'acero. A *Bounét*, non ne lasciavamo una foglia (per terra), lo rastrellavamo tutto fin sul limite della proprietà, con maggior cura del fieno poiché (di *dzaç*) non ce n'era mai abbastanza. Andavamo a raccoglierlo (addirittura) nelle pietraie, ovunque, e quando era già un po' umido lo portavamo ad asciugare lassù in un prato. Lo portavamo nei *cabaç*⁴.

Ogni tanto andavamo a rastrellarlo due volte (nello stesso posto) perché le foglie dell'acero si erano già staccate, ma quelle di un'altra pianta non ancora: raccoglievamo già quello (sceso per primo) perché – guai! – se fosse uscito il vento e lo avesse portato via: non avremmo più avuto *dzaç* per preparare la lettiera alle mucche durante l'estate. Finché abbiamo avuto poche mucche infatti, non le abbiamo mai lasciate dormire fuori. Inoltre, avevamo bisogno del *dzaç* per otte-

³ Pagliericcio, grosso sacco di tela che veniva riempito di foglie di faggio per essere utilizzato come materasso.

⁴ Gerla di dimensioni piuttosto ampie costituita da una base e con le pareti realizzate con rami generalmente di nocciolo (distanti 10 cm. circa l'uno dall'altro), utilizzata per il trasporto del fogliame secco.



nera il letame poiché una volta lo distribuivamo in tutti i campi (per concimarli).

D'altro canto però, era altrettanto importante l'attività di raccolta delle foglie di faggio che si rivelavano essere le più adatte, poiché maggiormente resistenti ed anche più calde, per la preparazione dei materassi di un tempo: le rumorose *palhaççe*.

Driano: *Lhi primi faou quë calavën anaian subit culhili. Lou faou nh'à da quilhi quë lh'an sëmpe lei fielhe su, i butën lei fielhe rousse e i calën pa. Ënveche nh'à da quilhi quë péno quë lh'an ën poou lei fielhe rousse i calën. A Sartin, lou faou 'd soubbre dë l'ëscolo l'éro lou prim quë calavo. Al calavo garì d'ootùënh e al calavo bél, sei bele fielhe grant. Alouro coumà lh'éren per téro anaian culhile, lei faxarian bën isuà e pé faxarian subit lei palhaççe.*

Rozino: *Lh'anavën culhì lei fielhe, lh'anavën fin a curà dë sout dë lei rotsse, bë lei man lh'anavën curà lei fielhe, aoute quë! Moun peirin al dixio: "Ma filhëtto, nà veiri leisù n'avè ëncà leisà uno". ... 'd tsout 'd no rotsso lh'éro ëncà no fielho. Cudiën tout.*

Driano: *Lei fielhe lei culharian bi rastél ënt i cabaç e sënd së lh'éren isutsse lei butarian dzò ënt la palhaçço. Lei fielhe lei moundarian bë lou val: la fielho saoutavo vio e lhi favot quë l'avio la sëmënço e la pounhio, i restavën. Lei fielhe i voulavën për téro, d'alouro i s'eisuavën bën e apré lei butarian ënt la palhaçço.*

Driano: Non appena i faggi perdevano le foglie, andavamo subito a raccoglierle. Ci sono alcuni faggi che hanno sempre le foglie sui rami, sono delle foglie rosse che non si staccano. Ce ne sono altri, invece, le cui foglie cadono non appena diventano rosse. A *Sartin*, il faggio sopra la scuola, era il primo a perdere le foglie. Si staccavano presto in autunno e cadevano belle, (aveva) le sue belle foglie grandi. Non appena le foglie erano per terra, andavamo a raccoglierle, le facevamo asciugare bene e poi facevamo subito le *palhaççe*.

Rozino: Andavano a raccogliere le foglie, andavano a raccoglierle con cura persino sotto le rocce, con le mani le raccoglievano, altro che! Mio nonno diceva: "Bambina mia, vai a vedere lassù, ne hai dimenticata una". ... sotto una roccia c'era ancora una foglia. Accudivano tutto.

Driano: Le foglie si rastrellavano e si mettevano nei *cabaç* e se erano asciutte si mettevano direttamente nel telo della *palhaçço*. Le foglie si mondavano con il setaccio: la foglia volava via e i *favot* che contenevano il seme e pungevano, restavano da parte. Le foglie cadevano per terra, si asciugavano bene e così dopo potevamo metterle nella *palhaçço*.

Le foglie raccolte venivano in parte portate a casa nei solai per essere eventualmente utilizzate durante l'inverno, ma molto spesso s'insaccavano direttamente nel prato. In tal caso, la *palhaçço* veniva poi trasportata caricandosela sulle spalle, facendola appoggiare sulla testa ed aiutandosi con una corda che, opportunamente stretta tutt'intorno al telo pieno di foglie, serviva da impugnatura per il trasporto di quella che era una massa sì leggera, ma piuttosto ingombrante. Spesso si utilizzava per il trasporto il *portofai*⁵. I trasferimenti più lunghi erano quelli che si effettuavano dalle case alle meire estive: lassù la vegetazione arborea era piuttosto scarsa e non consentiva dunque, la raccolta delle foglie che dovevano così provenire dagli alberi cresciuti nei prati e nei campi a quote più basse.

Mario: *Ramaçaian aval quélé fielhe, faxaian lei palhaçà meme sou di faou carqui viadze, ènt no grandò palhaçço coumà lou matraç. A pourtalo aval butaian sè la testo e pé statsaian no cordo pèr tènìlo, pèrquè sè la palhaçço lh'ì pieno pos papù chapà pèr tènì. L'è lèdzìe, ma butavèn uno cordo èntourn élouro pé la cordo pilavo chì sè la testo e pourtavès. Pourtaian dèdin ènt la fènero pèr l'uvèrn pèr fase lei palhaçà pèrquè cochì la s'èsfrizavo e ènt la chéò sèntiès lou bosc dè sout.*

Driano: *Faxarian lei palhaççe pèr d'uvèrn e lei palhaççe pèr d'istà què pourtarian a lei Bigorie. Lei palhaççe sè faxièn nove tu lh'an e se cambiavèn dècò ènt l'uvèrn.*

Rozino: *Quèlle qu'èrèn èncà pouu mai i faxièn doue stajoun. Chì, un soul al durmio pa mal pèrquè la faxio la tano, ma ènt ar du no pèrquè sè rubatèrian sèmpe su. Èn viadze què faxiès la tano apé s'èstavo bèn.*

Driano: *Dè viadze d'uvèrn lh'erèn dzò co èn dèrdè sfrizà alouro anaian sal soulie ènt avian butà lei fielhe dè faou, tapaian vio le*

Mario: Raccoglievamo le foglie e alcune volte facevamo le *palhaçà* direttamente sotto ai faggi, in un grande sacco di tela come se fosse un materasso. Per portarla a casa ce la mettevamo in testa e le legavamo (intorno) una corda per tenerla perché quando la *palhaçço* è piena di foglie non riesci più ad impugname i lati per trasportarla. Era leggera, ma si metteva una corda tutt'intorno in modo tale che appoggiasse sopra la testa e si potesse trasportarla. Le portavamo nel fienile, per fare le *palhaçà* durante l'inverno poiché le foglie (dopo un po') si rovinavano e (coricati) nel letto si sentiva il legno duro sotto (quello del fondo del letto).

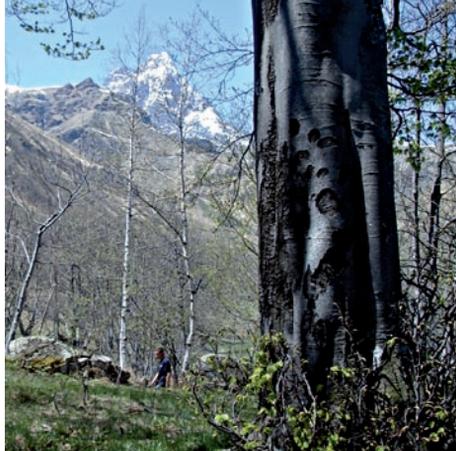
Driano: Facevamo le *palhaççe* per l'inverno e le *palhaççe* per l'estate da portare alle Bigorie. Le *palhaççe* si facevano nuove tutti gli anni e si sostituivano anche durante l'inverno.

Rozino: Quelle che erano in condizioni migliori, potevano essere utilizzate anche per due stagioni. Lì, solo una persona non dormiva male perché sprofondava in una sorta di tana, ma in due non si stava bene perché si finiva sempre col rotolarsi addosso. Una volta fatta la tana, si stava bene.

Driano: Alcune volte in inverno, le foglie delle *palhaççe* erano già un po' rovinata ed allora andavamo sul solaio a prendere le foglie raccolte (in autunno), buttavamo via quelle rovinata sostituendole con le nuove, e lavava-

⁵ Portafasci: attrezzo realizzato con aste di legno e corde, strutturato in modo tale da consentire il trasporto a spalla di carichi di fieno.

⁶ Tronchi d'alberi segati di una certa grandezza.



pu sfrizà, lei butarian tourno nove e lavararian la palhaçço. Për lei Bigorie, lei pourtaian amoun pèrquè isù lh'éro mac èn faou sal Chò dè la Bello, lou faou dè Ihin ëd Jacou e un a la Crou dè Narlonc. Lei palhaççe pèr lei Bigorie sè faxièn co sëmpe d'ootùènh: lei butarian sal soulè, ma sè l'ootùènh éro bel lei pourtaian dzò subit amoun. Lei pourtaian bè lou porto fai, tiraian la cordo e pe se butaian lou porto fai sè la testo e vèniò pu bèn a pourtale anque què la faxiò mal a lei spalle e la testo èntravo pa gairi. Dè viadzè dè primmo dran dè meirase amoun lei butavou foro sal cubèrt què la palhaçço sie bèn tsaoudo. Pèr butà ènt i lièts, culhaian mac lei fielhe 'd faou pèrquè lou faou al sè sfrizavo pa tan què ènveche lh' aoute fielhe i tènèh pa. Lou faou al tènò 'd mai e al èstsaoudavo 'd mai.

Se le foglie di faggio erano, come dimostrato, un elemento preziosissimo per la vita in montagna, altrettanta importanza rivestiva il legno di questo maestoso albero. Il suo pregio derivava non già dalla lavorazione, in verità piuttosto limitata, per la fabbricazione di utensili o mobili, bensì dalla sua eccezionale proprietà di sviluppare calore. Molti alberi venivano così venduti ai negozianti ed il ricavato andava ad integrare il bilancio familiare.

Driano: *Lou faou l'éro l'unic bosc què stsaoudavo ma dal tèmpr apré dè la guero lhi faou pu gro lh'avèn vèndù pèr chapà carqui sold. Nou talharian bo pòou lh'ooulanhie, l'éro co èn bosc què bru-*

mo la palhaçço. Le palhaççe per le Bigorie le portavamo su dalle meire perché là c'era solo un faggio sul *Chò dè la Belo*, il faggio di *Ihin ëd Jacou*, ed un altro alla *Crou dè Narlonc*. Anche le palhaççe per le Bigorie si facevano in autunno: le mettevamo sul solaio, oppure, se l'autunno era bello le portavamo subito su. Le portavamo con il *porto fai*, tiravamo la corda e poi ce lo mettevamo in testa ed era così più comodo trasportarle anche se faceva male alle spalle e la testa sprofondava poco. Alcune volte in primavera, prima di trasferirci su dalle meire, mettevo le palhaççe fuori sul tetto in modo tale che si riscaldassero bene. Per fare le palhaççe raccoglievamo solo le foglie di faggio perché il faggio non si rovinava tanto a differenza di altre foglie. Le foglie di faggio resistevano e riscaldavano di più.

Driano: Il faggio era l'unico legno adatto a riscaldare, ma durante la guerra abbiamo venduto i faggi più grossi per ricavarne qualche soldo. Noi tagliavamo molto anche i noccioli, era un legno che bruciava bene e faceva subito fuoco. I faggi che erano giù

zavo, faxìo subit fùèc. Lhi faou aval a lei Bialheirà lh'avèn vèndù a dè negousiant. Lh'avien butà lei téléférique lai da Santalart a Sartin: butavèn la téléférico e i lou mandavèn a la Ruà. I tiravèn no groso cordo dè fere, i statsavèn lhi bilhoun e lhi mandavèn aval e d'eilen lhi tsardzavèn dzò pei si camioun. Lou faou sè tsatavo mac pèr èstsauodà.

alle *Bialheirà*, li abbiamo venduti a dei negozianti. Avevano messo le teleferiche da Sant'Ilario a *Sartin*: mettevano la teleferica e mandavano il legno alla Ruata. Tiravano una grossa corda di ferro, legavano i *bilhoun*⁶ e li mandavano giù e da laggiù li caricavano poi già sui camion. Il faggio si comperava solo come legno per il riscaldamento.

Testimonianze

Grazie!

- Mario 'd Sarét (Mattio Maria n. 1911): reg. Oncino agosto 2004
 Mèrguitin 'd la Meiro (Aimar Margherita n. 1909): reg. Oncino agosto 2004
 Mèquin 'd Pergrò (Mattio Domenica n. 1913): reg. Oncino agosto 2002
 Ricou 'd Boudouiri (Mattio Enrico, 1917 - 2003): reg. Revello 2001
 Léno dal Guì (Allisio Maddalena n. 1920): reg. Oncino agosto 2002
 Batisto 'd Tano (Peirasso Giovanni Battista n. 1920): reg. Oncino luglio 2002
 Sèscot 'd Mèniot (Barreri Francesco n. 1923): comunicazione orale
 Pin Jouloumin (Aimar Giuseppe, 1925 - 2000): reg. Oncino dicembre 1997, 1998, 1999
 Flip d' Toumà 'd lei Viddoue (Reinaudo Filippo n. 1925): reg. Paesana aprile 2005
 Mario 'd Chapél (Reinaudo Maria n. 1926): reg. Paesana aprile 2005
 Rozo 'd Bacou (Ebacolo Rosa n. 1927): reg. Oncino settembre 2001, 2002
 Anno 'd Jouloumin (Aimar Anna n. 1927): reg. Oncino agosto 2001, marzo 2003
 Rino dal Dzorç (Barreri Caterina, 1928 - 2003): reg. Oncino agosto 2001
 Pin 'd Bacou (Ebacolo Sebastiano 1931 - 2001): reg. Oncino luglio 2001
 Emmo 'd la Vinho (Mattio Emma n. 1931): reg. Oncino settembre 2004
 Rozino 'd Chens 'd Jacou 'd Luis (Aimar Rosina n. 1931): reg. Oncino 2002, 2004, 2005
 Driano 'd Jouloumin (Aimar Adriana n. 1931): reg. Oncino 2000, '01, '02, '03, '04, '05
 Pin 'd Bigat (Allisio Giuseppe n. 1931): reg. Oncino luglio 2003, settembre 2005
 Nassiou 'd Sarét (Mattio Ignazio n. 1931): reg. Paesana settembre 2005
 Rito dè Mèlin (Barreri Rita n. 1932): reg. Oncino settembre 2004
 Delino 'd Bacou (Ebacolo Adelina n. 1934): reg. Paesana aprile 2003, settembre 2005
 Rino d'Ooudét (Odetto Caterina n. 1937): reg. 2004 da Alessandra Negro
 Fredou 'd Pessi (Allisio Giuseppe n. 1940): reg. Oncino 2000, 2001, 2002, 2003, 2005
 Fredou 'd Chens 'd la Meiro (Aimar Alfredo n. 1942): reg. Oncino settembre 1999, 2005
 Mariou 'd Janprin (Mattio Mario n. 1952): comunicazione orale

Solo con la collaborazione dei testimoni riusciamo a proseguire il nostro lavoro di ricerca e riscoperta del passato. Per questo riteniamo doveroso esprimere loro un sincero grazie per il tempo concesso e per la gioia con cui condividono con noi e con i lettori i loro ricordi del passato; ricordi che suscitano emozioni forti tanto da sollecitare maggior attenzione per le vicissitudini di un tempo e spronare al recupero e alla valorizzazione di questa nostra cività alpina.



Hanno realizzato questa pubblicazione i componenti dell'Associazione "*Vou Récourdaou*" **Piero Abburà** e **Silvana Allisio**, con la collaborazione di **Aldo Nosenzo**.

Fotografie di **P. Abburà**, **S. Allisio**, **A. Nosenzo** e **T. Prima**

Disegni di **Mario Mela**

Trad. francese (a richiesta): **Toni Prima** (toni.prima@libertysurf.fr)

Realizzato con il contributo del Comune di Oncino, della Provincia di Cuneo e della Regione Piemonte (Assessorato alla Cultura) ai sensi della L.R. 26/90 (Salvaguardia del Patrimonio Linguistico del Piemonte).

Si ringrazia la popolazione di Oncino, gli sponsor e quanti hanno collaborato a vario titolo alla realizzazione della pubblicazione.

"Vou Récourdaou" – Associazione Culturale
Via Palazzo Comunale, 1 - 12030 ONCINO (CN)

E-mail: abburapiero@libero.it – allisio.silvana@libero.it



TIPOLITOGRAFIA GIUSEPPINI
Società Cooperativa

10064 PINEROLO (TO)
VIA CARLO BORRA 9/11 (Z.I. LA PORPORATA)
TEL. 0121 322827 - FAX 0121 390574
E-mail: info@tig.it



SELMART S.R.L.

di Martellotto

Via Bagnolo Belvedere, 10
12032 BARGE (CN) - Tel. 0175 346049

GRIVA

ARREDA IL TUO SPAZIO

Pinero - Via San Secondo, 38 - Tel. 0121.201.712
www.griva.it



**TUTTO SUL CRISTALLO
E VETRI SPECIALI**

Interpellateci

10064 PINEROLO (TO)
Via del Tiro a Segno, 35
Tel. (39) 0121.201545
Fax (39) 0121.201546

di SANTERAMO e C. s.n.c.

STUDIO TECNICO

Progettazioni, Misurazioni, Successioni
Pratiche Catastali

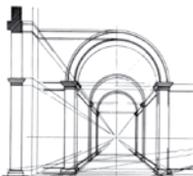
ASSICURAZIONI

Gestione di Tutti i rami Assicurativi

FERRERO Geom. VALERIO

E-mail: Ferrero.Valerio@tiscalinet.it

Via Fornace, 3 - Tel./Fax 0175.948107 - Sanfront (CN) - Cell. 348.7406363



DITTA DEPETRIS G.F.B. s.n.c.

Lavorazione Commercio Ingresso Uova - Carni Avicole

Barge (CN) - Via Soleabò, 3 - Tel. 0175.343295 - Fax 0175.343995

STUDIO TECNICO

Geom. **ELIO PEIRETTI**

Via Po, 25 - 12034 PAESANA

Tel. 0175 945334

Sub Agenzia Axa Assicurazioni

Onoranze e Trasporti Funebri
Tamarin

Arte Funeraria Iscrizioni Lapidi
Realizzazioni Monumenti

Can Torino 41 - Via p. 10064 PineroLO (TO)

tel. 0121.76.435

Fax 0121.76.556

EMAIL: tamarin@infibera.it



*Impianti idraulici
Riscaldamento
e Termocucina*

TURINA ORESTE

Via Bibiana, 40/A - Tel. 0175 391022

12031 Bagnolo P.te (Cn)

**ARTE FUNERARIA
GRANITI**

Via Lequio, 100 - PINEROLO
Tel. 0121.374102 - 0121.501285



Pzza Vittorio Veneto, 6
12034 PAESANA (CN)
Tel./Fax +39 0175 987000
0175 945804
Cell.: +39 335 8433145
www.ennelab.com

PUNTO DI RISTORO

"LE BIGORIE"

ONCINO (CN) Tel. 0175 94.61.58