

**UNIVERSITÀ DELLA VALLE D'AOSTA
UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE D'AOSTE**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE UMANE E SOCIALI

**CORSO DI LAUREA MAGISTRALE
LINGUE E CULTURE PER LA PROMOZIONE DELLE AREE MONTANE**



UNIVERSITÀ DELLA
VALLE D'AOSTA
UNIVERSITÉ DE LA
VALLÉE D'AOSTE

ANNO ACCADEMICO 2020/2021

TESI DI LAUREA

IL PANE IN UNA COMUNITÀ ALPINA. LINGUA E CULTURA MATERIALE
NELLE INCHIESTE DELL'APV-ATLAS DES PATOIS VALDÔTAINS DI ARNAD

DOCENTE RELATORE: Prof. Gianmario Raimondi

STUDENTE:

Fabien Lucianaz

Matricola 19H02038

INDICE

PREMESSA	1
CAPITOLO I. IL PANE ALPINO: DALLA SPIGA ALLA PAGNOTTA	
1.1. La filiera del pane tradizionale in contesto alpino	3
1.1.1. Il campo	3
1.1.2. La semina	4
1.1.3. La mietitura	5
1.1.4. La trebbiatura e la ventilazione	6
1.1.5. La molitura	8
1.1.6. La panificazione	8
1.2. Non solo pane: pratiche, usanze, ricette e rimedi	13
1.2.1. La gestione delle risorse comuni	13
1.2.2. Usanze e credenze	14
1.2.3. Ricette e rimedi	17
1.3. Una comunità alpina: Arnad	20
1.3.1. Il comune di Arnad	20
CAPITOLO II. IL PANE AD ARNAD: 50 ANNI DI INCHIESTE ETNO-DIALETTALI	
2.1. Introduzione all'APV-Atlas des Patois Valdôtains	22
2.2. Indagine APV ad Arnad: la ventilazione, la molitura, la panificazione	24
2.3. Una nuova indagine a cinquant'anni di distanza	36
CAPITOLO III. LA FILIERA DEL PANE AD ARNAD TRA DIALETTO E VALORIZZAZIONE CULTURALE	
3.1. La filiera tradizionale del pane nel territorio di Arnad	58
3.2. La posizione di Arnad tra montagna e pianura: il caso del correggiato	64
3.3. La valorizzazione culturale nel segno del pane	66
BIBLIOGRAFIA	71

PREMESSA

La presente tesi si propone di esplorare la filiera tradizionale del pane in contesto alpino, attraverso uno sguardo che – nel tentativo di tracciare un quadro generale di riferimento, con un occhio di riguardo per la Valle d’Aosta – comprenderà la totalità dell’arco alpino, per poi soffermarsi sempre più nello specifico su un territorio in particolare: quello di Arnad, comune della bassa Valle d’Aosta nelle Alpi Occidentali. Il lavoro, oltre ad essere di carattere etnografico, avrà anche e soprattutto un taglio dialettologico, in quanto si analizzeranno materiali inediti tratti dall’*Atlas des Patois Valdôtains*, affiancati da nuove indagini e interviste condotte in autonomia.

Le motivazioni che mi hanno spinto a realizzare questa tesi di laurea sono un forte interesse per il *patois* che pratico quotidianamente, in particolare per una sua analisi di tipo geo- ed etnolinguistico.

Inoltre, come si avrà modo di vedere, il mio lavoro rappresenta solo “un ventiduesimo” di ciò che sarebbe necessario per la pubblicazione di un eventuale futuro volume dell’*APV-Atlas des Patois Valdôtains* sulla panificazione; ventidue sono, infatti, i punti d’inchiesta utilizzati dall’atlante. Attraverso queste pagine si vuole anche, dunque, ribadire l’importanza di questa grande opera per la salvaguardia e la valorizzazione del patrimonio culturale materiale e immateriale del territorio valdostano. Un’opera che, proprio in quanto monumentale (sono più di seimila le domande poste all’epoca e poi processate) necessita di tempo, di giusti investimenti e di una seria progettualità per essere portata a termine nel corso di lunghi anni. La Regione Autonoma Valle d’Aosta è stata promotrice e sostenitrice, anche e soprattutto economicamente, del progetto APV fin dai suoi esordi. La recente pubblicazione nel 2020 del primo volume sulle attività legate alla filiera del latte (APV 1, 2020) è un primo importante mattone per la costruzione di questo enorme archivio di sapere e di tutela e valorizzazione culturali.

L’auspicio che la presente tesi di laurea mette in gioco è che questo sia solo l’inizio di una prolifica serie di volumi e pubblicazioni che potranno rendere gran servizio ai fini sopraddetti. Non solo in una prospettiva puramente locale, ma per tutta l’area delle nostre Alpi dove risiedono minoranze linguistiche.

La presente tesi di laurea è costituita da tre capitoli, ciascuno dei quali approfondirà con un taglio diverso la tematica indagata, con un andamento che, procedendo dal “macro” al “micro”, sarà in grado di coniugare questi due approcci rendendoli complementari.

Nel primo capitolo del lavoro, verrà tracciato il quadro generale della filiera tradizionale della segale nell'arco alpino, nei suoi risvolti storici ed etnografici, attraversando anche pratiche e usanze ad essa legate.

Il secondo capitolo, invece, dopo averli adeguatamente introdotti, illustrerà i risultati delle indagini APV e di quelle condotte in autonomia, costituendo così una lunga e originale serie di etnotesti.

Infine, nel terzo ed ultimo capitolo, la filiera agricola in questione verrà interamente riconsiderata – in base alla sua presenza nel territorio di Arnad – alla luce degli etnotesti presentati, attraverso uno *storytelling* capace di includere l'elemento linguistico, oltre ad una specifica analisi di carattere geo- ed etnolinguistico. Chiuderà la tesi un'ultima riflessione sulla valorizzazione dei beni culturali materiali ed immateriali.

CAPITOLO I

IL PANE ALPINO: DALLA SPIGA ALLA PAGNOTTA

1.1. La filiera del pane tradizionale in contesto alpino

Il pane è stato per secoli l'alimento fondamentale delle popolazioni di montagna. Quando si parla di pane "alpino", ci si riferisce principalmente al pane nero di segale. È questo cereale, infatti, ad aver dominato il panorama della cerealicoltura montana. Per quanto riguarda la Valle d'Aosta, basti pensare che fin dalle pagine di un *livre censier* del 1305 è attestata la presenza di una maggior quantità di colture di segale rispetto a quelle di frumento. Nel 1897, il vescovo di Aosta Joseph Auguste Duc, in un suo scritto, commenta quest'informazione rilanciandone il contenuto: è normale, afferma, sia così in quanto in questa regione il suolo è più adatto alla coltivazione della segale, producendo addirittura una varietà qualitativamente più elevata rispetto a quella piemontese. Al contrario, il frumento veniva spesso importato dal Piemonte, specie in "Bassa Valle" (Faletto Landi, 1992). Anche e soprattutto le peculiarità stesse della segale hanno determinato questo suo imporsi nei contesti alpini: si tratta, infatti, di un cereale molto resistente al freddo, alle erbe infestanti e alle malattie. Inoltre, non necessita di particolari cure e trattamenti, né di acqua supplementare all'infuori delle precipitazioni meteorologiche. Questo ne ha permesso la coltivazione anche ad altitudini elevate, laddove l'irrigazione sarebbe stata cosa impossibile o quantomeno molto complessa. Per esempio, a Cogne, vi erano colture che si spingevano fin verso i 2000 metri, fino al Crêt nel vallone di Urtier e molto sopra Gimillan (Guichardaz, 1974: p. 75). Bisognava, in genere, soltanto premurarsi di estirpare i cardi, altrimenti fastidiosi al momento della mietitura, e gestire eventuali comparse della cosiddetta segale cornuta.

1.1.1. Il campo

Il ciclo colturale della segale cominciava con il dissodamento del campo, che meglio produceva quanto più era esposto al sole. Si lavorava il terreno – a mano oppure con l'aratro trainato dal mulo, preferito all'asino in quanto più rapido – una prima volta in estate dopo la mietitura e una seconda volta dopo aver seminato. Infine, il campo veniva livellato col rastrello, rompendo le zolle di terra troppo grosse. (Diémoz, 1998).

Laddove il terreno fosse particolarmente arido, si praticava il maggese, tenendo il terreno a riposo per un anno: il cereale veniva dunque seminato ad anni alterni, anche se, vista la necessità di avere di che panificare, spesso si preferiva prevedere una successione di piante differenti nello stesso campo, sia per evitare il suo impoverimento (se si coltiva ogni anno la stessa pianta sullo stesso terreno, questo si impoverisce: in particolare, perde un elemento fertilizzante specifico, in quanto ci sono colture che consumano principalmente azoto, altre potassio, etc.), sia per sopperire al problema della mancanza di letame per concimare, non sempre sufficiente. Era ottimo, per esempio, seminare la segale in un campo dove erano state precedentemente coltivate le fave o il trifoglio nano. Un'altra tecnica consisteva nell'avvicendare segale e patate sullo stesso terreno: questo veniva diviso a metà e le due colture venivano alternate di posizione di anno in anno. Ciò permetteva di concimare sempre soltanto la parte delle patate – che necessitano di più concime – mentre la segale non aveva problemi a crescere sul terreno concimato l'anno precedente. Ancora, talvolta si mieteva la segale a una spanna di altezza, al fine di usarne la paglia rimanente a terra come concime. Infine, gli aghi di pino silvestre raccolti nei boschi circostanti potevano rappresentare un altro modo di concimare la terra (Diémoz, 1998).

1.1.2. La semina

Il tempo della semina, cosiddetta “a spaglio”, si registrava generalmente in autunno, da settembre fino alla prima metà di ottobre. La donna, con la zappa, delimitava le strisce di terra – a cinque o sei metri l'una dall'altra – in cui si dovevano seminare i chicchi e l'uomo, con il sacco di cereali a tracolla (o con la *gorba*¹), li spargeva per il campo. Era il capofamiglia a compiere questo gesto solo apparentemente banale, ma che in realtà rappresentava un passaggio fondamentale per la buona riuscita di tutto il raccolto: era una questione di attento dosaggio e di equa distribuzione. Gli avi usavano dire che bisognasse seminare con cinque chicchi nella mano, dal momento che da ognuno sarebbero potute nascere tre piante (Diémoz, 1998: p. 97). Nelle migliori condizioni, la segale germoglia dopo 15-20 giorni dalla semina, continuando a crescere fino a quando il terreno gela: il gelo è importante per preservare le radici che, grazie ad esso, non periscono. Era altrettanto fondamentale, però, assicurarsi di aver seminato con

¹ Le parole in corsivo di questa sezione sono nel *patois* di Étroubles, una delle varianti dei patois dell'alta Valle d'Aosta, tratte da Amis du musée d'Étroubles 1987.

tempi tali per cui la pianta di cereale fosse già spuntata prima che il campo gelasse, altrimenti correva il rischio di morire sul nascere in quanto le plantule non sarebbero accestite.

In seguito, la piantina rimane sepolta sotto la neve per tutto l'inverno, fino a primavera quando prosegue la sua crescita. Poteva accadere che, sotto alle cosiddette *confle* – ovvero eccessivi accumuli di neve creati dal vento – i germogli morissero soffocati. A quel punto, si correva ai ripari seminando, in sostituzione, la segale primaverile (o “marzuola”), la quale aveva una resa minore ma presentava crescita e maturazione più rapide e precoci; perciò, ben si adattava a questo tipo di situazioni.

Una pratica interessante, caratteristica di alcune zone alpine, era quella di avvalersi dell’“aiuto” degli ovini nella gestione del campo: non appena il terreno era gelato, si mettevano a pascolare le pecore o le capre, le quali brucavano la piantina di segale senza strappare la radice. Questo rinvigoriva il cereale, migliorandone la crescita (Romano, 2006). Allo stesso modo, se in primavera – appena dopo lo scioglimento della neve – si valutava che le piante stessero crescendo troppo attaccate, si facevano transitare una volta le capre in modo che l’ indesiderata densità di piantine venisse sfoltita (Diémoz, 1998).

Il cereale – spesso in compagnia di alcuni spaventapasseri – proseguiva poi il suo naturale sviluppo fino al momento della mietitura, che avveniva nei mesi estivi.

1.1.3. La mietitura

Un primo sintomo di maturità era il fatto che le spighe si piegassero leggermente; a questo seguiva il “test” empirico consistente nel mettere un chicco sotto ai denti: se si rompeva, significava che il cereale era giunto a maturità. Si poteva, dunque, mietere (Amis du Musée d’Étroubles, 1987).

La mietitura si svolgeva generalmente da fine luglio a fine agosto. Essa, prendendo avvio di buon mattino, avveniva in questo modo: donne, col falchetto, e uomini, con la falce messoria (*volàn*), tagliavano il raccolto badando a recidere – generalmente *a catro dèi*, letteralmente “a quattro dita”, ovvero ad un’altezza di circa cinque, dieci centimetri – le piante senza falciare via tutta la radice, altrimenti sarebbe stata inclusa della terra che avrebbe generato polvere nella successiva fase della trebbiatura.

Generalmente, nei campi in pendenza si cominciava a mietere dal basso e si procedeva verso l’alto. Specie nei campi di alta montagna, non vi erano grosse distese ma, piuttosto, piccoli

appezzamenti che richiedevano ancor più fatica e per godere dei quali diventava fondamentale il ruolo dei terrazzamenti.

Ciascun mietitore procede a falciare creando una propria andana (*andàgn*), finché c'è cereale a sufficienza per fare un manello (*dzoveillón*). È importante avere lo stesso ritmo per avanzare senza intoppi o ritardi. In altri casi, invece, il mietitore si occupava soltanto di falciare, mentre era seguito da un'altra persona col compito di legare i manelli. Questi venivano disposti nel campo in file adiacenti, incrociati in modo che le spighe non toccassero per terra, oppure in verticale uno sull'altro come a formare una capanna; generalmente lasciati seccare per una settimana circa, venivano poi radunati in covoni (*dzèrbe*). Se, sfortunatamente, pioveva per parecchi giorni, c'era il rischio che il cereale germinasse: in tal caso diventava inutilizzabile sia per la panificazione che per la semina e veniva, dunque, destinato all'alimentazione animale (Diémoz, 1998).

Per fare i covoni, si mettevano insieme svariati manelli ormai ben secchi, intrecciati in un preciso ordine e, soprattutto, con le spighe ripiegate all'interno. In tal modo, non si sarebbe corso il rischio di perdere dei chicchi per strada, a causa delle scosse durante il trasporto verso casa sul basto a dorso di mulo o di cavallo. Un covone, costituito in media da 80-90 manelli, arriva a pesare anche un quintale (Amis du Musée d'Étroubles, 1987). Altrimenti, se il campo non era troppo lontano o se non si faceva uso del mulo, gli uomini portavano direttamente a spalle – fino a casa – i manelli, avvolti in un lenzuolo o legati tra loro da corde (Guichardaz, 1974). Una volta a casa, i manelli venivano affastellati nel fienile e, eventualmente, nel solaio sotto al tetto (*trapèi*).

1.1.4. La trebbiatura e la ventilazione

La trebbiatura, operazione con la quale si separa la granella dei cereali dagli involucri della spiga, avveniva da fine agosto ai primi di settembre. Essa poteva essere svolta alternativamente in almeno quattro modi diversi: trascinando una pietra piatta e pesante sulla paglia; mediante calpestio degli animali (tecnica chiamata “fouillage” in francese); attraverso la tecnica del “chaubage”, consistente in sbattere a mano i manelli direttamente su di un asse posto su un lenzuolo nel campo, oppure contro delle assi, una porta o una lastra di pietra nel fienile; la battitura con il correggiato (*fléyi*) (Diémoz, 1998). Quest'ultimo, che sembra essere il metodo più utilizzato, specie nel territorio valdostano, si poteva – a sua volta – comporre di due

passaggi: una prima battitura usando un più semplice bastone, a cui seguiva la vera e propria trebbiatura col correggiato.

Tale attività si svolgeva nel fienile oppure sull'aia (*gràndze*) antistante. I manelli venivano aperti e disposti a ricoprire l'intera area (*grandjà*). Gli uomini procedevano così a trebbiare: inutile dire che maggiore la manovalanza, minore sarebbe stato il tempo impiegato nel terminare il lavoro che, in ogni caso, perdurava dal mattino presto protraendosi spesso fino a sera, fin quando tutte le *grandjà* fossero esaurite.

Il "battage" può essere effettuato a due, tre, quattro o sei persone. Affinché i correggiati non si urtino, e per efficientare al massimo l'attività, è necessario che le vette – ovvero le parti del correggiato che sbattono per terra – cadano secondo un ritmo preciso e costante, governato, generalmente, dal più esperto tra i trebbiatori presenti. Ne scaturisce una vera e propria musicalità d'altri tempi. I grani venivano ammuccati con scope di betulla o salice, mentre la paglia era raccolta in grossi covoni che venivano messi nel solaio del fienile oppure, frequentemente, lasciati fuori per assenza di spazio, in attesa che la paglia fosse data agli animali come alimento o in qualità di lettiera.

Al termine della trebbiatura, o più spesso contemporaneamente a questa, le donne ricevevano di volta in volta – di *grandjà* in *grandjà* – i grani da passare al vaglio (*vàn*), detto anche ventilatore a mano. Grazie a questo strumento, usato per separare la pula dalla cariosside, i grani venivano ripuliti dalle impurità. Dagli anni '50, si è cominciato a disporre del ventilatore meccanico e, successivamente, anche di quello elettrico, seguito dalle macchine trebbiatrici. È scontato ricordare che, oggi, si utilizza direttamente la mietitrebbia.

Il cereale pulito, prima di essere trasferito dentro a dei sacchi, veniva quantificato all'interno dello staio (*éméa*), un recipiente cilindrico a doghe cerchiato, che corrispondeva all'omonima unità di misura in auge all'epoca per la segale, il grano e altri cereali o legumi. Uno staio di segale era equivalente a 16 kg: ci volevano circa tre stai per riempire un sacco. Un altro recipiente, e omonima unità di misura, era la quartana (*quartan-a*), equivalente a circa otto chili. Quest'ultima era la misura spesso usata quando bisognava vendere qualche prodotto (Amis du Musée d'Étroubles, 1987), o per la paga del campanaro (Guichardaz, 1974).

Per quanto riguarda la conservazione dei grani, questi venivano riposti all'interno di una, o più, cosiddetta *artse*, ovvero una sorta di cassapanca – realizzata in legno di abete o di larice – di dimensioni variabili (c'erano, per esempio, *artse* enormi con un pertugio in basso per far uscire i grani). Questo contenitore era generalmente posto in una stanza apposita, non umida e possibilmente ben aerata, dove talvolta venivano conservati anche il pane o gli insaccati.

Qualcuno, per tale conservazione, aveva direttamente il granaio, una vera e propria casetta – alla quale si accedeva dal fienile – attaccata all’abitazione principale (Guichardaz, 1974). In ogni caso, è importante che la conservazione avvenga in un luogo dove i grani possano seccare a dovere.

1.1.5. La molitura

Una parte delle sementi veniva tenuta da parte per essere seminata l’anno successivo, mentre la maggior parte, verso fine ottobre e novembre, veniva portata al mulino – quasi sempre ad acqua – per essere macinata: se ne ricavava così la farina per la panificazione. L’acqua dei torrenti, che arrivava da un’apposita canalina, faceva girare le pale e una turbina di legno che mettevano in moto le macine a pietra. Il mugnaio versa il cereale nella tramoggia in alto e, sotto, la farina finisce in un apposito cassone.

I mulini potevano essere comunitari – generalmente frazionali – oppure privati, o tutt’al più appartenenti a singole famiglie in qualità di beni indivisi. In ogni caso, il mugnaio tratteneva per sé una determinata quantità di farina come pagamento: di norma, si trattava del 10% di quanto era stato macinato (Romano, 2006).

I mulini erano molto numerosi, a testimonianza della loro importanza per la vita delle comunità. Basti pensare, a titolo di esempio, che a Castione (BG) è presente un canale che attraversa il territorio per un chilometro e mezzo: a fine ‘800, lungo questa tratta, se ne contavano ben diciotto (*I pani delle Alpi*, 2019).

1.1.6. La panificazione

Similmente ai mulini, anche i forni si dividevano in comunitari (frazionali) e privati. Concretamente, ciò significa che al catasto terreni sono intestati come comproprietà ai possessori dei fabbricati del villaggio in cui sono siti (Casagrande, 1997). Anch’essi piuttosto numerosi, si può affermare che era presente almeno un forno in ogni piccolo villaggio o frazione di ciascun comune. Del resto, il pane era la base irrinunciabile della dieta delle famiglie.

Generalmente, alcuni forni si trovavano al di fuori del perimetro del villaggio, altri invece erano all’interno ma, comunque, non a stretto contatto con le abitazioni, in osservanza di disposizioni

di sicurezza antincendio. Ne sono un esempio tutto valdostano quelle già presenti addirittura nel *Coutumier*² (Casagrande, 1997).

L'edificio del forno può includere anche un'apposita stanza per l'impastatura e la lievitazione dei pani (*pastén*). Questa era provvista di una piccola stufa, in quanto la temperatura è un fattore decisivo nel processo di lievitazione; inoltre, erano presenti una madia per mescolare acqua e farina e una tavola coi bordi rialzati (*la tóla*) per impastare il pane, oltre alle assi dove posare i pani modellati su cui questi ultimi venivano portati al forno per la cottura. In altri casi, invece, il forno era una struttura isolata e allora – considerata l'importanza del calore – si adibiva a *pastén* il locale più caldo dell'abitazione: la stalla, anche quella di un vicino di casa o di un compaesano.

Le popolazioni di montagna erano solite panificare una sola volta l'anno, generalmente nel periodo invernale prenatalizio tra Santa Barbara e la Vigilia di Natale, in un clima festoso che coinvolgeva l'intera comunità tra occasioni di confronto e ritrovata socialità dopo la dispersione dei mesi estivi e prima dell'isolamento invernale. Il forno assumeva, così, non solo i tratti di un luogo necessario per il realizzarsi di un'indispensabile funzione tecnico-alimentare, ma anche quelli di un forno "forum", polo di aggregazione sociale, che individua la cottura annuale come punto di intersezione maggiore tra il calendario agricolo e quello cerimoniale (Maget, 2005: p. 101).

Ogni famiglia – attraverso più fornate consecutive – produceva grandi quantità di pane nero di segale, alternandosi al forno ininterrottamente per giorni, notti, anche settimane consecutive. Il tutto per accelerare i tempi ma, soprattutto, per risparmiare lavoro e legname per il riscaldamento del forno: tra una fornata e l'altra, infatti, era sufficiente riattivare il calore nel giro di un'oretta con due grosse bracciate di legna, ciò essendo decisamente più conveniente che 'risvegliare' il forno inattivo. Per questo erano necessarie, generalmente, dalle 5 alle 6 ore, ma, in certi casi, anche 10 o 12: il forno, riscaldato con circa due quintali di legna di larice, pino alpestre od ontano, era giudicato sufficientemente caldo (circa 200° C) quando la sua volta di pietra raggiungeva un colore grigio-bianco (Casagrande, 1997). Questa è una delle tante valutazioni empiriche che accompagnavano il processo della panificazione, nell'ambito della quale non si disponeva certo di strumenti tecnologici, ma bisognava piuttosto ricorrere all'esperienza.

² Pubblicata nel 1588 con il titolo di *Coustumes du Duché d'Aouste avec les uz et stils du Pais. Le tout conféré, reformé et digéré en Tiltres par mandement de Son Altesse. Avec la table alphabetique tresample*, ma meglio nota come il *Coûtumier Valdôtain*, si tratta di un'imponente raccolta di usi, costumi e leggi in vigore nel Ducato d'Aosta.

I turni e l'ordine di avvicendamento al forno venivano decisi dai capifamiglia nell'ambito di un'apposita assemblea in cui si fissava anche l'inizio della panificazione stessa (Guichardaz, 1974). In alcuni casi, la turnazione delle famiglie veniva sorteggiata (Maget, 2005), mentre in altri vigeva una naturale alternanza di anno in anno. In ogni caso, era importante distribuire equamente tra le varie famiglie partecipanti il turno della prima infornata, perché era quello più oneroso in termini di legname per il riscaldamento, ma non solo: era anche più alta la probabilità che il pane venisse di qualità inferiore rispetto alle fornate successive, le quali potevano godere di un forno già ampiamente avviato (Bétemps, 2016).

Per quanto riguarda la generica distribuzione dei ruoli, gli uomini curavano il forno e si occupavano del riscaldamento, della cottura del pane e della preparazione dell'impasto, mentre donne e ragazze erano impegnate nella lavorazione e nella confezione delle pagnotte, oltre che nella preparazione delle vivande che sarebbero poi state consumate da tutti i partecipanti, come, per esempio, il classico spuntino di mezzanotte (*resséon*).

Si versavano circa cinque secchi d'acqua calda nella madia, con un pugno di sale per ogni secchio più, ovviamente, farina e lievito. Impastare era dispendioso dal punto di vista fisico – senza contare la difficoltà aggiuntiva dovuta al calore dell'acqua – ed è per questo che tale attività era tradizionalmente riservata agli uomini.

Quella della lievitazione era una delle fasi più delicate. Per ogni infornata si utilizzava una quantità di lievito (*levàn*) equivalente a circa la grandezza di un pane: si usava il cosiddetto lievito madre, ottenuto in questo modo: la farina di segale mescolata ad acqua e lasciata per qualche tempo in ambiente umido e caldo (come il *pastén* o la stalla) fermenta naturalmente, dando come risultato un lievito di pasta acida – o per l'appunto “lievito naturale madre” – che funziona a sua volta da agente lievitante quando viene immerso in un nuovo impasto di farina e acqua. Un metodo empirico usato per verificare l'avvenuta lievitazione era quello di fare un piccolo incavo con le dita sulla pasta per poi avvicinare un fiammifero acceso: se questo si spegneva, era un buon segno.

Poi, man mano che si procedeva alla preparazione di un nuovo impasto, si conservava una parte di quello precedentemente lievitato che, immesso nel nuovo, lo portava a lievitazione. Infatti, affinché non si interrompesse il ciclo della lievitazione, la famiglia che aveva terminato la preparazione e la cottura del proprio pane cedeva a quella successiva un pezzo di impasto lievitato. Addirittura, in alcuni casi, al termine della cottura del pane si metteva da parte una piccola quantità di lievito per l'anno successivo: ben avvolto in un telo, questi attendeva l'anno venturo in un luogo umido. L'anno dopo, ne sarebbe rimasto circa l'equivalente della grandezza

di una noce, che era comunque importante da sminuzzare e aggiungere all'impasto per agevolare la formazione del nuovo lievito. I vantaggi del lievito madre naturale erano una maggiore digeribilità ma, soprattutto, una più lunga conservazione dovuta all'acidità dell'impasto, che avrebbe rallentato la formazione di muffa (Casagrande, 1997).

L'impasto più comune era costituito da farina di segale pura ricavata dalle proprie coltivazioni, ma le famiglie che potevano permetterselo barattavano o acquistavano – se questa era disponibile nelle vicinanze – una piccola porzione di farina di frumento da mescolare alla segale: ne sarebbe risultato un pane leggermente più bianco e meno duro.

Una volta completato l'impasto, dalla madia veniva estratto un pastone della grandezza di circa cinque pani e viene posto sulla *tóla*. Qui si procedeva alla sua divisione e ad impastare i singoli pani, operazione al termine della quale venivano coperti con un panno e lasciati lievitare.

I pani, come accennato, venivano portati al forno a braccia su lunghe assi; qui venivano infornati con una paletta e cuocevano per circa un'ora con la porta del forno – una lastra di pietra o un più 'evoluto' portello in metallo – chiusa. Per limitare al massimo ogni possibile dispersione di calore, la porta veniva sigillata con un impasto di acqua e terra, cenere o grasso (Maget, 2005). A volte però, se si valutava che la temperatura all'interno era troppo elevata o per evacuare il vapore di troppo, si faceva un piccolo buco su questo impasto al fine di far filtrare un po' d'aria. Alcuni forni erano addirittura provvisti di un 'canale' apposito che veniva aperto o chiuso in base a questo tipo di necessità (cfr. il *bonommo* in Casagrande, 1997). In genere, vi erano forni più piccoli che potevano contenere circa cinquanta pani, e altri più grandi la cui capienza si attestava sul centinaio.

Con la stessa paletta, o a volte con un'altra apposita, il pane veniva sfornato. Ciò accadeva non prima che il fornaio avesse controllato l'avvenuta cottura battendo con le nocche della mano sotto ad un pane: se ne scaturiva un suono secco e vuoto significava che era ben cotto, altrimenti, se il suono era più tenue e cupo, il pane non era ancora pronto (Impérial, 2010).

Per pulire il forno si usava un tirabrace, pertica di 5-6 metri che in cima aveva un raschietto di legno o di ferro (*ràblo*) per togliere le braci. Queste ultime venivano fatte cadere direttamente in una buca scavata ai piedi del forno stesso o nell'apposito cenerario sito sotto la sua bocca. A seguire, si completava la pulizia attraverso un altro tipo di pertica, stavolta con in punta legati degli stracci bagnati (*écovi*): serviva per pulire meglio la cenere e spazzare via i pezzetti di carbone rimasti, oltretutto per umidificare il forno stesso.

A quel punto, per il trasporto a casa, i pani bollenti venivano rimessi sulle assi su cui erano arrivati al forno, oppure posti di taglio in appositi contenitori in vimini, quali per esempio la

gerla. Dovevano raffreddarsi ed essere posti nel granaio oppure in una stanza apposita detta *tsambra dou pan* (lett. “camera del pane”). Chi, invece, non disponeva di tali spazi, li metteva sul rastrelliere (*rateli*). Questi non era altro che un asse appeso alle travi del fienile o al soffitto di casa, nel quale erano infissi dei tondelli di legno disposti in coppia in modo da formare dei ripiani. Qui, i pani potevano indurirsi e conservarsi anche per più di un anno, al riparo dai topi (Guichardaz, 1974).

Il pane nero di segale diventava durissimo, mantenendo però quasi immutate le proprie proprietà nutritive ed organolettiche durante il lungo tempo della sua tradizionale conservazione (Casagrande, 1997). Veniva consumato a pezzetti tagliati con il cosiddetto *copapàn* – il frangipane (lett. “taglia pane”) – oppure veniva sbriciolato dentro ad un mortaio di pietra per essere mangiato con la minestra o col latte.

Va, infine, precisato che quella della panificazione annuale – pur rappresentando una peculiarità delle comunità di montagna – non è, però, una regola sempre valida, dal momento che vi sono luoghi e situazioni in cui la panificazione veniva effettuata due o tre volte l’anno, ma anche addirittura mensilmente o, comunque, di volta in volta secondo le necessità della famiglia. In ogni caso, le procedure messe in atto erano le stesse.

1.2. Non solo pane: pratiche, usanze, ricette e rimedi

Accanto alla filiera tradizionale del pane nero delle popolazioni di montagna dal punto di vista prettamente ‘agricolo’, emergono sfaccettature di altra natura. Particolari modalità di gestione delle risorse ed antiche ricette, passando per curiose usanze e peculiarità: appare necessario evocarne i tratti più salienti al fine di disegnare un quadro che possa ritenersi completo.

1.2.1. La gestione delle risorse comuni

Siccome forni e mulini erano in buona parte comunitari, venivano amministrati e gestiti dai loro co-utilizzatori secondo norme e disposizioni afferenti a consorzi o al consiglio del comune di appartenenza, oppure secondo norme non scritte ma condivise da tutta la comunità. Può essere interessante ricordarne alcune.

Senza dubbio, quella della manutenzione era tra le pratiche più importanti. Gli uomini, di propria iniziativa o organizzati in *corvées*, apportavano le necessarie modifiche, riparazioni e migliorie ai beni comuni, in uno spirito di collettività. A volte, in alcune comunità, specie per quanto riguarda la panificazione, si rendevano necessarie apposite norme emanate dal consiglio comunale. Su tutti, ne dà esempio l’etnologo M. Maget nel suo libro (Maget, 2005), che rappresenta uno dei più precisi ed approfonditi studi mai realizzati sulla panificazione annuale in una specifica comunità alpina³: le norme vertevano su proprietà, manutenzione, sicurezza e alimentazione del forno; nonché su designazione, obblighi e retribuzione del personale, in un contesto di panificazione annuale in cui quello del fornaio e degli impastatori erano ruoli ricoperti da persone designate in favore di tutta la comunità.

Anzitutto, il legname per il riscaldamento del forno per le infornate, così come la farina, erano competenza dei proprietari delle stesse. Poi, i lavoranti al forno dovevano versare al comune un canone di utilizzo, che si sostanzava in nature diverse (beni, ma anche denaro). La stessa cosa era valida per il mugnaio del mulino comunitario. Ancora, i lavoranti venivano eletti da una lista di candidati e il loro compenso spettava ai proprietari delle infornate, consistendo principalmente nell’attribuzione di una parte del prodotto (Maget, 2005: p. 96). Infine, una curiosa ma necessaria disposizione è quella che imponeva una regolamentazione dell’igiene:

³ Nella fattispecie, si tratta della comunità di Villar d’Arène (1650 m), villaggio situato nella regione dell’Oisans nelle Alpi francesi.

agli impastatori era imposto di cambiarsi la biancheria almeno due volte a settimana. Era, inoltre, vietato a tutti l'uso del tabacco negli spazi comuni.

In alcuni casi, il pagamento in natura si sostanziava in un pane per ogni infornata agli impastatori, mentre il fornaio – che spesso era il proprietario del forno – riceveva due pani. Tra compaesani ci si aiutava a vicenda: i ruoli si rinnovavano e si invertivano attraverso delle turnazioni (Amis du Musée d'Étroubles).

1.2.2. Usanze e credenze

La filiera del pane era costellata di usanze e credenze tra le più svariate: è bene ripercorrere le più salienti.

In primo luogo, il seminatore era solito farsi il segno della croce prima di iniziare a seminare (Romano, 2006). Un'usanza che andava di pari passo con quanto veniva fatto al termine della semina stessa: in mezzo al campo, col rastrello, veniva tracciata una croce. Oppure, quest'ultima veniva assemblata a partire da rami di piante circostanti – spesso frassini – per poi rimanere “a protezione” del raccolto fino alla mietitura, “assicurando” così un buon raccolto (Amis du Musée d'Étroubles).

La croce – ma non solo – si poteva ritrovare anche alla fine della filiera, sul prodotto finale: era infatti pratica comune marcare i pani con segni, simboli e disegni vari. La marcatura veniva realizzata attraverso strumenti semplici quali coltelli, forchette o piccoli pezzi di ferro o di legno, ma anche pizzicando l'impasto con le dita, oppure usando una patata cruda intagliata. Esistevano anche apposite marche da pane – sulla stregua delle più utilizzate marche da burro, ma più rudimentali – spesso realizzate con legni resinosi quali per esempio larice, picea o pino cembro. Il tipo più comune di marcatura era rappresentato da semplici tagli che andavano a comporre motivi decorativi o religiosi. Come detto, la croce disegnata sull'impasto era una pratica diffusa; secondo alcuni – oltre alla valenza religiosa e simbolica di buon auspicio – quest'incisione avrebbe fatto lavorare meglio la lievitazione. Marcature, invece, più elaborate erano le iniziali del capofamiglia o numeri riconoscitivi in grado di identificare il tipo di miscela di farina utilizzata nell'impasto. In genere, i numeri utilizzati erano i seguenti: 1 per il frumento puro, 2 per la segale, 3 per l'orzo, 4 per l'avena e 5 per altre miscele (Châtelain, 1998).

Secondo alcuni studiosi, il repertorio simbolico delle decorazioni presenti sulle marche – alcune simbolico-cristiane, mentre altre di carattere romantico-aneddótico – può rivelare qualcosa di più sulla cultura delle popolazioni alpine. Il folklorista Arnold Van Gennep ha individuato delle

tendenze generali in questo vario simbolismo: un decoro geometrico stava per una scongiura o un atto propiziatorio; un motivo cristiano stava per una domanda di intercessione mistica; un motivo profano stava in qualità di atto propiziatorio di buona salute (Châtelain, 1998).

È bene ricordare che esistevano due tipi simili di marche: quelle da pane e quelle da burro. In generale, le prime sono più rudimentali e meno dettagliate e decorative delle seconde, anche perché per quanto riguarda il pane la vera necessità era soltanto quella di riconoscere il proprietario della fornata, ed eventualmente la qualità di farina utilizzata. Per il burro, invece, la decorazione poteva dare un “di più” anche in termini di appetibilità per la vendita (o baratto) del prodotto. In ogni caso, non mancano esempi di marche da pane ben decorate e suggestive: vi sono esempi a forma di balaustro nel Queyras, oppure la cosiddetta “raccolta Amoudruz” del Museo di Etnografia di Ginevra che riunisce marche cubiche – originarie di Saint-Martin nella Valle d’Hérens (Vallese) – decorate con maschere, crociere, spirali e intrecci. Inoltre, nelle Valli dell’Arly, del Beaufortain e della Tarentaise (Savoia), alcune marche presentano una doppia funzione: decorativa e pratica. Hanno un lato rotondo e lievemente convesso per impastare e schiacciare la pasta al momento dell’infornata e – sul lato opposto – presentano un’impugnatura ornata fatta a pomolo che serve per marcare: simili esemplari sono stati rinvenuti anche a Gressan⁴ (AO). Ancora, altri tipi di marche sono rappresentati da grandi forme rotonde – dai 20 ai 40 cm di diametro – ad usanza religiosa, utilizzate in Savoia nella Valle della Maurienne, nella Valle d’Hérens e in Valsesia in Piemonte. Infine, utilizzate fino all’inizio del Novecento, grandi tavolette da burro sono impiegate per marcare pani di tre o cinque chili: la più antica oggi repertoriata risale al 1600 (Châtelain, 1998).

Come è già emerso, la religiosità è senza dubbio un elemento legato a doppio filo con il pane, ma questo legame si rafforza ulteriormente se si considera il pane benedetto. Quella di portare a benedire il pane è un’antica tradizione che accomuna l’arco alpino, le cui prime tracce risalgono al XIII secolo: le famiglie, a turno, ne portavano uno a messa per la benedizione; questo veniva poi distribuito in pezzetti a tutti i fedeli. In alcuni casi, tale usanza si ripeteva pressoché ogni domenica, mentre in altri solo in occasione delle principali feste, tra cui ovviamente la messa di Natale. In Valle d’Aosta, ci si riferiva alla pratica del pan benedetto con l’espressione “la carità”, *la tséétou* in dialetto dell’Alta Valle (Bétemps, 2016).

Interessante è anche il caso delle Rogazioni, processioni propiziatriche per la buona riuscita delle seminagioni, che si tenevano nei tre giorni antecedenti all’Ascensione: in alcuni casi, si poteva

⁴ Alcuni esempi sono visibili in Châtelain 1998: pp. 31-37; altri esempi di marcature più semplici sono osservabili in Casagrande 1997: p. 85.

assistere alla distribuzione ai poveri di pane da parte di priori designati specificamente per l'occasione (Noro / Champurney, 2006).

Va specificato che il pane citato finora è prevalentemente quello di segale dal momento che il consumo di pane bianco di frumento era molto limitato. Il suo acquisto era accessibile solo ai benestanti, mentre la stragrande maggioranza di famiglie ne faceva uso soltanto in rarissimi casi. Basti pensare che, generalmente e se possibile, esso veniva comprato soltanto quando in casa c'era un malato, tanto che la sua presenza sulle tavole veniva interpretata come sintomo diretto di una tale spiacevole situazione in famiglia (Romano, 2006).

Inoltre, a dimostrazione delle difficoltà economiche di un tempo, vi era anche l'abitudine tra famiglie meno abbienti di organizzarsi per fare delle infornate comuni. Ciò accadeva in anni di scarso raccolto, principalmente al fine di risparmiare sul legname (Maget, 2005).

In area francese spiccano le pratiche delle “*gouchettes*”, delle “*ravioles*” e della “*tourte dérobée*”. La prima aveva luogo all'apertura del forno e vedeva protagonisti i proprietari dell'infornata, il fornaio e alcuni amici: una pagnotta fumante veniva portata all'osteria dove, tagliata in pezzi, veniva imbevuta nell'acquavite, infiammata con una candela e mangiata. Le “*ravioles*” è il nome con cui si indicava il pranzo fatto dopo la chiusura del forno, con la famiglia proprietaria dell'infornata che riunisce a casa propria fornai, vicini e persone che hanno collaborato. La “*tourte dérobée*”, invece, rappresenta un'usanza rituale per cui un giovane del villaggio sottraeva un pane – al momento della sfornatura – appartenente ad una famiglia con una o più figlie da maritare: tale pagnotta sarebbe stata restituita durante una successiva domenica d'inverno, con lo scopo di creare un'occasione d'incontro tra giovani (Maget, 2005). Per quanto riguarda usanze e credenze di carattere meno ‘concreto’ e più ‘curioso’, si possono ricordare le dicerie che preferivano tenere lontane le donne in periodo di mestruazione dalla sala dove si impastava il pane, dal momento che la loro presenza avrebbe condizionato negativamente la lievitazione (Romano, 2006). Oppure, sulla stessa linea, in alcune zone è stata registrata la credenza di dover entrare con il piede destro nel *pastén*, al fine di garantire un buon processo di fermentazione (Châtelain, 1998).

Per quanto riguarda, infine, gli agenti metereologici – sovente coinvolti in dinamiche di questo tipo, specie in contesti agricolo-pastorali – è celebre il seguente proverbio valdostano in *patois* della Bassa Valle: *se piot lo dzor dé l'Asenchòn, la poussa fei montón*, ovvero “se piove il giorno dell'Ascensione, ci sarà un mucchio di polvere” (Cassano, 1914). Ciò significa che se piove il giorno dell'Ascensione, che può cadere tra il 30 aprile e il 3 giugno – ovvero in un periodo in cui il cereale è in fiore – c'è il rischio che le infiorescenze vengano danneggiate. Infatti, il fiore

della segale è piccolo, come un lieve filo bianco sopra le ariste della spiga; perciò, condizioni avverse sono in grado di farlo volare via. Nella fattispecie del proverbio, il significato finale è che nella fase della ventilazione ci saranno più ‘polvere’ e scarti che grani (Amis du musée d’Étroubles, 1987).

Un altro agente atmosferico che poteva danneggiare il raccolto era la grandine: si dice che in alcune zone, in caso di precipitazione, le donne raccogliessero in fretta una manciata di chicchi di grandine con l’intento di metterli sulla stufa. Questa procedura avrebbe scongiurato la malasorte (Diémoz, 1998).

Al contrario, per quanto concerne la luna – spesso protagonista di proverbi o dicerie simili – non sembra esserci nulla da segnalare. Infatti, parrebbe che le fasi lunari non abbiano particolare influenza sulla filiera del pane, anche se, talvolta, si fa riferimento a periodi invernali di luna calante come momenti ideali per una panificazione annuale in grado di scongiurare il rischio di vedere i pani intaccati dai tarli durante la lunga conservazione (Casagrande, 1997).

1.2.3. Ricette e rimedi

Sulle tavole delle popolazioni alpine, la presenza del pane nero di segale pura o mescolata alla farina di frumento come alimento base dell’alimentazione è attestata anche dalle numerose ricette tradizionali che lo vedono protagonista, non solo in qualità di nutrimento ma anche, in alcuni casi, in veste di rimedio casalingo.

La conservazione sulle rastrelliere rendeva il pane molto duro; è per questo che, il più delle volte, veniva consumato immerso ed ammorbidito in qualche liquido come acqua, minestra o vino.

Un esempio tra i più celebri e comuni è rappresentato da ciò che in Valle d’Aosta prende il nome di *seuppa de l’ano* (lett. “zuppa dell’asino”). Si tratta, per l’appunto, di una zuppa costituita da pane, vino e zucchero. L’origine del nome pare si debba all’usanza di inzuppare un tozzo di pane nel vino per darlo agli asini, al fine di ristorarli durante i faticosi viaggi in mulattiera (Casagrande, 1997).

Sicuramente meno suggestivo, ma necessario, era bagnare il pane nell’acqua. Oggi non è rimasto che un modo dire, ma nutrirsi di ‘pane e acqua’ era un tempo una pratica comune. Talvolta la pagnotta veniva immersa in acqua per circa due minuti, poi la si estraeva e la si avvolgeva in un panno affinché il liquido rimanesse al suo interno per ammorbidirla a dovere. Per quanto oggi possa sembrare poco appetibile, questo consentiva di consumare il pane duro

molto più agevolmente, tanto che – si dice – per limitarne il consumo da parte dei bambini, si raccontava loro la storia del pastorello in alpeggio che, alimentatosi per un'estate intera a pane e acqua, alla fine non ebbe le forze per sollevare un capretto, tra lo scherno dei suoi colleghi (Amis du musée d'Étroubles, 1987).

Un'altra pietanza consumata era la cosiddetta zuppa di segale, che si componeva di mezzo litro d'acqua in cui venivano messe a cuocere circa cinque cucchiainate di pane nero in pezzetti con sale e una noce di burro. Il tutto veniva servito accompagnato da un uovo sbattuto e fungeva da ricostituente per i convalescenti. Anche la *seuppa frède* (lett. “zuppa fredda”) era spesso (non sempre, ma considerata un lusso) destinata ai malati, infatti si faceva con del pane bianco in un recipiente con zucchero e vin brûlé, messo a cuocere e fatto poi raffreddare per, infine, essere servito freddo (Faletto Landi, 1992).

Anche ciò che in francese viene detto *bouillie* di segale – ovvero una poltiglia di farina e acqua o latte appena munto – era un rimedio casalingo energizzante non solo per le persone, in modo particolare per le donne che avevano partorito, ma anche per gli animali: infatti, tale alimento veniva dato da bere alle mucche per incrementare la loro produzione di latte, oltretutto in qualità di ricostituente, anche in tal caso, dopo il parto (Diémoz, 1998).

Un altro rimedio, che su tutti dimostra la capacità che un tempo si aveva di ‘far di necessità virtù’, è quello legato alla cosiddetta segale cornuta. Si tratta di una delle poche malattie di cui questo tipo di cereale può patire: in seguito a giorni piovosi durante il periodo di infiorescenza, può svilupparsi un fungo infestante il cui nome latino è *claviceps purpurea*; l'ovario dei fiori infetti, invece di fruttificare, viene sostituito da una speciale formazione fatta a cornetti scuri sotto le spighe, di qui il nome di segale ‘cornuta’⁵. Tali piccoli corni venivano comunque raccolti a parte, in quanto erano ceduti (per 300 lire all'etto) a mercanti, che a loro volta li vendevano alle farmacie: venivano infatti usati come tonici dell'utero dopo il parto e come vasocostrittori nelle emorragie uterine – in campo medico e veterinario – grazie alle loro proprietà in grado di stimolare la contrazione della muscolatura liscia (Romano, 2006).

Il pane nero ‘classico’ non era il solo ad essere sfornato, ma era affiancato da differenti tipologie di pani particolari, realizzati da tradizione in momenti designati o in occasione di specifiche festività, specialmente durante le feste natalizie nei contesti di panificazione annuale. Quella di cuocere pani ‘speciali’ è una pratica diffusa in tutta Europa (Bétemps, 2016).

⁵ Cfr. la voce “segale cornuta” nell'*Enciclopedia Treccani* presso <https://www.treccani.it/enciclopedia/segale-cornuta_%28Enciclopedia-Italiana%29/>>.

L'esempio più comune in territorio alpino è rappresentato da quanto nel francoprovenzale valdostano prende il nome di *flantsòn*: pani poco lievitati, decorati e modellati in forma di galletto e destinati specificamente ai bambini. Venivano resi più appetibili con l'aggiunta di zucchero, uvette, noci o altra frutta secca. Alcuni bambini, addirittura, li conservavano per molto tempo senza mangiarli, come veri e propri giocattoli⁶. Quella del gallo era senza dubbio la forma più diffusa, tuttavia sono attestate anche bambole, serpenti, pesci, lune e altre fantasiose creazioni.

Un tempo si facevano anche le cosiddette *flantse frèide*: dotate di poco lievito, venivano modellate in forma piatta e – dopo essere state decorate con quadrati, fiori, stelle e disegni vari – infornate subito cosicché non lievitassero. Inoltre, avevano il loro posto anche le *flantse*, ovvero semplici pani dolci con zucchero, residui del burro fuso e latte.

In alcune comunità alpine francesi, su tutte quella di Villar d'Arene, al posto del normale pane di segale veniva fatto il cosiddetto *pain bouilli*, un grosso blocco cubico di pane pesante anche 5 kg realizzato unicamente con farina di segale e acqua bollente e che necessitava di 6-7 ore di cottura nel forno (Maget, 2005).

In svariate località c'era l'abitudine di aromatizzare il pane al cumino o al finocchio. Una leggenda vede quest'ultimo protagonista: S. Giuseppe ne colse una pianta al di fuori della capanna di Betlemme quando stava nascendo Gesù; da quel momento divenne erba benedetta ed è infatti raccomandato effettuare il segno della croce col coltello prima di tagliare un eventuale pane al finocchio (Faletto Landi, 1992).

Altra preparazione particolarmente apprezzata da mangiare fresca era il pan di patate, coi tuberi bolliti e sbucciati che venivano mescolati nella madia assieme al resto dell'impasto.

Per finire, bisogna ricordare alcune curiose pratiche che ben restituiscono l'immagine di tempi in cui nulla poteva andare sprecato, bensì centellinato e consumato lungo tutto l'anno. Poteva accadere che il pane venisse attaccato dalle tarme: in tal caso, veniva consumato nella minestra dimodoché i piccoli insetti venissero a galla e potessero così essere più facilmente rimossi. Lo stesso destino 'anti-spreco' era riservato al pane ammuffito, la cui parte andata a male veniva semplicemente rimossa per poi consumare il resto. Addirittura, si dice che ai bambini – per invogliarli al consumo – venisse raccontato che mangiare pane con la muffa facesse diventare

⁶ Degli esempi sono visibili in BREL, *La Vallée d'Aoste au fil des jours. Un anno in Valle d'Aosta. Li djor i sé sévon ma i sé sémbion pa*, Priuli & Verlucca, Scarmagno (Torino) 2006, p. 742 e in Amis du musée d'Étroubles, *Du blé au pain*, Musumeci, Quart 1987, p. 87.

le guance di un bel colorito, nonché facesse imparare a fischiare (Amis du musée d'Étroubles, 1987).

Infine, va aperta un'ultima parentesi su quanto poteva accadere a cottura dei pani terminata quando – sfruttando il forno ancora caldo – si cuocevano torte di patate, eventuali torte di farina di frumento, torte ai cavoli, primordiali focacce e gallette.

1.3. Una comunità alpina: Arnad

Quanto precede rappresenta il quadro generale della filiera tradizionale del pane nero di segale nell'arco alpino fino alla prima metà del 1900. Quando ci si confronta – su un territorio così esteso – con tematiche così ampie, soprattutto laddove queste hanno a che fare con l'uomo e le sue attività, è difficilmente possibile definirle in maniera assoluta ed immutabile nella loro interezza: vi sarà sempre una variante, una pratica, un'usanza, una ricetta che sfuggirà ai confini del contorno tracciato. La presente descrizione non esaurisce la realtà nella sua diversità, ma è altresì possibile affermare che ne costituisce un affidabile quadro di riferimento.

Poste le basi necessarie, la ricerca qui condotta assume d'ora in avanti uno sguardo geograficamente mirato su di una comunità alpina in particolare: quella del comune di Arnad (AO) nella bassa Valle d'Aosta. In particolare, l'indagine si configura come una scoperta, o meglio una riscoperta, di carattere etno- e geolinguistico nei confronti della cultura materiale, in francoprovenzale, di questo paese delle Alpi nord-occidentali per quanto riguarda la filiera tradizionale del pane.

A questo punto, non resta che procedere ad una breve, ma necessaria, presentazione del luogo in esame.

1.3.1. Il comune di Arnad⁷

Il comune di Arnad (375 m slm) è situato nella bassa Valle d'Aosta, a 41 km dal capoluogo regionale Aosta. Confina a nord con il comune di Challand-Saint-Victor, ad est con Issime e Perloz, a sud con Donnas, Hône e Bard e ad ovest con Pontboset, Issogne e Verrès.

Il paese è costituito da numerose frazioni: in basso troviamo Échallod-Dessus e Échallod-Dessous sulla riva sinistra della Dora, mentre sulla destra trovano posto Le Clos-de-Barme,

⁷ Cfr. BREL 2009.

Chez-Fornelle, Les Roléty, La Torrettaz, L'Étral, Barmes, Le Clapey, Sisan, Arnad-le-Vieux, Le Closé, Le Clos, Prouve, Le Pied-de-Ville, Ville e La Costaz. Risalendo il paese troviamo Machaby, Revire, Château, Bonavesse, Champgraffion, Vacheresse e Pré. Ad altitudini più elevate troviamo invece Arbénache, La Cou, Foprové, le Mériou, Arsines, La Revire, Échallogne, Champassermaz, Champurney, Avieil, Montagne-Verdoyen, Champ, Montéyas, Colombar e Fornelle.

Per quanto riguarda i corsi d'acqua che scendono dalle montagne abbiamo, sulla riva sinistra della Dora, i torrenti del *Tovah*, di Barmes, di Arnad-le-Vieux e di Val. Sulla riva destra scorrono i torrenti di Sache, di *Barie* e della *Lizahe*.

Arnad è stato fino al primo dopoguerra un centro esclusivamente agricolo, con un importante sviluppo urbanistico, industriale e culturale a partire dagli anni '60. Queste trasformazioni hanno portato al progressivo spopolamento delle frazioni di montagna – anche dette *Traverse*, abitate dai cosiddetti *Traversén* – in favore di quelle situate in 'pianura'.

Oggi Arnad rappresenta un polo enogastronomico importante in Valle d'Aosta, con la produzione del "Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP" che trova il suo momento di massima espressione nell'omonima festa. Rimane, inoltre, un paese con una salda tendenza alla valorizzazione delle tradizioni come dimostrato dalla presenza sul territorio della compagnia teatrale francoprovenzale *Lo Beufet* e del gruppo etnografico *Le Travai d'in co* (gli antichi mestieri, lett. "i lavori di una volta").

CAPITOLO II

IL PANE AD ARNAD: 50 ANNI DI INCHIESTE ETNO-DIALETTALI

Il prosieguo del presente lavoro verterà sulla stesura e sul commento di etnotesti in lingua francoprovenzale – nella variante del *patois* del comune di Arnad nella bassa Valle d’Aosta – raccolti, in parte, attraverso un’indagine autonoma e, in parte, grazie alle ricerche sul campo condotte dagli anni ’70 in poi nell’ambito del progetto *APV-Atlas des Patois Valdôtains*. Occorre quindi, anzitutto, fare un passo indietro per comprendere che cosa rappresenti questo – traducendo letteralmente – ‘Atlante dei Patois Valdostani’.

2.1. Introduzione all’*APV-Atlas des Patois Valdôtains*

L’*Atlas des Patois Valdôtains* o APV è un atlante linguistico ed etnografico regionale volto all’illustrazione dei dialetti francoprovenzali, i *patois*, della Valle d’Aosta (Raimondi, 2019). Il progetto nasce negli anni ’70, sotto l’ala del *Centres d’Études Francoprovençales* e del *Musée Cerlogne*, entrambi di Saint-Nicolas (AO), che raccolgono attorno ad essi la collaborazione di eminenze nel campo della dialettologia e dell’etnologia dell’epoca: gli svizzeri Ernest e Rose-Claire Schüle, il savoiaro Gaston Tuillon e gli italiani Corrado Grassi e Tullio Telmon.

Anche e soprattutto la Regione Autonoma Valle d’Aosta, in particolare l’Assessorato Istruzione e Cultura, ha investito risorse su questo progetto fin dai suoi esordi. Una tappa da ricordare è, nel 2005, l’accordo che vede entrare in gioco anche l’Università della Valle d’Aosta: a partire da quella data, a seguito di una convenzione tra le parti, quest’ultima partecipa allo sviluppo dell’APV sotto la direzione scientifica e redazionale di Saverio Favre (BREL) e Gianmario Raimondi (UNIVDA).

La rete presa in esame per la realizzazione delle indagini si compone di 22 punti d’inchiesta: 16 punti interni alla Valle d’Aosta – scelti in modo da ben rappresentare altrettante aree geografiche e geolinguistiche – e 6 punti di confronto “esterni”, integrati in qualità di termini di paragone e confronto per i territori vicini dove sono parlate varianti dello stesso gruppo dialettale. Per quanto riguarda i punti valdostani troviamo La Thuile, La Salle, Sarre, Saint-Oyen, Oyace, Rhêmes-Saint-Georges, Valsavarenche, Cogne, Quart, Fénis, Émarèse, Valtournenche, Ayas, Arnad, Champorcher e Gaby. I punti esterni, invece, sono Évolène e Liddes nella parte romanza del Vallese svizzero, Les Contamines-Montjoie nell’Alta Savoia, Tignes in Savoia, Ribordone e Carema in Piemonte.

Concretamente, le indagini sul campo sono state degli incontri tra i raccoglitori – adeguatamente formati in precedenza – e degli informatori locali, ai quali è stato sottoposto un questionario di circa 6000 voci, costituito da domande in cui si chiedeva una traduzione diretta del termine ricercato, oppure da domande più aperte in cui avevano maggior modo di emergere aspetti di cultura materiale: non solo terminologia, ma anche e soprattutto – attraverso di essa – usanze, credenze, mestieri, *savoir-faire*, proverbi; un’alternanza di domande chiuse che prevedono una risposta-traduzione e domande più aperte che invitano alla produzione di testi più estesi, spesso fondamentali anche per interpretare il significato delle chiuse (Raimondi et alii, 2015). Sono state indagate tutte le filiere agricole e tanti altri possibili aspetti della vita umana in una comunità alpina. Per la precisione, è stato utilizzato il *Questionnaire pour enquêtes dialectales en pays alpin* (Tuailon, 1972-1973), ideato da Gaston Tuailon, questionario che ha rappresentato la base anche per il futuro sviluppo dell’ALEPO, o Atlante Linguistico Etnografico del Piemonte Orientale (ALEPO, 1993-94).

Per quanto riguarda i punti valdostani, tutti i materiali dell’archivio APV provengono dalle inchieste realizzate fra il 1973 e il 1985, integrate poi per alcuni punti da investigazioni supplementari a fine anni ’80. Gli etnotesti ricavati – in buona parte raccolti da Celestino Guichardaz, Imelda Janin, Alessandro Béchaz, Luigina Blanc, Marco Perron e Saverio Favre – sono stati registrati su nastro magnetico e appuntati, in grafia fonetica *ALF-Rousselot*, su appositi quaderni d’inchiesta. I punti piemontesi sono stati integrati per concessione dell’ALEPO, mentre quelli vallesani sono stati raccolti espressamente per l’APV fra il 1998 e il 2001 attraverso una collaborazione con l’Université de Neuchâtel. Invece, i dati di Les Contamines-Montjoie derivano da un’inchiesta condotta sotto la direzione di Tuailon stesso negli anni Ottanta-Novanta, mentre quelli di Tignes provengono da una pubblicazione lessicografica autonoma⁸.

L’APV verrà pubblicato in una serie di volumi, ciascuno dei quali concepito come una sorta di “monografia geolinguistica” su uno dei temi o dei sotto-temi in cui è divisibile il questionario. La struttura base su cui articolare tutti i volumi è stata individuata in una serie di voci numerate (dette *Articles*) preceduti da commenti introduttivi (*Commentaires*) e accompagnate da carte analitiche, tabelle di testi, apparato fotografico⁹, referenti supplementari, tabelle flessionali,

⁸ Duch, Célestin / Béja, Henry (1998). *Le patois de Tignes (Savoie)*, ELLUG, Grenoble.

⁹ Gli archivi multimediali del BREL e l’Ufficio audiovisivi della struttura Attività espositive e promozione identità culturale presentano in formato digitale immagini, documenti sonori e filmati di carattere etnografico e linguistico relativi al territorio valdostano. Questo patrimonio si è costituito nel tempo e continua ad alimentarsi grazie all’attività di produzione e alle acquisizioni di documenti provenienti da terzi.

carte sintetico-simboliche. Ciascun volume sarà completato da una serie di indici: “per referente” (basato sul testo dei titoli delle voci), “per significante” (nel quale verranno processati e lemmatizzati tutti i termini dialettali presentati nel volume in grafia fonetica), “speciali” (basato sui fenomeni lessicali, fonetici, morfosintattici o etnografici trattati dalle carte sintetiche). La lingua veicolare scelta per la pubblicazione è il francese mentre, per il materiale dialettale, viene utilizzata la trascrizione ortografica normalizzata dei diversi patois regionali valdostani sviluppata negli anni dal *Bureau Régional pour l’Ethnologie et la Linguistique* (BREL), detta *Graphie du BREL*. Si tratta di una grafia a base ortografica francese, integrata con alcuni suoni specifici del francoprovenzale. Quest’ultima è supportata dalla grafia fonetica IPA, riservata alle risposte cartografate o presentate negli elenchi di referenti supplementari (Raimondi, 2019).

Il percorso non è stato privo di complicità, ma – accanto all’auspicio di una futura informatizzazione di tutto il sistema – nel 2020 è finalmente nato il primo volume cartaceo ufficiale dell’*APV-Atlas des Patois Valdôtains*: presentato al grande pubblico nel maggio del 2021, si tratta del volume intitolato *APV 1 - Le lait et les activités laitières* (APV 1, 2020).

2.2. Indagine APV ad Arnad: la ventilazione, la molitura, la panificazione

Le indagini sul campo per l’APV nel territorio di Arnad sono state condotte da Imelda Janin (1933-2018), mentre i testimoni intervistati sono stati gli abitanti locali Maria Delfina Joly (1914-2015), Giovanni Carlo Rolland (1920-2009) e Quirino Joly (1930-1976).

In questa sezione, si procederà alla trascrizione in grafia BREL di una conversazione tra Imelda Janin e Quirino Joly, registrata su nastro magnetico, in sede dell’indagine svoltasi tra il dicembre 1972 e il marzo 1973. Le registrazioni sono state, nel corso degli anni, convertite in audio formato mp3 – ai fini del presente lavoro ne sono stati esaminati due – e sono oggi conservate negli archivi APV presso il BREL. L’intervista, svolta presso l’abitazione di Quirino Joly, in frazione Ville, nella “piana” di Arnad, indaga temi riguardanti la filiera tradizionale del pane: in particolare la ventilazione, la conservazione dei cereali, la molitura e la panificazione¹⁰. Nella colonna di sinistra verrà presentata la conversazione originale mentre, sulla destra, vi sarà la sua versione in lingua italiana¹¹.

¹⁰ Région autonome Vallée d’Aoste - Archives BREL – Fonds RAVDA > Atlas des patois valdôtains, CASSETTE AUDIO B001876 – B001888.

¹¹ Più che una vera e propria traduzione *tout court*, si tratta di una traduzione che include anche direttamente le parole francoprovenzali, ulteriormente spiegate – ove necessario – tra parentesi. In questo modo, con l’obiettivo

AUDIO B001876 (APV ARNAD)

Ventilazione, conservazione dei cereali, molitura, panificazione

Legenda:

I = Imelda Janin (intervistatrice)

Q = Quirino Joly (informatore)

C = Caterina Joly, madre di Quirino Joly (informatrice)

<u>Conversazione originale trascritta in grafia BREL:</u>	<u>Traduzione in lingua italiana:</u>
<p>Le vannage et la conservation des céréales</p> <p>I : <i>Il faut vaner.</i> Q : Fa vani. I : É hi travai lai comme sé mande ? Q : Vanì. I : Y è-té dé magnée défèènte dé fae hénai ? Q : Y et pa gneue magnée défèènte. Lo premi co sé greuhhe vià lo pieu gro to lo van, apoué sé ehpouse... é y et to lai. I : Y è-té na <i>pelle à vaner</i> ? Q : Oi la maquina a vani, la vaneuza. Na maquina qué damòn y at na tramodja... I : Séèye lo <i>tarare</i> hénai. La <i>pelle</i> envètche y et ign'atro enstrumèn qué y et pa fran na maquina... Q : Na, na hé en tsi no y et pa. I : É hi <i>tarare</i>, la vaneuza sé dovrave ioù ? Q : Hé en piàn lo pieu. Aa nèàn Bén dza co su pé lé montagne ma lo pieu y et hé en piàn. I : <i>Vanner au tarare.</i> Q : Vanì to la vaneuza. I : <i>Mettre les grains dans la trémie.</i> Q : Vouiguì lo gran dedeun la tramodja. I : Dimme comme sive fête. Q : Cattro taviyón betà en queugn, te ouigue lai comme hi qué y et en heumma lo molén. Apré alave dzu desù na gréya, dove gréye qué voyadzón é lai réhton lé ehpié pieu grose, son</p>	<p>La ventilazione e la conservazione dei cereali</p> <p>I: Bisogna ventilare. Q: <i>Fa vani.</i> I: Quel lavoro come si chiama? Q: <i>Vanì.</i> I: Ci sono modi differenti di farlo? Q: Non ci sono modi diversi. Prima si sgrossa via la maggior parte usando il vaglio, dopo si spolvera... ed è tutto lì. I: C'è il ventilabro? Q: Sì, la macchina per ventilare, la <i>vaneuza</i>. In cima ha la tramoggia... I: Quello sarebbe la macchina per pulire. Il ventilabro invece è un altro strumento, non è proprio una macchina... Q: Allora no, qui da noi non esiste. I: E dunque questa macchina dove si usava? Q: Quasi esclusivamente quaggiù nella piana. Adesso ce l'avranno anche su in montagna, ma era soprattutto usata quaggiù. I: Ventilare con la svecciatrice. Q: Ventilare con la <i>vaneuza</i>. I: Mettere i grani nella tramoggia. Q: <i>Vouiguì lo gran dedeun la tramodja.</i> I: Dimmi com'era fatta. Q: Quattro assi messi a cuneo, e si rovescia il grano dentro, come in quella che c'è in cima al mulino. Dopodiché il grano scende, ci sono due griglie mobili sulle quali rimangono le spighe più</p>

di essere il più divulgativo possibile, il testo assume maggiore chiarezza e significatività anche per un eventuale parlante soltanto italofono.

<p>sempre vouidde hénai. Lo bolài va dinsèn é lo gran va dé l'atro poulit. Y et dé ehpié qué réhton entie, sé dehtacon dé la paye, hénai y et lo pieu gró dou bolài.</p> <p>I : Ma son rotte ? Q : Oi, son rotte. I : <i>Tourner la manivelle.</i> Q : Fae viondé la manevéla. I : <i>Le tambour.</i> Q : Lo tambour, co no. I : <i>Les palettes.</i> Q : Lé palette, pé fae er. I : Heutte palette <i>font voler la balle.</i> Q : Oi, fan volé lo bolài. I : É lo bolài henque séèye alora ? Q : Lo bolài, proppe proppe, y et lé aéhte. Lé aéhte son hize pèi dé paye tri qué van vià ensembio i bolài, la poussa. I : Y et pa dé déféènhe dé bolài selón lo bià ou...</p> <p>Q : Na na, sé dit sempre bolài. I : <i>Les mauvais grains.</i> Q : N'et pa, son touit bon lé gran. Ou sé y et in an qué mavie pa enviza y et quens, y et en pocca pieu ménso, pieu tri. I : É ioù van fini ? Q : Touit ensembio, la vaneuza y at in tsén-alet qué lé porte dedeun in sac. I : <i>Le blé est bien grené.</i> Q : Lo bià y et bé gran-à. I : <i>Une jointée</i>, dove man piyn-e.</p> <p>Q : Na bohta. I : É dove ? Q : Dove bohte. I : <i>Une mesure à grain.</i> Q : Na mezeua dou gran séat in cartéon, dzé crèyo 25 quillo. I : <i>Remplir la mesure.</i> Q : Empiéhtre lo cartéon. I : <i>Raser la mesure.</i> Q : Sé razave. Y èàn pasà to in mandzo dé in rahté. I : Y et pa na ho ehprés ?</p>	<p>grosse che sono sempre vuote. La pula va da una parte e il grano pulito va dall'altra. Ci sono spighe che rimangono intere staccandosi dalla paglia, e rappresentano la parte più sostanziosa della pula.</p> <p>I: Ma sono rotte? Q: Sì, sono rotte. I: Girare la manovella. Q: <i>Fae viondé la manevéla.</i> I: <i>Il tamburo.</i> Q: Il <i>tambour</i>, anche per noi. I: Le palette del ventilatore. Q: <i>Lé palette</i>, per fare aria. I: Tali palette fanno volare la pula. Q: Sì, fanno volare <i>lo bolài</i>. I: <i>Lo bolài</i> che cosa sarebbe? Q: <i>Lo bolài</i>, ad essere precisi, è le ariste. Le ariste sono quei pelucchi di paglia sminuzzati che vanno via assieme alla pula, alla polvere. I: Non ci sono differenze di pula a seconda che si tratti di segale o... Q: No no, si dice sempre <i>bolài</i>. I: I grani cattivi. Q: Non ce ne sono, sono tutti buoni. O, al più, se qualcheduno non matura bene si dice essere <i>quens</i>, è un po' più piccolo, più sminuzzato. I: E dove vanno a finire? Q: Tutti insieme, la trebbiatrice ha un canaletto che li porta dentro ad un sacco. I: Il grano è ben sgranato. Q: Il grano è ben <i>gran-à</i>. I: Una giummella, la quantità di grano contenuta nelle due mani raccolte a conchetta. Q: <i>Na bohta</i>. I: E due? Q: <i>Dove bohte</i>. I: Un'unità di misura per il grano. Q: Una misura per il grano è il <i>cartéon</i>, credo siano 25 chili¹². I: Riempire la misura. Q: <i>Empiéhtre lo cartéon</i>. I: Rasare, scolmare tale misura. Q: Avranno rasato con il manico di un rastrello. I: Non c'è un qualcosa fatto apposta?</p>
---	--

¹² Come si avrà modo di notare, a confronto con i risultati dell'indagine Lucianaz 2021, supportati anche da informazioni reperite nella bibliografia consultata, si riscontra qui un errore. La misura per cereali denominata *lo cartéon* corrisponde infatti a 16 chili.

<p>Q : Na... Mangàa to in taviyón, mangàa lo fyi dou manevrà, perqué hénàì mezeavon pé don-i-lo a hize qué payavon lo fit. Déféamèn lo mezeavon pa.</p> <p>I : <i>Un sac à grain.</i></p> <p>Q : In sac dé gran.</p> <p>I : Y e-té dé défèèn non selón la grandjoù ?</p> <p>Q : Na na, in sac, in satsón, in saquet...</p> <p>I : É lo satsón...Y e-té pa dé satsón ehprés pé cahque tsoza ?</p> <p>Q : Lo satsón pé pihté tsahtagne qué y et fét bièn pieu ehtret, caze mé na tsahe.</p> <p>I : Dé henque son fét lé sac ?</p> <p>Q : Y ivon fét, en djénéral, dé téla dé rihta. Aya son dé trouédzo.</p> <p>I : <i>Le contenu de ces sacs.</i></p> <p>Q : Na satchouà.</p> <p>I : <i>Mettre en sac.</i></p> <p>Q : Ensaqué.</p> <p>I : <i>Tasser le sac.</i></p> <p>Q : Ensatsì lo sac, ensatsì su lo sac.</p> <p>I : Pé fae ihté dé pieu, na ?</p> <p>Q : Oi, sé ensatse.</p> <p>I : <i>Où garde-t-on le grain ?</i></p> <p>Q : No hé lo betèn dedeun na tsambra ehprés, dièn la tsambra dou gran.</p> <p>I : É su en montagne ?</p> <p>Q : É su pé lé montagne tototén. Lai dedeun y et na artse ehprés.</p> <p>I : Ma sé mandave pa enté na tcherta magnée lo post laque betavon lo gran su lai ?</p> <p>Q : Oi na... lo mitte, no diavèn qué betavèn i mitte, hella tsambra pé régrèyì la roba.</p> <p>I : Ma servive mahque pé régrèyì la roba ou co pé d'atro ?</p> <p>Q : Su dé lai... Pé cahqueun oi, envètche d'atre que y ivon pieu poo falive co dormi-ye, é fae « guardaroba ».</p> <p>I : <i>Coffre à grain.</i></p> <p>Q : L'artse.</p> <p>I : Comme y et fète ?</p> <p>Q : Y et na grósa cassa caraye, y at in queverquio piàn ados, dèrè in toc y et fis pé pouyì taqué lé gon. La resta sé ivre.</p> <p>I : Allora sé ivre mahque pé miqià ?</p>	<p>Q: No... Poteva essere un asse, così come il manico del correggiato, perché quello veniva misurato per darlo a coloro che pagavano l'affitto, non per altro.</p> <p>I: Un sacco da grano.</p> <p>Q: <i>In sac dé gran.</i></p> <p>I: Ci sono nomi diversi in base alla grandezza?</p> <p>Q : No no, un sacco, un sacco grande, un sacco piccolo...</p> <p>I: Ma per quanto riguarda il sacco grande... Ne esistono con funzioni particolari?</p> <p>Q: Per la pesta delle castagne c'è un sacco molto stretto, come una calza.</p> <p>I: Di cosa sono fatti i sacchi?</p> <p>Q: Erano, in generale, fatti di tela di canapa. Adesso sono di iuta.</p> <p>I: Il contenuto di un sacco.</p> <p>Q: <i>Na satchouà</i> (lett. "saccata").</p> <p>I: Insaccare il grano.</p> <p>Q: <i>Ensaqué.</i></p> <p>I: Scuotere il sacco affinché ce ne stia di più.</p> <p>Q: <i>Ensatsì lo sac, ensatsì su lo sac.</i></p> <p>I: Per farne stare di più, no?</p> <p>Q: Sì, si scuote.</p> <p>I: Dove si conserva il grano?</p> <p>Q: Noi qui lo mettiamo in una stanza apposita, che chiamiamo la stanza del grano.</p> <p>I: E su in montagna?</p> <p>Q: E su in montagna la stessa cosa. Dentro quella stanza c'è un cofano apposta.</p> <p>I: Ma non si chiamava in un certo modo il posto dove mettevano il grano su da quelle parti?</p> <p>Q: Beh... la casa, noi dicevamo che lo mettevamo a casa, per dire quella stanza dove si metteva a posto la roba.</p> <p>I: Ma serviva solo per mettere a posto la roba o anche per altro?</p> <p>Q: Su da quelle parti... Per qualcuno sì, invece coloro che erano più poveri ci dovevano anche dormire, oltre che far da "guardaroba".</p> <p>I: Il cofano per grano.</p> <p>Q: <i>L'artse.</i></p> <p>I: Come è fatto?</p> <p>Q: È una grande cassa quadrata con un coperchio piano sopra, mentre dietro un pezzo è fisso per poter attaccare i cardini. Il resto si apre.</p> <p>I: Allora si apre soltanto per metà?</p>
---	---

<p>Q : Na, en pocca dé pieu. Y at ma 20-30 cm dèré dé fis, djeu pé pouyì fae ihté acohtà ou meur.</p> <p>I : Y et pa na piquiéda porta dévàn ?</p> <p>Q : Na, cahqueun lo queverquio sé ivre en do damia lo tréparteu.</p> <p>I : Y ive tamme dé entréparteu ?</p> <p>Q : Do, cahqueun tré, ma lo pieu n'avon sempre eun ou méh.</p>	<p>Q: No, un po' di piú. Ha solo 20-30 cm fissi dietro, il giusto per poter restare appoggiato al muro.</p> <p>I: Non c'è una piccola porta davanti?</p> <p>Q: No. In alcuni casi, il coperchio si apre in due pezzi sopra la divisoria.</p> <p>I: Quante ce n'erano di queste divisorie?</p> <p>Q : Potevano essere due, qualche volta tre, ma il più delle volte ce n'era una in mezzo.</p>
<p>La mouture</p>	<p>La molitura</p>
<p>I : Comèn sé dit <i>moudre le grain</i> ?</p> <p>Q : Moudre lo gran. No dièn « porté ou molén ».</p> <p>I : <i>Le meunier</i> ?</p> <p>Q : Lo moulén-ì.</p> <p>I : <i>Le grain est tout moulu.</i></p> <p>Q : Lo gran y et to mouli.</p> <p>I : <i>La mouture.</i></p> <p>Q : Lé mouteue. Y et henque pren lo moulén-ì en paye dé henque y at mouli. Né pren in tan per hen.</p>	<p>I: Come si dice macinare il grano?</p> <p>Q: <i>Moudre lo gran.</i> Oppure noi diciamo <i>porté ou molén</i> (lett. “portare al mulino”).</p> <p>I: Il mugnaio?</p> <p>Q: <i>Lo moulén-i.</i></p> <p>I: Il grano è tutto macinato.</p> <p>Q: <i>Lo gran y et to mouli.</i></p> <p>I: Il pagamento del mugnaio.</p> <p>Q: <i>Lé mouteue.</i> È ciò che il mugnaio prende come paga per quanto ha macinato. Ne prende una percentuale.</p>
<p>I : Tamme per hen ?</p> <p>Q : In tan pé quillo, si pa sé prendon in etto pé quillo, pé lé mouteue é en pocca pé lo consùm.</p>	<p>I: Che percentuale?</p> <p>Q: Un po' per ogni chilo, non so se prendono un etto per ogni chilo. Un po' è per il pagamento e un po' per l'usura del mulino.</p>
<p>I : Séèye lo 10%</p> <p>Q : Oi séat apopré paé. É sédenó cahqueun paye.</p>	<p>I: Sarebbe il 10%.</p> <p>Q: Sì, sarà all'incirca così. E altrimenti qualcuno pagava in denaro.</p>
<p>I : É sé dit pa mai « la mouteua » ?</p> <p>Q : Na, sempre lé mouteue.</p> <p>I : Perché ?</p> <p>Q : Y et ou pluriel perché, dzé croyo, sé porte pa moudre an pignà. Sénó séèye la mouteua dé la pignà... Y et in moui dé faeunna, in moui dé quillo... Son lé mouteue.</p> <p>I : <i>Le canal d'amenée d'eau.</i></p> <p>Q : La tsén-à qué min-e l'éve.</p> <p>I : É <i>la vanne</i> ?</p> <p>Q : L'ehtantse.</p> <p>I : Dé henque y ive fête ?</p> <p>Q : Hella éque y et sempre fête en tavé.</p> <p>I : <i>La roue à aubes.</i></p> <p>Q : La rouà a cop ou a cahe, y et la méma.</p>	<p>I: E non si dice “<i>la mouteua</i>” al singolare?</p> <p>Q: No, sempre <i>lé mouteue</i> al plurale.</p> <p>I: Perché?</p> <p>Q: È al plurale perché, io credo, non si porta a macinare una semplice manciata di grano... È tanto grano, molti chili di farina... Per questo sono <i>lé mouteue</i>.</p> <p>I: Il canale di conduttura d'acqua al mulino.</p> <p>Q: La canalina che porta l'acqua.</p> <p>I: E la chiusa del mulino?</p> <p>Q: <i>L'ehtantse.</i></p> <p>I: Di cosa era fatta?</p> <p>Q: È sempre fatta con assi di legno.</p> <p>I: La ruota del mulino.</p> <p>Q: <i>La rouà.</i> Può essere a <i>cop</i> (a palette) o a <i>cahe</i> (a cassette), il concetto è lo stesso.</p>
<p>I : <i>Une aube. Les aubes.</i></p> <p>Q : Na cahe, lé cahe. In cop, lé cop.</p>	<p>I: Una paletta della ruota del mulino. Due palette.</p> <p>Q: <i>Na cahe, lé cahe. In cop, lé cop.</i></p>

<p>I : Y et dé déféènhe tra lé roué ? Q : Lo sistéma pieu vièi y et a viabertén, bative mahque so dé palette. Aya lé déré dz'èi sempre vi-le totte a cahe. Dz'èi la fèi qué va mièi, dezot la rouà y et fioraye dé tavé é y at to dé tavé dé tsanté dedeun, allora helle cahe y ivon piyn-e d'éve é don-avon pieu dé pés. I : <i>Une aube fait tourner la meule.</i> Q : Na rouà a cahe fèi djiré la moula. I : <i>La meule fixe.</i> Q : La moula y et fissa. I : Tamme dé molén y édde encoa hé ? Q : Séat djemì hi dé Francesca...</p> <p>I : É hi dé Va ? Q : Hi dé Va y et vià... I : Ma y et encoa ? Q : Oi dz'èi la fèi, sé pouyéèye alé vére... I : <i>La farine.</i> Q : La faeunna. I : <i>La farine coule dans...</i> Q : La faeunna cole enté l'arbiòn... Pezéote ! No dièn pa cole, dièn pezéote.</p> <p>I : Comme y et fét ? Q : L'arbiòn y et in ho carà comme in arbe, djeusto qué envètche dé ihté lon comme l'arbe qué sé fèi pan, y et carà. I : <i>Tamiser.</i> Q : Tamezi. I : <i>Le blutage au moulin.</i> Q : Lo tamis qué sé taque ou molén, lo tamis lon, ma no lo betèn mahque pé la méya. I : <i>Le gros son</i>, henque té tèque vià can te tamize, lo pieu gro. Q : Lo pieu grosé y et lo bren. I : É n'et pa dé pieu fén ? Q : Na. Lo molén y et tsapià, lé père dou molén son tsapiaye ou pé tsapié lo gran ou pé létì. Lo bren létà y et pieu grosé, lo bren tsapià y et pieu tri, y et pieu pézàn.</p> <p>I : Voulivo savé henque y et lo lété. Q : Y et la pé gavaye totta en piyén en lon dou gran, lo lété ié porte vià la pé dé dessù totta en piyén, envètche tsapié y et tot a toquet.</p> <p>I : <i>La farine grossièrement tamisée.</i> Q : La faeunna tamezaye grosée.</p>	<p>I : Ci sono differenze tra le ruote? Q: Il sistema più vecchio è la ruota a girabarchino, con solo delle palette. Ultimamente le ho viste tutte a cassette. Credo che funzioni meglio, con le cassette piene d'acqua che forniscono maggior peso.</p> <p>I : Una palette fa girare la macina. Q: Una palette fa girare <i>la moula</i>. I : La macina fissa. Q: <i>La moula y et fissa.</i> I : Quanti mulini avete ancora qui? Q: C'è solo più quello di Francesca (abitante del luogo dell'epoca)... I : Quello di <i>Va</i> [toponimo]? Q: Quello di <i>Va</i> non è più in funzione... I : Ma c'è ancora? Q: Credo di sì, si potrebbe andare a vedere... I : La farina. Q: <i>La faeunna.</i> I : La farina scende nel... Q: La farina cola nell'<i>arbiòn</i> (specie di madia quadrata)... <i>Pezéote</i> ! Noi non diciamo cola, diciamo <i>pezéote</i> (lett. zampilla). I : Come è fatto? Q: L'<i>arbiòn</i> è quadrato, è come una madia solo che, invece di essere lungo come una madia da pane, è quadrato. I : Setacciare. Q: <i>Tamezi.</i> I : L'abburattatura al mulino. Q: Si attacca un setaccio al mulino, un setaccio lungo. Ma noi lo mettiamo solo per il granturco. I : La crusca, la parte più grossa che elimini quando setacci. Q: La crusca, la parte più grossa, <i>lo bren</i>. I : E non ce n'è di più fine? Q: No. Le pietre del mulino sono bucherellate per frantumare o per <i>létì</i> (allisciare). <i>Lo bren</i> frantumato è più sminuzzato e più pesante, mentre <i>lo bren létà</i> (sfogliato, allisciato) è più grossolano. I : Volevo sapere cos'è questo <i>lété</i>. Q: Si ha quando la buccia viene tolta completamente per lungo dal grano, <i>lo lété</i> (la sfogliatura) porta via la buccia (lett. pelle), invece <i>tsapié</i> è frantumare in pezzetti. I : La farina setacciata grossolanamente. Q: <i>La faeunna tamezaye grosée.</i></p>
---	--

<p>I : <i>La farine plus propre.</i> Q : La faeunna pieu fin-a... C : Beatà ! Beatà, y et can lo pan y at pamì dé bren, lo tamis y et fén, fén, fén.</p> <p>I : Sèi contenta qué la mamma sé récorde dé mot qué sedenó s'en van ! C : Lo pan to bé fén – pa pé comme hi qué fiavèn no – y et lo pan beatà. I : <i>Le tamis à domicile.</i> Q : Lo tamis di mitte. I : <i>Tamiser au tamis ?</i> Q : Tamezi. I : <i>Le gruau de grain.</i> Q : Lo gri. Y et henque y et dedeun can t'a gavaye lo bren. I : Henque ser ? Q : No dou gri fièn la mén-ihtra. Lo gri entsì no lo fan d'ordzo, aya cahqueun lo fan dé fromèn, ma lo mehquavon dza co davàn.</p> <p>I : Pé lé béhque na ? Q : Na, sé don-ave pa i béhque. I : <i>Casser le grain.</i> Q : Pihté-lo, pihté lo gran. Y et na pihta dé péra, na péra tsavaye rionda qué y at in tsouhthro ou méh ioù qué y at in perno é y at n'atra moula pieu souya qué djire dedeun dé tsanté. Pihtavon pé fae lo gri, no pihtavèn co lo tsèn-evvo é pihtavon co lé nous pé fae ole.</p> <p>I : <i>Grain mangé par des parasites.</i> Q : Lo gran dzamolà.</p>	<p>I: La farina ripulita. Q: <i>La faeunna pieu fin-a</i> (lett. più fine)... C: <i>Beatà ! Beatà</i> (abburrattato) si dice quando il pane non ha alcuna crusca, la farina è setacciata molto fine.</p> <p>I: Sono contenta che la mamma si ricordi delle parole che altrimenti andrebbero perse! C: Il pane con farina bella fine – non certo quello che facevamo noi – si dice <i>pan beatà</i>. I: Il setaccio che si fa a casa. Q: <i>Lo tamis di mitte</i> (lett. il setaccio di casa) I: Setacciare con questo setaccio? Q: <i>Tamezi</i>. I: Il grano puro. Q: <i>Lo gri</i>. È quello che c'è dentro quando gli hai tolto la crusca. I: A cosa serve? Q: Noi ci facciamo la minestra col <i>gri</i>. Dalle nostre parti generalmente si fa d'orzo, adesso invece qualcuno lo fa di frumento. Ma in realtà lo mischiavano già un tempo. I: Non era per le bestie? Q: No, non si dava alle bestie. I: Schiacciare il grano. Q: <i>Pihté lo gran</i> (lett. pestare il grano), pestarlo. C'è un palmento di pietra, una pietra scavata in modo tondo con un perno in mezzo, e c'è un'altra macina più liscia che gira dentro di traverso. Schiacciavano per fare il <i>gri</i>, noi schiacciavamo anche <i>lo tsèn-evvo</i> (la pianta di canapa), e pestavano anche le noci per farne l'olio. I: Grano mangiato dai parassiti. Q : <i>Lo gran dzamolà</i> (il grano coi tarli).</p>
--	---

AUDIO B001888 (APV ARNAD)

Panificazione

Legenda:

I = Imelda Janin (intervistatrice)

Q = Quirino Joly (informatore)

<u>Conversazione originale trascritta in grafia BREL</u>	<u>Traduzione in lingua italiana:</u>
<p>La panification</p> <p>I : <i>Le pain. Un pain. Deux pains.</i> Q : Lo pan. In pan. Do pan. I : <i>Noms des diverses formes de pain.</i> Q : Sé y et lo nouhro pan ner, y et djeu « lo pan ». Apré y é son lé miahe qué son helle plate, in pan ehpes. Envètche sé y et dé pan biàn nen lé mèque, qué son helle rionde. É lé bitchoulàn son hize fèt... A bitchoulàn, en do toc. Apré y et lé bahtón, qué son lon.</p> <p>I : <i>Noms des diverses qualités de pain, comme son fèt, lé faeunne...</i> Q : Lo pan ner pou ihtre fèt dé bià, dé fromèn, mehquià bià é fromèn... Y et sempre pan ner. Apré n'èn lé micole, ié betèn dé tsahtagne dedeun la pahta. I : É dé pan biàn n'ive pa in co y ive ? Q : Na, né sive pa, é apoué gnanca séo pa deute ezattamèn qué faeunna beutton... I : Aya qui lo fèi ? Q : Aya lo fèi djeusto lo pan-até. I : <i>On faisait le pain tous les... Diverses durées.</i> Q : Touit lé co qué te n'ave pamì ! Apopré in co per mis. I : Fiyivon pa in co pé an ? Q : Na, hé entsì no, na. Su pé lé Traverse dz'èi la fèi qué fiavon lo pan a Tsalende, in co pé an. Hé en piàn na, savèn tro comodo.</p> <p>I : <i>Le four.</i> Q : Lo for. Caze touit lé veladzo n'avon eun. I : Dé qui sive-té ?</p>	<p>La panificazione</p> <p>I: Il pane. Un pane. Due pani. Q: <i>Lo pan. In pan. Do pan.</i> I: Nomi delle diverse forme di pane. Q: Il nostro pane nero è semplicemente <i>lo pan</i>. Poi ci sono le <i>miahe</i>, che sono quelle piatte, un pane nero spesso. Invece se è pane bianco sono le <i>mèque</i>, che sono quelle rotonde. E i <i>bitchoulàn</i> sono fatti... A <i>bitchoulàn</i> (pane di forma allungata), in due pezzi. Poi ci sono i <i>bahtón</i> (lett. bastoni), che sono lunghi. I: Nomi delle diverse qualità di pane, come sono fatti, le farine... Q: Il pane nero può essere fatto di segale, segale mescolata a frumento, ma sempre pane nero è. Poi ci sono le <i>micole</i>, per le quali mettiamo delle castagne nell'impasto. I: E pane bianco non ce n'era un tempo? Q: No, non ce n'era. E poi non saprei neanche dirti esattamente che farina ci vuole... I: Adesso chi lo fa? Q: Adesso lo fa soltanto il panettiere. I: Quando si faceva il pane... Quanto durava? Q: Tutte le volte che non ne avevi più! All'incirca una volta al mese. I: Non lo facevano una volta all'anno? Q: No, quaggiù no. Su per le <i>Traverse</i> [toponimo] credo lo facessero a Natale, una volta all'anno. Quaggiù nella piana no, stavamo già troppo bene! I: Il forno. Q: <i>Lo for</i>. Quasi tutti i villaggi ne avevano uno. I: Di chi era?</p>

<p>Q : Dé na fameuye. Dé co y et bén co dé for en comunión. Éque en piàn la fèi na, ma su pé lé Traverse oi. En Tsampaserma y et bén co aya.</p> <p>I : <i>La maison du four.</i></p> <p>Q : La mezón dou for.</p> <p>I : <i>Un pétrin.</i></p> <p>Q : L'arbe. Y et na cassa a queugn, en pocca londze. Comme in artsón fèt a queugn.</p> <p>I : <i>Le couvercle.</i></p> <p>Q : Lo queverquio.</p> <p>I : <i>Pétrir.</i></p> <p>Q : Empahté. Lo gran pieu fan lé female. Sé fiave dedeun l'arbe.</p> <p>I : Pa damòn ?</p> <p>Q : Na, dedeun.</p> <p>I : <i>Le levain.</i></p> <p>Q : Lo levà.</p> <p>I : <i>La pâte.</i></p> <p>Q : La pahta.</p> <p>I : <i>Délayer la farine.</i></p> <p>Q : Bagnì la faeunna... no dièn alondzì la pahta.</p> <p>I : Ma can y et co faeunna é te ié beutte l'éve ensembio, comme sé dit ?</p> <p>Q : <i>Débatre la faeunna a l'éve, mehqué, empahté.</i></p> <p>I : <i>Toute la pâte pétrie s'appelle...</i></p> <p>Q : La pahta.</p> <p>I : <i>La pâte lève.</i></p> <p>Q : La pahta léve.</p> <p>I : <i>Corbeille pour la pâte d'un pain.</i></p> <p>Q : N'et pa hé.</p> <p>I : <i>Marquer les pains.</i></p> <p>Q : Marqué lé pan.</p> <p>I : Qué marque fiyivon ?</p> <p>Q : No fièn in segn dé la croui. Sénó djeu an réga ou méh to in couté. I miahe fan dé mergondade to lo rabio.</p> <p>I : Y ive pa dé ho « apposta » ?</p> <p>Q : Oi dé marque. Son fête dé mouyetta, travayà.</p> <p>I : Dé bohç ou dé fér ?</p> <p>Q : Dé fér.</p>	<p>Q: Di una famiglia. A volte era un forno comunitario, quaggiù nella piana credo di no ma nelle <i>Traverse</i>, sì. A Champassermaz c'è tutt'oggi.</p> <p>I: La casetta del forno.</p> <p>Q: La <i>mezón dou for</i>.</p> <p>I: La madia.</p> <p>Q: <i>L'arbe</i>. È una sorta di cassapanca fatta a cuneo, un po' lunga. È come un <i>artsón</i> fatto a cuneo.</p> <p>I: Il coperchio.</p> <p>Q: <i>Lo queverquio</i>.</p> <p>I: Impastare.</p> <p>Q: <i>Empahté</i>. Per la maggior parte lo fanno le donne. Lo si faceva dentro la madia.</p> <p>I: Non sopra?</p> <p>Q: No, dentro.</p> <p>I: Il lievito.</p> <p>Q: <i>Lo levà</i>.</p> <p>I: L'impasto.</p> <p>Q: <i>La pahta</i>.</p> <p>I: Stemperare la farina.</p> <p>Q: <i>Bagnì la faeunna</i> (lett. bagnare la farina) ... oppure noi diciamo <i>alondzì la pahta</i> (lett. allungare l'impasto).</p> <p>I: Ma quando è ancora farina e ci metti insieme l'acqua, come si dice?</p> <p>Q : <i>Débatre la faeunna a l'éve</i> (stemperare la farina nell'acqua), mescolare, impastare.</p> <p>I: Una volta che l'impasto è completo si chiama...</p> <p>Q: <i>La pahta</i> (lett. la pasta).</p> <p>I: L'impasto lievita.</p> <p>Q: <i>La pahta léve</i> (lett. l'impasto si alza).</p> <p>I: <i>Recipiente per l'impasto</i>.</p> <p>Q: Qui non ce n'è.</p> <p>I: Marcare i pani.</p> <p>Q: <i>Marqué lé pan</i>.</p> <p>I: Che marcature facevano?</p> <p>Q: Noi facciamo un segno della croce. Altrimenti si fa solo una riga in mezzo col coltello. Alle <i>miahe</i> fanno delle decorazioni varie usando il raschietto della madia.</p> <p>I: Non c'erano degli utensili apposta?</p> <p>Q: Sì, le <i>marque</i> (lett. marche). Sono fatte in <i>mouyetta</i> (con questo nome si indicavano tali marche da pane).</p> <p>I: Di legno o di ferro?</p> <p>Q: Di ferro.</p>
--	---

I : Ma in co y ive n'ive pa co dé péra ? Dz'èi trova-ne eun dzo ent'ou meur entsi mé. Dé péra « ollare » pé marqué la pahta. N'en rahpà vià lo meur é y ive dedeun in boé.

Q : Ah dz'èi mai savi-lo, dz'èi sempre vi-ne dé fèr.

I : *Racler le pétrin.*

Q : Rahpé l'arbe.

I : To henque ?

Q : To in rabio. Y et in ho dé fèr, na paletta dé fèr lardze 20 cm, d'in coté y at na spétche da man-eye. Sé rahpe to hénai.

I : *Chauffer le four.*

Q : Htsoudé lo for.

I : *Chauffer le four le premier.*

Q : Htsoudé lo for lo premi co.

I : Y è-té cahque cohténma ?

Q : Hize su qué fan lo pan a Tsalende, y a da htsoudé lo for hi qué y a fèt la déré fornà l'an dévàn.

I : Envètche dzu hé ?

Q : Dzu hé... hi qué capitte. Hé couèyon tout lé dzor pan.

I : Co hé en Veulla ?

Q : Na, hé en Veulla pamì. Gnanca en Barme.

I : *La braise.*

Q : La braza.

I : *Le tire-braise.*

Q : Lo rabio qué poulitte lo for.

I : Y et lo mémo dé l'atro qué poulitte l'arbe ?

Q : Na, hi éque y at in mandzo lon, totta ign'atra forma.

I : *Le cendrier, pé tié vià la héndra.*

Q : No dièn lo panài. Y et fèt to in bahtón, en heumma dé cohténma no dé felà.

I : Pa co dé patén ?

Q : Oi... In htrah, an grama djacca.

I : *Les flammèches dans le four, les parcelles enflammées qui s'élèvent.*

Q : Lé hpèye.

I : *Essuyer le four.*

Q : Pani-lo.

I : Avó henque ?

Q : Lo panài é in hcovet.

I : *La porte du four.*

Q : La porta dou for.

I : *Enfourner.*

I : Ma un tempo non ce n'erano anche di pietra? Ne ho trovata io una nel muro di casa mia, di pietra ollare, per marcare l'impasto. Abbiamo raschiato via un pezzo di muro e l'abbiamo trovata lì dentro ad un buco.

Q : Ah non lo sapevo, io ne ho sempre e solo viste di ferro.

I : Raschiare la madia.

Q : *Rahpé l'arbe.*

I : Con cosa si raschia?

Q : Con un *rabio*. È una paletta di ferro larga circa 20 cm, da un lato ha una specie di maniglia. Si raschia con quello.

I : Riscaldare il forno

Q : *Htsoudé lo for.*

I : Scaldare il forno la prima volta.

Q : *Htsoudé lo for lo premi co.*

I : C'è qualche usanza legata a quest'operazione?

Q : Per quelli lassù che fanno il pane a Natale, deve scaldare il forno colui che ha fatto l'ultima infornata l'anno precedente.

I : Invece qui?

Q : Quaggiù si fa come capita... Ormai qui cuociono pane tutti i giorni.

I : Anche qui in Ville?

Q : No, qui a Ville non più. Nemmeno a Barmes.

I : La brace.

Q : *La braza.*

I : Il tirabrace.

Q : *Lo rabio* che pulisce il forno.

I : Ma è lo stesso di quello che raschia la madia?

Q : No, questo ha un manico molto lungo, ha tutta un'altra forma.

I : Il fruciandolo, per tirare via la cenere.

Q : Noi diciamo *lo panài*. È un bastone con in cima, generalmente, del tessuto.

I : Anche dei vestiti?

Q : Sì... Uno straccio, una vecchia giacca.

I : Le faville nel forno, le scintille che si alzano.

Q : *Lé hpèye.*

I : Pulire, asciugare il forno.

Q : *Pani-lo* (lett. asciugarlo).

I : Con cosa?

Q : Con *lo panài* e con *in hcovet* (lett. uno scopino).

I : La porta del forno.

Q : *La porta dou for.*

I : Infornare.

<p>Q : Enfornì. I : <i>La pelle à four</i>, pé beté dedeun lé pan.</p> <p>Q : La paletta pé enfornì. Y et dé bohç.</p> <p>I : <i>Défourner</i>. Q: No dièn gavé lé pan. I : <i>Le pain cuit bien</i>. Q : Lo pan couèi bén. I : <i>Cuire</i>. Q : Couée. I : <i>Il est bien cuit</i>. Q : Y è bén couét. I : <i>Une belle fournée</i>. Q : Na bella fornà. I : <i>Les pains ont brûlé, noirci</i>. Q : Lé pan son brijà, tsarbon-à. I : <i>Deux pains se sont touchés, se sont baisés</i>. Q : Do pan y an taca-se. I : Hella marca qué sé fèi can sé tacon ensembio comme sé dit ? Q : Séo pa comme sé dit. I : <i>Détails dou fournil : coin pour ranger les outils</i>. Q : Oi, lo post ioù qué rihtson lé mobio. I : <i>Étagères pour pain</i>. Q : Ehtadzée di tole.</p> <p>I : <i>Autres détails...</i> Q : Y et l'arbe, apré y et lo post ioù qué sé fèi fouà, lo fornet é la tsoudie pé fae couée l'éve.</p> <p>I : La tsoudie y et sempre fissa ? Q : Oi, y et sempre caze fissa. I : <i>Où range-t-on le pain à la maison ?</i> Q : I mitte ent'i rahtélé. Ou for envèche so lé tole.</p> <p>I : <i>Le ratelier</i>. Q : Lo rahtélé. I : É ioù dedeun lé mitte ? Q: No betèn dedeun an tsambra fréhtse, sètse. Sénó cahqueun beutton ou payi, d'atre i rahcar.</p> <p>I : É lo pan sé beutte djeusto ent'ou rahtélé ou co en d'atre post ? Ent'i artsón sé beutte pa ? Q : Na, sempre ou rahtélé. Dedeun l'artsón na perché moféh ! I : <i>Pain frais</i>.</p>	<p>Q: <i>Enfornì</i>. I: La pala da forno, per mettere dentro i pani. Q: <i>La paletta pé enfornì</i> (lett. la paletta per informare). È di legno. I: Sfornare. Q: Noi diciamo <i>gavé lé pan</i> (lett. togliere i pani). I: Il pane cuoce bene. Q: <i>Lo pan couèi bén</i>. I: Cuocere. Q: <i>Couée</i>. I: È ben cotto. Q: <i>Y è bén couét</i>. I: Una bella infornata. Q: <i>Na bella fornà</i>. I: I pani sono bruciati, anneriti. Q: <i>Lé pan son brijà, tsarbon-à</i> (lett. i pani sono bruciati, sono color del carbone). I: Due pani si sono toccati, si sono attaccati. Q: <i>Do pan y an taca-se</i>. I: Il segno che si crea quando si attaccano come si dice? Q: Non saprei. I: Dettagli della casetta del forno: posto dove riporre gli attrezzi. Q: Sì beh, il posto dove mettono gli attrezzi. I: Ripiani per il pane. Q: <i>Ehtadzée di tole</i> (lett. i ripiani delle assi su cui si porta il pane). I: Altri dettagli... Q: C'è la madia, poi c'è il posto dove si riscalda l'ambiente con la stufa e <i>la tsoudie</i> (sorta di calderone) per far cuocere l'acqua. I: <i>La tsoudie</i> è sempre fissa? Q: Sì, quasi sempre. I: Dove si mette il pane a casa? Q: A casa sulle rastrelliere. Al forno, invece, sulle <i>tole</i> (lunghe assi di legno dove vengono riposti i pani). I: La rastrelliera. Q: <i>Lo rahtélé</i>. I: E precisamente dove stava dentro casa? Q: Noi le rastrelliere le mettiamo dentro ad una stanza fresca, secca. Altrimenti qualcuno le mette nel fienile, altri nel <i>rascard</i>. I: E il pane si mette solo nelle rastrelliere o anche in altri posti? Dentro un cofano non si mette? Q: No, sempre sulle rastrelliere. Dentro un cofano no perché altrimenti ammuffisce! I: Pane fresco.</p>
--	--

<p>Q : Pan frèhc. I : <i>Pain rassis</i>. Q : Pan rasi. I : <i>Pain moisi</i>. Q : Pan moufi, ou pan to la moffa.</p> <p>I : <i>Pain mal levé</i>. Q : Pan pa sépouèn. I : <i>La mie</i>. Q : Lo molèhc. I : <i>La croute</i>. Q : La crouhta. I : <i>Les mièttes</i>. Q : Lé frezaye. I : <i>Entamer le pain</i>. Q : Entani lo pan. I : <i>Le premier morceau de pain</i>, hi qué té taye vià, comme sé mande ? Q : Lo crouhtet. I : <i>Une large tranche</i>. Q : Na grosa fetta. I : <i>Un vieux quignon de pain</i>, in toquet vièi qué y at rehta per lai... Q : In vièi crouhtet dé pan. I : <i>Pain chaud dans le vin sucré</i>. Q : Pan bouyo. I : <i>Soupe rouge</i>. Q : Dz'èi la fèi qué y et la seuppa dé l'ano. I : Comme sé fèi-té ? Q : Sé pren dé pan tsat, sé débocoun-e dedeun in grilet, apré sé vouigue dé vén é dove tré vanette dé hécro. Apré sé lése hpongué lai. Sé ta pa lo pan frèhc fa fae-la htsoudé, pasé ou beuro, dedeun an péla. I : Can sé fèi lo pan, sé fèi-té co cahque douh ? Q : No fièn lé micole. La micola tradichonnella y et hella di tsahagne, sé empahte dé tsahagne avó lo pan apoué sé fan carà hize lai. Sédénó cahqueun beutton dé pomme, dé tseurio qué y et an pianta « medicinale » qué te trouve vià pé lé pra en montagne ma co hé pé lé grepet. I : Lo tseurio y ave bon gueust ?</p>	<p>Q : <i>Pan frèhc</i>. I : Pane raffermo. Q : <i>Pan rasi</i>. I : Pane ammuffito. Q : <i>Pan moufi, ou pan to la moffa</i> (lett. pane con la muffa). I : Pane mal lievitato. Q : <i>Pan pa sépouèn</i>. I : La mollica. Q : <i>Lo molèhc</i>. I : La crosta. Q : <i>La crouhta</i>. I : Le briciole. Q : <i>Lé frezaye</i>. I : Iniziare a mangiare il pane. Q : <i>Entani lo pan</i>. I : Il primo boccone di pane, il primo pezzo che tagli via come si chiama? Q : <i>Lo crouhtet</i>. I : Una grossa fetta. Q : <i>Na grosa fetta</i>. I : Un vecchio pezzo di pane, rimasto lì... Q : <i>In vièi crouhtet dé pan</i>. I : Pane caldo nel vino zuccherato. Q : <i>Pan bouyo</i>¹³. I : Zuppa di vino. Q : Credo si tratti della <i>seuppa dé l'ano</i>. I : Come si fa? Q : Si prende del pane caldo, lo si fa a pezzetti dentro ad una ciotola, poi si rovesciano dentro il vino due o tre cucchiariate di zucchero e si lascia che il tutto si assorba. Se il pane non è fresco devi farla scaldare, col burro dentro ad una pentola. I : Quando si fa il pane, si fanno anche dei dolci? Q : Noi facciamo <i>lé micole</i>. La micola tradizionale è fatta con le castagne, ed è quadrata. Sennò qualcuno ci mette delle mele, del cumino che è una pianta medicinale che trovi nei prati in montagna, ma anche per di qua tra le pietruzze. I : Il cumino aveva un buon gusto?</p>
--	---

¹³ Come si avrà modo di notare, a confronto con i risultati dell'indagine Lucianaz 2021, si riscontra qui un errore. *Lo pan bouyo* è infatti pane con burro e zucchero; dunque, un piatto che non ha a che vedere con il vino. Le due incongruenze fin qui riscontrate mostrano bene come, nell'ambito di questo tipo di indagini, a volte sia necessario avere confronti e riscontri da parte di più fonti informative. Il che, in un certo senso, contribuisce a ribadire l'urgenza d'azione e di investimento in simili progetti, prima che il numero degli informatori più affidabili e di maggior esperienza si riduca irreparabilmente per ovvie ragioni anagrafiche.

Q : Oi... In gueust paé féoin-à.	Q: Sì... Un gusto che ricorda quello del finocchio.
----------------------------------	---

2.3. Una nuova indagine: confronto e integrazione a 50 anni di distanza

Attraverso lo stesso metodo, vengono qui presentati i risultati di una doppia intervista svolta in autonomia nel settembre del 2021, indagine alla quale ci si riferirà con l’etichetta di “Lucianaz 2021”. Gli informatori selezionati sono Martino Joly (classe 1940) e Angelo Joly (classe 1949), entrambi residenti nel comune di Arnad ed esponenti del gruppo etnografico locale *Lé Travail d’in Co*.

I temi qui toccati riguardano la filiera del pane nella sua totalità, dal dissodamento del campo alla panificazione. Nel condurre l’intervista n. 01, sono state seguite le voci del questionario ALEPO¹⁴, in modo da poter presentare un prodotto scientifico in grado di fungere da integrazione e confronto – a mezzo secolo di distanza – per quanto riguarda l’indagine APV di cui sopra. Inoltre, presentare le domande in lingua italiana ha facilitato lo sviluppo dell’indagine e della conversazione. Si potrà così anche facilmente notare come il *Questionnaire* di Tuailon – come accennato in precedenza – abbia rappresentato il modello per lo sviluppo dell’ALEPO. Le indagini, infatti, pur seguendo due questionari diversi, sono assolutamente equivalenti.

L’inchiesta è presentata in due parti: nella prima verranno ripercorse le stesse questioni dell’investigazione APV, mentre la seconda riguarda il tema della trebbiatura.

Infine, l’intervista n. 02 chiude il capitolo degli etnotesti con una preziosa testimonianza, stimolata senza particolari questionari ma attraverso una semplice conversazione a tema “la filiera tradizionale del pane nero di segale nel comune di Arnad”, di cui vengono riportati i tratti più salienti. Anche e soprattutto testimonianze di quest’ultimo tipo sono rilevanti, in quanto svincolate dalla narrazione atlantistica per questionari, restituendo a quest’ultima – attraverso la ricchezza di dati spontanei forniti dagli informatori – quella dimensione storica e sociale che essa a volte non riesce a cogliere (Raimondi *et alii*, 2015).

Attraverso i contributi etnotestuali che seguono, dunque, viene ricostruita l’intera filiera tradizionale del pane di segale nel comune di Arnad.

¹⁴ Cfr. ALEPO / Questionario (1993-1994), da voce 941 (31.2a) “La trebbiatura” a voce 1132 (37.15a) “Si usa cuocere piccole ghittonerie per i bambini con la grande infornata del pane?”.

INDAGINE “LUCIANAZ 2021” N. 01 - 11.09.2021

Ventilazione, conservazione dei grani, molitura, panificazione

Legenda:

F = Fabien Lucianaz (intervistatore)

M = Martino Joly (informatore)

<u>Conversazione originale trascritta in grafia BREL:</u>	<u>Traduzione in lingua italiana:</u>
La ventilazione e la conservazione dei grani	La ventilazione e la conservazione dei grani
F : <i>Bisogna ventilare (il grano).</i>	F: Bisogna ventilare (il grano).
M : Fa vani.	M: <i>Fa vani.</i>
F : <i>Il lavoro di ventilazione [dei cereali]</i>	F: Il lavoro di ventilazione [dei cereali]
M : Vani, to lo « vaglio ».	M: <i>Vani</i> , con il vaglio.
F : <i>Quali metodi si conoscono per ventilare i cereali?</i>	F: Quali metodi si conoscono per ventilare i cereali?
M : Sive djeu lo vani é prou, hénai fiyivon sempre lé female. Lé ommo bativon, portavèn foua lo gran é lor alavon « avanti ».... Dé co arevavon a finì pé can sive dza lo nou tsardzo da vani, sénó betavèn poué d'in coté é vanavon poué.	M: C'era solo il metodo classico del <i>vani</i> e basta, lo facevano sempre le donne. Gli uomini trebbiavano, portavano il grano alle donne e loro andavano avanti... A volte riuscivano a finire in tempo per il nuovo carico da ventilare, altrimenti glielo mettevamo da parte e lo facevano dopo.
F : <i>Il vaglio [di vimini, per ventilare].</i>	F: Il vaglio [di vimini, per ventilare].
M : Lo van. Dé « vimini » y et dé gore. Lo van dé gore.	M: <i>Lo van</i> . È di vimini ovvero <i>dé gore</i> . <i>Lo van dé gore</i> .
F : <i>La pala per ventilare [ventilabro].</i>	F: La pala per ventilare [ventilabro].
M : Pa mai vi-ne dé hénai.	M: Non ne ho mai viste.
F : <i>Il ventilatore [macchina per ventilare].</i>	F: Il ventilatore [macchina per ventilare].
M : Hénai y at arevà tar, can sive dza co la « trebbiatrice ». No l'avèn pa.	M: Questo è arrivato tardi, quando c'erano già anche le trebbiatrici. Noi non ce l'avevamo.
F : Can y an arevà ?	F: Quando sono arrivati?
M : Y an arevà dou '67-68 per éque, y an comenhià a arevé dé maquine qué n'en mén-à su Ehtsalogne. Y et co aya su i Barme.	M: Sono arrivati circa nel '67-'68, anni in cui hanno iniziato ad arrivare delle macchine che abbiamo trasportato su a Echallogne. Ce n'è ancora una adesso su alle <i>Barme</i> [toponimo].
F : <i>Mettere i chicchi nella tramoggia [del ventilatore].</i>	F: Mettere i chicchi nella tramoggia [del ventilatore].
M : Dedeun la tramodja.	M: <i>Dedeun la tramodja</i> .
F : <i>Girare la manovella [del ventilatore].</i>	F: Girare la manovella [del ventilatore].
M : Se fiyive djiré to an manouya, djiré la manouya.	M: Si faceva <i>djiré to an manouya</i> (lett. girare con una manovella), <i>djiré la manouya</i> .
F : <i>La pula.</i>	F: La pula.
M : Lo balài.	M: <i>Lo balài</i> .

<p>F : <i>La pula ha nomi diversi a seconda dei cereali?</i></p> <p>M : Na, sé dit sempre lo balài.</p> <p>F : <i>I chicchi buoni.</i></p> <p>M : Lé gran son bon. Bon.</p> <p>F : <i>I chicchi cattivi.</i></p> <p>M : Son gramo, ié diyivon lé gran quens. « Oyèn n'ive bièn dé quens ». Pé deue hi qué y ivon gramo, pa maveur... Te lé vèyive dza tot amouélà, pa bé da vére. Lo gran quens alave i béhque.</p> <p>F : <i>Il grano è ben sgranato.</i></p> <p>M : Lo gran y è bén batì.</p> <p>F : <i>Una giumenta [la quantità di grano contenuta nelle mani raccolte a conchetta].</i></p> <p>M : An bohta dé gran. Dove bohte, tré bohte...</p> <p>F : <i>Unità di misura per cereali.</i></p> <p>M : Lo cartéon : sèze quillo. In ho comme fise in sedèlén, ma sempre dé bohç é ados y ave na traversa. Falive empyi-lo su pién apré rahpé hai, é paé y ive 16 quillo.</p> <p>F : <i>Scolmare l'emina [rasare].</i></p> <p>M : Razé.</p> <p>F : <i>La rasiera dell'emina [asticella scolmatrice].</i></p> <p>M : Sé raze avó in bahtón ou in mandzo dé in rahté : can sive to pién, “rrrrap” te chovive hella bara, paé te sive cheur qué y ive sèze quillo, in cartéon.</p> <p>F : <i>Un sacco da grano.</i></p> <p>M : In sac.</p> <p>F : <i>I sacchi per il grano hanno nomi diversi a seconda della capienza?</i></p> <p>M : Na na pa gnanca, se diyive in sac piquiot ou in sac gro. Né sive qué tignavon in couintal, é dé hi qué tignavon ma trenta quillo... Lé sac sivon sempre dé rihta.</p> <p>F : <i>Insaccare (il grano)</i></p> <p>M : To lo van sé vouiguive dedeun lo sac. Dedeun lo sac pé avé len vouiguì y ive in baéat, lo baéat dou bià. Hénai sive comme in teubbo résà qué te betave dedeun lo sac paé te vouiguive dedeun len, comme in amboquoù. Lo baéat dou gran.</p> <p>F : <i>Dove si conserva il grano?</i></p> <p>M : Dedeun l'artse, to lo queverquio qué toppe. Sive dedeun lé mîte, n'avon touit eun-a ou</p>	<p>F: La pula ha nomi diversi a seconda dei cereali?</p> <p>M: No, si dice sempre <i>lo balài</i>.</p> <p>F: I chicchi buoni.</p> <p>M: <i>Lé gran son bon. Bon.</i></p> <p>F: I chicchi cattivi.</p> <p>M: <i>Son gramo</i> (lett. sono cattivi), dicevano che erano i grani <i>quens</i>. “Quest’anno ce n’erano tanti di <i>quens</i>” Per dire i grani che non erano buoni, non maturi... Li vedevi già, tutti accartocciati, non belli neanche da vedere. Il grano <i>quens</i> veniva dato alle bestie.</p> <p>F: Il grano è ben sgranato.</p> <p>M: <i>Lo gran y è bén batì</i> (lett. il grano è ben trebbiato).</p> <p>F: Una giumenta [la quantità di grano contenuta nelle mani raccolte a conchetta].</p> <p>M: <i>An bohta dé gran. Due bohte, tre bohte...</i></p> <p>F: Unità di misura per cereali.</p> <p>M: <i>Lo cartéon</i> : sedici chili. Era come un secchio, sempre di legno e sopra aveva una sbarretta. Bisognava riempirlo fino all’orlo e poi rasare in qua, così erano 16 chili.</p> <p>F: Scolmare l'emina [rasare].</p> <p>M: <i>Razé.</i></p> <p>F: La rasiera dell'emina [asticella scolmatrice].</p> <p>M: Si rasi con un bastone o un manico di rastrello: quando era pieno, “rrrrap” [suono onomatopeico] seguivi quella barra, così eri sicuro che fossero 16 chili, ovvero un <i>cartéon</i>.</p> <p>F: Un sacco da grano.</p> <p>M: <i>In sac.</i></p> <p>F: I sacchi per il grano hanno nomi diversi a seconda della capienza?</p> <p>M: No, si diceva un sacco piccolo o un sacco grande. Alcuni tenevano un quintale, altri solo trenta chili... I sacchi erano sempre fatti di canapa.</p> <p>F: Insaccare (il grano)</p> <p>M: Con il vaglio si trasferivano i grani dentro il sacco. Nel sacco, per facilitare l’operazione, c’era una <i>baéat, lo baéat dou bià</i> (lett. lo <i>baéat</i> della segale). Era come un tubicino segato che mettevi dentro il sacco così ci rovesciavi dentro più facilmente, come un imbuto. <i>Lo baéat dou gran.</i></p> <p>F: Dove si conserva il grano?</p> <p>M: Nell’<i>artse</i>, con sopra il coperchio. Era dentro casa, ne avevano tutti una o due... Non c’era un</p>
---	--

<p>dove... Ioù chouvéye dedeun lé mîte. É y avon poué totte na « divisoria » ou métèn. Hénai ié diyivon lé ezé, empyi in ezé, empyi l'atro ezé. Sèi pa lo perqué, y an sempre deuye lé ezé.</p> <p>F : <i>Il coperchio [del cofano per grano].</i></p> <p>M : Lo queverquio.</p> <p>F : <i>La porticina anteriore [del cofano per grano].</i></p> <p>M : Na, sive pa. Fantive ivri su é pouizì dedeun to an potse. Te vouiguive dedeun to lé sàc é te prendive to na potse qué sé mandave la galohe, ehprés pé lo gran.</p> <p>F : <i>I parassiti del grano.</i></p> <p>M : Lé dzamolle tacavon bièn. Betavon poué bièn d'erba biantse, paé dé foés, so l'artse qué vignave totta topaye d'erba biantse. L'erba biantse porte vià lé dzamolle.</p> <p>La molitura</p> <p>F : <i>Macinare il grano.</i></p> <p>M : Moudre lo gran.</p> <p>F : <i>Il grano è tutto macinato.</i></p> <p>M : Lo gran y è tot mouli.</p> <p>F : <i>Il mugnaio.</i></p> <p>M : Lo molén-ì. Sive dé ommo ma capitave co dé female. La femala y è la molinéra.</p> <p>F : <i>Come si paga il mugnaio?</i></p> <p>M : Y é diyivon lé mouteue. Ogne méria dé bià, lo méria y è 10 quillo, prendivon in quillo dé faeunna.</p> <p>F : Lo 10%.</p> <p>M : Ecco oi, pio méno.</p> <p>F : <i>Il mulino.</i></p> <p>M : Lo molén. Molén a péra, sive tot a péra.</p> <p>F : <i>Il canale di condotta d'acqua al mulino.</i></p> <p>M : Hénai y ive an tsén-à, qué partive su damón lo molén é vignàve dzu : hénai y é diyivon la démèrsa. La démèrsa vou deue qué y è bièn drette. Co fénque vià pé lé pra sé sivon bièn dret diyivon : « Y è comme an démèrsa ! ». Ognètàn fantive poué réfàe-là, deavon pa poué bièn a ihté sempre foua, é l'éve... É su per lai y ive ma fête dé déze... Ogne do ou tré an fantive réfàe-là.</p>	<p>posto preciso dentro casa. Avevano tutte una divisoria in mezzo. Agli spazi ricavati da questa divisoria dicevano <i>lé ezé</i> (lett. gli uccelli), non lo so perché ma si diceva sempre così. Riempire un <i>ezé</i> (lett. uccello), riempire l'altro <i>ezé</i>.</p> <p>F: Il coperchio [del cofano per grano].</p> <p>M: <i>Lo queverquio.</i></p> <p>F: La porticina anteriore [del cofano per grano].</p> <p>M: No, non c'era. Dovevi aprire il coperchio e prendere con un cucchiaino. Rovesciavi dentro coi sacchi, e prendevi i grani con una sorta di mestolo che si chiamava <i>la galohe</i>, apposta per i cereali.</p> <p>F: I parassiti del grano.</p> <p>M: <i>Lé dzamolle</i> (i tarli) attaccavano molto i grani. In primavera veniva messa dell'<i>erba biantse</i> (assenzio maggiore, lett. erba bianca) sul cofano per grano, veniva interamente ricoperto di <i>erba biantse</i> in quanto scaccia i tarli.</p> <p>La molitura</p> <p>F: Macinare il grano.</p> <p>M: <i>Moudre lo gran.</i></p> <p>F: Il grano è tutto macinato.</p> <p>M: <i>Lo gran y è tot mouli.</i></p> <p>F: Il mugnaio.</p> <p>M: <i>Lo molén-i.</i> Erano uomini ma anche donne. Una donna mugnaia si diceva <i>la molinéra</i>.</p> <p>F: Come si paga il mugnaio?</p> <p>M: Si dicevano <i>lé mouteue</i>. Ogni <i>méria</i> di segale, <i>lo méria</i> sono 10 chili, tenevano per sé un chilo di farina.</p> <p>F: Il 10%.</p> <p>M: Sì ecco, più o meno.</p> <p>F: Il mulino.</p> <p>M: <i>Lo molén. Molén a péra</i> (lett. mulino a pietra), era tutto a pietra.</p> <p>F: Il canale di condotta d'acqua al mulino.</p> <p>M: Era una canalina che partiva su sopra il mulino e scendeva: si diceva <i>la démèrsa</i>. "<i>La démèrsa</i>" significa che è molto ripida. Addirittura, nei prati, se erano molto ripidi, si usava dire "è come <i>una démèrsa</i>!". Ogni tanto bisognava rifarla, non durava molto essendo sempre all'aria aperta, e in più col passaggio dell'acqua... Inoltre, su per di là era fatta di legno di pino... Ogni due o tre anni bisognava rifarla.</p>
--	--

<p>F : <i>La chiusa del mulino.</i> M : L'ehtantse. Hénai y è pé gavé l'éve qué veun. Su a l'envión dé hella démèrsa te la rihtchave dzu é blocave l'éve qué paé sortive dé l'atro sen, alave pami dzu pé hella démèrsa. Paé lo molén fermave perqué y ave pami d'éve. Y ive dé fér.</p> <p>F : <i>La ruota del mulino.</i> M : La rouà. F : <i>Le pale (del mulino).</i> M : Lé cop dou molén. Hénai y ivon dé bohç. Vignave dzu l'éve pé hella démèrsa é ié bative l'éve é djiravon. Paé djiravon é fiavon djiré lé moule. F : <i>I quarti (della ruota del mulino).</i> M : Éque n'ive pa, n'avèn ma hella to lé cop.</p> <p>F : É lo molén a viabèrtén henque y et ? M : Lo molén a viabèrtén y ive « a aria », a ven. Y a fé-ne eun « Béla » su ou Merioù ma y a pa tan fonchon-à. Y a comme dé gro bréh, dé gro panel tré ou catro su at. Sé sofiave djirave, se sofiave pa djirave pa... [ride].</p> <p>F : <i>Manutenzione della macina del mulino.</i> M : Ognètàn falive poué co picon-i lé pére dou molén, perqué la péra vignave souye é matchinave pa enviza. Falive to dé scalpel alé-le grafén-i en pocca for toui an. Fae paé pietó dé boèyón piquiot, pa bièn gro. Paé pihtave bièn dé pieu. Sénó can y ive souya fiyive mamì comme in savón. F : <i>La farina.</i> M : La faeunna. Fa tamezi-la to lo tamis : in ho to na piquioda réte ; la faeunna boun-a alave dzu é hella grosa sé don-ave i béhque.</p> <p>F : <i>La farina ripulita.</i> M : La faeunna poulitta, tamejaye. F : <i>La crusca grossa.</i> M : Lo bren, sé don-ave i béhque. F : <i>Schiacciare il grano.</i> M : Gnoqué lo gran.</p> <p>La panificazione</p> <p>F : <i>Nomi delle diverse forme di pane.</i></p>	<p>F: La chiusa del mulino. M: L'ehtantse. Serve a non fare arrivare più acqua corrente. La infilavi all'inizio del canale di conduttura dell'acqua, così questa veniva bloccata, uscendo dall'altra parte senza incanalarsi giù per la démèrsa. Così il mulino si fermava, in quanto non aveva più acqua. Era fatta di ferro.</p> <p>F: La ruota del mulino. M: La rouà. F: Le pale (del mulino). M: Lé cop dou molén. Erano di legno. L'acqua arrivava dal canale di conduttura e andava a sbattere contro le pale, queste giravano e facevano così girare le macine. F: I quarti (della ruota del mulino) M: Qui non ne avevamo, avevamo solo la ruota con i cop (con le pale intere). F : E che cos'è il mulino a viabèrtén? M: Il mulino a viabèrtén (a girabarchino) era ad aria, a vento. Ne aveva fatto uno Béla [Joly Attilio, soprannome] su a Le Mériou, ma non ha funzionato granché. Ha come tre o quattro pannelli alti. Se il vento soffiava giravano, altrimenti non giravano... [ride]. F: Manutenzione della macina del mulino. M: Ogni tanto bisognava picconare le macine del mulino, perché la pietra diventava liscia e non macinava più bene. Bisognava graffiarle un po' con uno scalpello quasi tutti gli anni. Bisognava fare dei buchini piccoli, non tanto grandi. Così avrebbe macinato molto di più, altrimenti, quando era liscia, slittava come fosse un sapone. F: La farina. M: La faeunna. Bisogna tamezi-la (setacciarla) col tamis (il setaccio): un oggetto con una piccola rete. La farina buona (fine) andava giù, mentre quella grossa rimaneva lì e veniva data agli animali. F: La farina ripulita. M: La faeunna poulitta, tamejaye (setacciata). F: La crusca grossa. M: Lo bren, si dava alle bestie. F: Schiacciare il grano. M: Gnoqué lo gran.</p> <p>La panificazione</p> <p>F: Nomi delle diverse forme di pane.</p>
---	--

<p>M : Y et hi qué lé fiyivon en pocca pieu gro, hi qué fiyivon en pocca pieu piquiot... Ma sempre dé pan nér dé bià.</p> <p>F : <i>Nomi delle diverse qualità di pane [secondo la composizione].</i></p> <p>M : Hi qué pouyive mehquiave lo bià avó dé fromèn, ma bièn pouyivon pa. En mehquièn avó lo fromèn vignave bièn pieu biàn. Envètche dé bià peur rehtave pieu nér, ma bon sive Bén bon... In pèi pieu deur. Hi que pouyive tsété carque ho dé fromèn, tsétavon poué lo 10% dé fromèn...</p> <p>F : <i>Il fornaio.</i></p> <p>M : Y ave pa dé non... Y ivon touit « fornaio », lo fiyivon touit.</p> <p>F : <i>Ogni quanto si faceva il pane?</i></p> <p>M : No fiavèn in co per mis, so lé 25-27 quillo per mis, su en Tsampaserma.</p> <p>F : <i>Dove si trova il forno?</i></p> <p>M : Da solet, foua di mite. Perqué fat fae fouà bièn, é pé lé mite y è co pérícólo dé « incendio ». Lo for y et « frazionale », dé la frachón. Can t'avive manca te alave lai, falive fae fouà ... Te aprestave la faeunna, lé pan... Lo pan can y ive fèt falive lichì-lo sèpouende, que y ase confià en pocca. É can y ive poué bé sèpouèn falive enforni.</p> <p>F : Pé sèpouende tamme dé ten y é voulive ?</p> <p>M : Dépendive. Sé y ive in local bontèn n'ouretta, sé y ive fret y é valive an bella quéte dé pieu.</p> <p>F : <i>La casetta del forno.</i></p> <p>M : En Tsampaserma y ive djeu lo for, ognedeun sé lo aprestave i mite lo pan. Lé nouhtré bièn dé co a htabio di vatse. L'arbe lo betavon lai é betavon poué lé tabie pé beté lé pan. Lai y ive bontèn, sèpouendivon vitto.</p> <p>F : <i>Una madia.</i></p> <p>M : L'arbe. Pé empahaté, in ho comme in artsón, ié diyivon l'arbe. Sé empahatave lai to l'éve tsada é lo « lievito », lo « lievito madre » qué sé trasfèrive dé eun a l'atro.</p> <p>F : Envètche la tabia proppe pé fae lé pan ?</p> <p>M : Y è na tabia, avó dé hpónde en pocca su, pé fae lé forme dou pan. Y é diyivon la tabia dou pan.</p> <p>F : <i>Stemperare la farina.</i></p>	<p>M: C'era chi lo faceva un po' più grande, chi un po' più piccolo... Ma era sempre pane nero di segale.</p> <p>F: Nomi delle diverse qualità di pane [secondo la composizione].</p> <p>M: Chi ne aveva la disponibilità mescolava la segale al frumento, ma molti non potevano permetterselo. Se mescolati, il pane risultava molto più bianco. Invece il pane di segale pura restava più scuro, ma era buono... Era solo un po' più duro. Coloro che potevano comperare un po' di farina di frumento, ne compravano il 10%.</p> <p>F: Il fornaio.</p> <p>M: Non aveva un nome... In un certo senso erano tutti fornai, il pane lo facevano tutti.</p> <p>F: Ogni quanto si faceva il pane?</p> <p>M: Noi, su a Champassermaz, lo facevamo una volta al mese, sui 25-27 chili al mese.</p> <p>F: Dove si trova il forno?</p> <p>M: Da solo, una costruzione a sé stante fuori dalle case. Perché bisogna scaldarlo molto e nelle case ci sarebbe pericolo d'incendio. Il forno è frazionale, appartenente alla frazione. Quando ne avevi bisogno, andavi... Bisognava scaldarlo con la legna... Preparare la farina, i pani... I pani, una volta modellati, andavano lasciati <i>sèpouende</i> (lievitare), e quando erano ben <i>sèpouèn</i> (lievitati) bisognava infornarli.</p> <p>F: Quanto tempo ci voleva affinché lievitassero?</p> <p>M : Dipendeva dalle volte. In un locale caldo ci voleva un'oretta, in un locale freddo ci voleva molto di più.</p> <p>F: La casetta del forno.</p> <p>M: A Champassermaz c'era soltanto il forno. Ognuno si preparava i pani a casa propria, da noi spesso si faceva nella stalla delle mucche. La madia veniva messa lì, e anche <i>lé tabie</i> (assi su cui mettere i pani modellati per trasportarli al forno).</p> <p>F: Una madia.</p> <p>M: <i>L'arbe</i>. Serve per impastare, ed è simile ad una cassapanca. Si impastava lì dentro, con acqua calda e lievito madre che si trasferiva da uno all'altro, di famiglia in famiglia.</p> <p>F: E invece il tavolo per modellare i pani?</p> <p>M: È un tavolo, con le sponde alte, per modellare i pani. Si chiamava <i>la tabia dou pan</i> (lett. il tavolo del pane).</p> <p>F: Stemperare la farina.</p>
---	---

<p>M : Y ive ma da beté l'éve boun-a queppa é apoué empahté, réboudzi.</p>	<p>M: Bisognava mettere dell'acqua bella tiepida, e poi <i>empahté</i> (lett. impastare), <i>réboudzi</i> (lett. mescolare).</p>
<p>F : <i>Il lievito.</i></p>	<p>F: Il lievito.</p>
<p>M : Lo lévâ. Lo lévâ « madre ». Pé fae lo lévâ « madre » te prendive in pan sépouendi é te lo betave dedeun in ho dé péra to in tavèyón adós. Lai y ase bén ihtà veun, trenta dzor... Vignave bén en pocca enlénbre outor, hénai falive gavé vià, ma henque y ive dedeun y ive in « lievito » spétchal qué fiyive fermenté ! Y è qué deave pa poué tan lai perqué, comme éque su Ehtsalogne, y ive sempre eun qué fiyive pan in co pé senana. É hénai sé trasmétive : te lo prendive apoué falive torniye beté in pan. Y ive poué sempre eun qué lo tignave é hi qué y ave manca alave prende lai.</p>	<p>M: <i>Lo lévâ. Lo lévâ</i> « madre » Per fare il lievito madre prendevi l'impasto di un pane lievitato e lo mettevi dentro ad un recipiente di pietra, con un asse sopra. Lì poteva stare anche una ventina di giorni... diventava un pochino <i>enlénbre</i> (viscido) tutt'intorno, e quella parte la si doveva togliere, ma per il resto era un lievito madre davvero speciale che faceva fermentare! Non durava molto perché, per esempio da noi a Echallogne, ogni settimana c'era sempre una famiglia che faceva il pane. Il lievito madre si trasmetteva: lo prendevi per usarlo e, alla fine, ne dovevi rimettere una quantità equivalente ad un pane. C'era sempre qualcuno che lo conservava e quando ne avevi bisogno andavi a prenderlo.</p>
<p>F : <i>Si usa una forma per fare il pane?</i></p>	<p>F: Si usa una forma per fare il pane?</p>
<p>M : Na na, a man. N'ive-poue sempre cahqueun in pèi pieu gro, cahqueun in pèi pieu piquiôt, ma pio méno.</p>	<p>M: No no, si faceva a mano. Infatti, ce n'era sempre qualcuno un pelino più grosso, qualcuno un pelino più piccolo, ma più o meno erano sempre uguali.</p>
<p>F : <i>Marcare le forme (di pane).</i></p>	<p>F: Marcare le forme (di pane).</p>
<p>M : Oi caqueun fiave dé ségno ou dé ho da dizèn, djeusto en pocca to in couté, apré en couèyèn rehtave. Y ive co dé marque, ma alavon pa tan bén perqué to la marca falive bate dzu en pocca détchis, alavon en pocca base, é apré lai pietó qué brezatahive é sé cantchelave la ho. To lo couté pian pian alave mièi. Hénai ié diyivon lé marque dou pan.</p>	<p>M: Sì, qualcuno faceva dei segni o lievi disegni col coltello che cuocendo rimanevano sul pane. C'erano anche delle marche apposite, ma non andavano molto bene perché, siccome bisognava schiacciare l'impasto con decisione, a volte questo diventava troppo schiacciato e cuocendo il segno si bruciacciava e si cancellava. Marcare piano piano col coltello era meglio. Si dicevano <i>lé marque dou pan</i> (lett. le marche del pane).</p>
<p>F : <i>Raschiare la madia.</i></p>	<p>F: Raschiare la madia.</p>
<p>M : Rahpé. Sé rahpave to in rahpet dé tola. Dé « plastica » endonca né sive pa.</p>	<p>M: <i>Rahpé</i> (raschiare). Si <i>rahpave</i> (raschiava) con un <i>rahpet dé tola</i> (lett. raschietto di latta). All'epoca di plastica non ce n'era.</p>
<p>F : <i>Il raschietto [da madia].</i></p>	<p>F: Il raschietto [da madia].</p>
<p>M : Lo rahpet.</p>	<p>M: <i>Lo rahpet.</i></p>
<p>F : <i>Scaldare il forno.</i></p>	<p>F: Scaldare il forno.</p>
<p>M : Posibilmèn lo for sé htsoudave to dé bohç dé verna ou dé déze. Hi qué y ave pa d'atro co dé biola. Pa tan dé tsahtagnì perqué fèi pa tro dé calor.</p>	<p>M: Possibilmente, il forno <i>sé htsoudave</i> (si scaldava) con legno di <i>verna</i> (ontano) o di <i>déze</i> (pino alpestre). Chi non aveva altro poteva anche usare legno di <i>biola</i> (betulla). Non si usava tanto il <i>tsahtagnì</i> (castagno) perché non sviluppa molto calore.</p>
<p>F : <i>La brace.</i></p>	<p>F: La brace.</p>

<p>M : Lo brazé. F : <i>Il tirabrace [strumento per togliere la brace dal forno]</i>. M : Lo rabio. Pé tié foua lo brazé dou for.</p> <p>F : <i>Le faville [nel forno]</i>. M : Lé hpèye. F : <i>Pulire il forno</i>. M : Poulité lo for, to lo rabio é apoué lo panài. F : <i>Il fruciandolo [strumento per pulire il forno]</i>. M : Lo panài : in bahtón lon, to dé ho da htrah en heumma, comme do per dé pantalón... Falive bagni-le perqué sive poué tsat. Pé gavé la héndra : lo rabio rabiave foua la braza ma rehtave sempre dé héndra.</p> <p>F : <i>Lo sportello del forno</i>. M : La porta dou for. No éque y ive na péra an ho comme na lés. Falive sedzelé-la tot outor to dé héndra que y ase pa pasà d'« aria » bièn. Sé lo for y ive tro tsat falive fae in piquiét boé dou sen dezot qué y ase fé en pocca d'aria.</p> <p>F : <i>Infornare (il pane)</i>. M : Enfornì. F : <i>La pala [da forno]</i>. M : La paletta. Dé bohç, to lo mandzo lon. Hella paletta servive coa can lé pan y ivon couét pé pouizi-le é tié-le foua. F : <i>Il pane ben cotto</i>. M : Lo pan bé couét. F : <i>Cuocere (il pane)</i>. M : Couée lo pan. F : <i>Una bella infornata (di pane)</i>. M : An bella fornà ! F : <i>(I pani) sono bruciati</i>. M : Son brejà. Foudéèye pa mai lichi-le brezi.</p> <p>F : <i>Due forme di pane si sono attaccate</i>. M : Oi capitte can son tro protso, foudéèye pa qué sé totsison fran, fa lichì in tchentim ou do dé eun a l'atro, sé sé totson apré sé tacon.</p> <p>F : <i>L'attaccatura [di due forme di pane]</i>. M : Y a pa dé non. F : <i>L'angolo per riporre gli utensili [del forno]</i>. M : Hénai sempre ados lo for, dezot lo tet.</p>	<p>M: <i>Lo brazé</i>. F: Il tirabrace [strumento per togliere la brace dal forno]. M: <i>Lo rabio</i>. Serve per tirare fuori la brace dal forno. F: Le faville [nel forno]. M: <i>Lé hpèye</i>. F: Pulire il forno. M: <i>Poulité lo for</i>, si usa il <i>rabio</i> e poi il <i>panài</i>. F: Il fruciandolo [strumento per pulire il forno]. M: <i>Lo panài</i> è un bastone lungo, con in cima degli stracci o dei vestiti usati, come per esempio due paia di pantaloni... Bisognava bagnarli perché il forno era caldissimo. Serviva per togliere <i>la héndra</i> (la cenere): il tirabrace toglieva la brace, ma un po' di cenere rimaneva sempre. F: Lo sportello del forno. M: <i>La porta dou for</i>. Noi qui avevamo una pietra, come fosse una losa. Bisognava sigillarla tutt'attorno con della cenere, in modo che non passasse aria. Ma se il forno era troppo caldo, bisognava fare un piccolo buco nella parte sotto per far passare un po' d'aria. F: Infornare (il pane). M: <i>Enfornì</i>. F: La pala [da forno]. M: <i>La paletta</i>. Era fatta di legno, con un manico lungo. La stessa pala serviva anche quando i pani erano cotti, per prenderli e tirarli fuori dal forno. F: Il pane ben cotto. M: <i>Lo pan bé couét</i>. F: Cuocere (il pane). M: <i>Couée lo pan</i>. F: Una bella infornata (di pane). M: <i>An bella fornà!</i> F: (I pani) sono bruciati. M: <i>Son brejà</i>. Non bisognerebbe mai lasciarli <i>brezi</i> (bruciare). F: Due forme di pane si sono attaccate. M: Sì questo capita quando nel forno sono troppo vicini, bisogna che non si tocchino, bisogna lasciare un centimetro o due da uno all'altro. Se si toccano, si attaccano. F: L'attaccatura [di due forme di pane]. M: Non ha un nome. F: L'angolo per riporre gli utensili [del forno]. M: Quelli vanno sempre sopra la bocca del forno, sotto al tetto.</p>
---	---

<p>F: <i>Ripiani per il pane.</i> M : Hénai son lé tabie, comme dé tavé. Te betave lé pan lai ados qué y ason pa rita-se é te portave ou for. Son lé tabie dou pan.</p> <p>F : <i>La rastrelliera per il pane.</i></p> <p>M : Lo rahtélé. Sive i mîte, sempre penguian-à sénó lé rat rampiavon su. Te ié rehtsive lé pan.</p> <p>F : Ma sé betavé ioù, ou payi ou ioù ? M : Na ou payi setsivon trop. Fa in post pa tró sec ma gnanca bièt.</p> <p>F : <i>Come si trasporta a casa il pane dal forno ?</i> M : Dé co torna to lé tabie dé dévàn sé y ive protso, é bièn dé co lé betavon dedeun lé gorbette. Son fète comme lé gorbet, ma grose.</p> <p>F : <i>Si usa un cofano per il pane ?</i> M : Sé pout... Ma so lo rahtélé lé pan setson mièi é son co vardà di rat.</p> <p>F : <i>(Pane) fresco.</i> M : Lo pan frèhc. F : <i>(Pane) raffermo.</i> M : Pan réchit. F : <i>(Pane) ammuffito.</i> M : Pan mofi, pan gramo. Se y è pa fran Bén couét veun vitto mofi. F : <i>(Pane) mal lievitato.</i> M : Pan qué y a pa lévà enviza. Pa sépouèn. Réhte prén, confie pa en couèyèn sé gnoque co dzu.</p> <p>F : <i>La mollica (del pane).</i> M : Lo molèh. F : <i>La crosta (del pane).</i> M : La crouhta. F : <i>Le briciole (del pane).</i> M : Lé frezaye. F : <i>Il primo pezzo (di pane tagliato).</i> M : La crouhta, lo crouhtet. F : <i>Si usa fare una minestra con vino e pane?</i> M : Y è la seuppa dé l'ano. Y ive bon endonca ! Aéà pouyéó pamì sadjé-ne... [ride]</p> <p>F : Envètche lo pan bouyo henque y et ?</p>	<p>F: Ripiani per il pane. M: Quelli sono <i>lé tabie</i> (lett. le tavole), sono come delle assi. Mettevi i pani lì sopra in modo che non si toccassero e li portavi al forno. Sono <i>lé tabie dou pan</i> (lett. le tavole del pane). F : La rastrelliera per il pane. M: <i>Lo rahtélé</i>. Si trovava in casa, sempre appeso altrimenti i topi si arrampicavano su. Ci mettevi i pani. F: Ma dove si appendeva, nel fienile o dove? M : No, nel fienile i pani si seccavano troppo. Bisogna metterli in un posto non troppo <i>sec</i> (secco), ma nemmeno <i>bièt</i> (umido, lett. bagnato). F: Come si trasporta a casa il pane dal forno? M: A volte di nuovo sulle <i>tabie</i> di prima, se casa era vicina, altrimenti si metteva dentro <i>lé gorbette</i> (grandi ceste in vimini). Sono fatte come <i>lé gorbet</i> (cestini in vimini più piccoli), ma più grosse. F: Si usa un cofano per il pane? M: Si può... Ma sulle rastrelliere i pani seccano meglio, e sono anche <i>vardà di rat</i> (protetti dai topi, lett. guardati, sorvegliati dai topi). F: (Pane) fresco. M: <i>Lo pan frèhc</i>. F: (Pane) raffermo. M: <i>Pan réchit</i>. F: (Pane) ammuffito. M: <i>Pan mofi, pan gramo</i> (lett. pane cattivo). Se non è ben cotto, ammuffisce in fretta. F: (Pane) mal lievitato. M: <i>Pan qué y a pa lévà enviza</i> (lett. pane che non ha alzato bene). <i>Pa sépouèn</i> (lett. non lievitato). Resta sottile, non si gonfia e cuocendo si appiattisce ulteriormente. F: La mollica (del pane). M: <i>Lo molèh</i>. F: La crosta (del pane). M: <i>La crouhta</i>. F: Le briciole (del pane). M: <i>Lé frezaye</i>. F: Il primo pezzo (di pane tagliato). M: <i>La crouhta</i> (la crosta), <i>lo crouhtet</i> (la crosticella). F: Si usa fare una minestra con vino e pane? M: È <i>la seuppa dé l'ano</i> (lett. la zuppa dell'asino). Un tempo era una prelibatezza! Ora farei fatica ad assaggiarne... [ride] F: E invece <i>lo pan bouyo</i> cos'è?</p>
--	--

<p>M : Lo pan bouyo y è fae fonde en pocca dé beuro frèhc, apoué fae lo pan a foyet é beuté-lo couée in bé momèn lai avó lo beuro frèhc. Hi qué y ave dé hécro né betave in pèi ados, é sénó co paé. Lo fiavèn bén chovèn.</p> <p>F : <i>Si usa cuocere piccole ghiottonerie per i bambini con la grande infornata del pane ?</i></p> <p>M : Cahtsoza ma pa bièn. Dé ho comme dé dzeleunne, dé polet, ma la pahta dou pan y è sempre la méma. Bièn y é betavon dé tsahtagne setse dedeun la pahta.</p>	<p>M: <i>Lo pan bouyo</i> si fa facendo sciogliere un po' di burro fresco in una pentola, poi il pane, a listelle, va messo a cuocere un momento col burro. Chi aveva dello zucchero ne metteva un po' sopra, altrimenti si mangiava anche senza. Lo facevamo abbastanza spesso.</p> <p>F: Si usa cuocere piccole ghiottonerie per i bambini con la grande infornata del pane?</p> <p>M: Qualcosa sì, ma non tantissimo. Dei pani a forma di galline, galli, ma l'impasto del pane era sempre lo stesso. Qualcuno ci metteva un po' di castagne secche dentro.</p>
--	--

La trebbiatura

Legenda:

F = Fabien Lucianaz (intervistatore)

M = Martino Joly (informatore)

Conversazione originale trascritta in grafia BREL:	Traduzione in lingua italiana:
<p>La trebbiatura</p> <p>F : <i>Trebbiare.</i> M : Bate, bate lo bià. F : <i>Si trebbia all'interno o all'esterno?</i> M : Foua. Sempre foua, ié diavèn la grandze. Séèye l' « aia » en taliàn. La grandze, to lé manà outor, apré beté su dé manì pé paré lo gran é apoué fa bate. Te coménhe avó in bavèi, apré sé répasave to lo manevrà. Apré sé couèdive la paye é sé fiyive la mèya, apré se ramahive lo gran... Lé vanééle vanavon ou van, apré betavon dedeun in sac é porté i mite.</p> <p>F : <i>In che stagione si trebbia?</i> M : Per éque di veun d'oh i premì dé sètèmbro. Apré qué t'at tayà, lichà sètì è régrèyà dedeun in dzerbyì. É sénó sé fiyivon co lé teuppo foua : lé teuppo vou deue fae su in montón. Hi qué y ave pa dé dzerbyì... Sénó sé betave ou dzerbyì é can sé bative sé prendive foua é sé bative.</p> <p>F : <i>La trebbiatura.</i> M : Lo bate. F : <i>Quali metodi si conoscono per trebbiare?</i> M : Sé bat a man, coménhe lo bavèi apoué sé répasave avó lo manevrà.</p>	<p>La trebbiatura</p> <p>F: Trebbiare. M: <i>Bate</i> (lett. battere), <i>bate lo bià</i> (lett. battere la segale). F: Si trebbia all'interno o all'esterno? M: Sempre fuori, nella <i>grandze</i>. Sarebbe l'aia, in italiano. Nell'aia con le <i>manà</i> tutt'intorno, ovvero rizzando in piedi alcuni mannelli al fine di parare i grani. E poi si trebbia. Cominci con un <i>bavèi</i> (un bastone di legno), poi ripassi con <i>lo manevrà</i> (il correggiato). Dopodiché si raccoglieva la paglia e si faceva <i>la mèya</i> (alto mucchio di paglia residua), infine si raggruppavano i grani... <i>Le vanééle</i> (le donne che si occupano della ventilazione) <i>vanavon</i> (ventilavano) <i>to lo van</i> (con il vaglio), poi mettevano il tutto in un sacco che si portava a casa. F: In che stagione si trebbia? M: Da queste parti, circa dal venti di agosto ai primi di settembre. Dopo aver mietuto, aver lasciato seccare il tutto e averlo messo al riparo in uno <i>dzerbyì</i>¹⁵. Sennò facevano anche <i>lo teuppo</i>: ciò significa fare un alto mucchio di mannelli, nel campo. Lo fa chi non ha uno <i>dzerbyì</i>, altrimenti il cereale si mette lì e si tira poi fuori quando si trebbia. F: La trebbiatura. M: <i>Lo bate</i> (lett. il battere). F: Quali metodi si conoscono per trebbiare? M: Si trebbia a mano, si comincia con <i>lo bavèi</i> e poi si ripassa con <i>lo manevrà</i>.</p>

¹⁵ Luogo dove si ritirano i covoni e dove, a volte, si trebbia. Come una rimessa, un fienile, cfr. NDPV, 1997: p. 580.

<p>F : <i>Il semplice bastone [attrezzo per trebbiare].</i> M : Lo bavèi. Y et in bahtón praticamèn, ma en pocca lon. Fat sempre tchapé-lo dou coté pieu prén é bate dou sen pieu hpes. F : <i>Trebbiare con il bastone.</i> M : Bate to lo bavèi. F : <i>Quali sono i motivi dell'uso del bastone per trebbiare?</i> M : Mah... Y et in bavèi normal, in ho hpes paé comme in mandzo dé in rahté... F : <i>Il correggiato [attrezzo per trebbiare formato da due bastoni].</i> M : Lo manevrà. F : <i>Il manico del correggiato [manfanile].</i> M : Lo fyì. En heumma y at la via.</p> <p>F : <i>Il bastone che batte del correggiato [vetta].</i> M : La verdze. F : <i>Il collegamento tra manfanile e vetta del correggiato [gombina].</i> M : La tsapa. Ou méh, qué teun la tsapa, y et lo poret. Apré y et lo iàn. Y et la verdze, lo iàn, la tsapa, lo poret, la via é lo fyì. Chu non !</p> <p>F : <i>Il correggiato è ancora in uso?</i> M : Y et pamì qué baton... Mahque mi pé fae dimostrachón di ho vièi, ma « oramai » baton tot a maquina. Lo empièyon pamì pé bate.</p> <p>F : <i>Trebbiare con il correggiato.</i> M : Bate. Bate avó lo manevrà.</p> <p>F : <i>Una squadra di trebbiatori [con il correggiato].</i> M : La scouadra sive, ma y et pa proppe in non. Fat ihté « almeno » chu pé fae lo « ciclo » djeust pé lo rébate. Hénaï sé dit lo rébate, comme can alèn vià fae dimostrachón “tac tac tac”, lai y ive lo rébate é foudéeye chu : tré per sèn. É lai y et lo min-averdze, lo boveot é lo grantor.</p> <p>F : <i>Son lé nom dé ognedeun ?</i> M : Oi. É lé tré dé l'atro sèn tornon ihté min-averdze, lo boveot é lo grantor. Lo min-averdze doun-e apré lo grantor, lo boveot apré lo min-averdze. Paé y et la sécouensa djeusta pé alé ou rébate. Apoué sé va co ou lap : baton ensembio lé tré dé hé é ensembio lé tré dé lai. « Pap é plap,</p>	<p>F : Il semplice bastone [attrezzo per trebbiare]. M : <i>Lo bavèi.</i> In pratica è un bastone, un po' lungo. Bisogna sempre impugnarlo dalla parte più fine e sbatterlo a terra dalla parte più spessa. F : Trebbiare con il bastone. M : <i>Bate to lo bavèi</i> (lett. battere con il <i>bavèi</i>). F : Quali sono i motivi dell'uso del bastone per trebbiare? M : Mah... È un bastone normale, dello spessore del manico di un rastrello circa... F : Il correggiato [attrezzo per trebbiare formato da due bastoni]. M : <i>Lo manevrà.</i> F : Il manico del correggiato [manfanile]. M : <i>Lo fyì.</i> In cima ha la <i>via</i> (pezzetto di ferro cilindrico). F : Il bastone che batte del correggiato [vetta]. M : <i>La verdze.</i> Il collegamento tra manfanile e vetta del correggiato [gombina]. M : <i>La tsapa.</i> In mezzo, a tenere <i>la tsapa</i>, c'è lo <i>porèt</i>. Poi c'è <i>lo iàn</i> (lett. il laccio). Ci sono <i>la verdze, lo iàn, la tsapa, lo porèt, la via e lo fyì</i>. Ben sei nomi! F : Il correggiato è ancora in uso? M : Non c'è più nessuno che trebbia così... Solo per fare dimostrazioni di vecchi mestieri alle manifestazioni. Ormai si trebbia tutto a macchina. Il correggiato non viene più usato. F : Trebbiare con il correggiato. M : <i>Bate. Bate avó lo manevrà</i> (lett. battere con il correggiato). F : Una squadra di trebbiatori [con il correggiato]. M : La squadra c'era, ma non c'è un nome. Bisogna essere almeno in sei per fare il ciclo giusto per <i>lo rébate</i> (lett. il ribattere, ritrebbiare). Lo si fa quando andiamo a fare dimostrazione, quello è il <i>rébate</i>, “tac tac tac” [suoni onomatopeici], e bisogna essere in sei: tre per lato. C'erano <i>lo min-averdze, lo boveot e lo grantor</i>. F : Sono i nomi di ciascun lavorante? M : Sì, da un lato. E i tre dall'altro lato sono nuovamente un <i>min-averdze</i>, un <i>boveot</i> e un <i>grantor</i>. Il <i>min-averdze</i> batte la vetta a terra dopo il <i>grantor</i>, il <i>boveot</i> dopo il <i>min-averdze</i>. Questa è la sequenza giusta per <i>alé ou rébate</i> (lett. andare al ribattere). Poi, <i>sé va co ou lap</i> (lett. si</p>
--	---

<p>pap é plap ». Lai y et alé ou lap. Apré lo min-averdze fèi « oooop ! » é sé torne ou rébate. Pa ognedeun pé lo sén conquio, fat aviqui dé alé djeust !</p> <p>F : Sé fiave proppe paé ou sé fèi aya pé fae dimostrachón ?</p> <p>M : Na na, sé fiave paé ! In djir ou rébate é in djir ou lap. É can y ive batì sé portave fae la mèya, to lo mèyà ou méh. Y ive eun qué fiyive hénai, ié diyivon lo méyolé. Oi, fiyive Bén co d'atro, ma co hénai.</p> <p>F : <i>L'aia [spiazzo] per trebbiare.</i></p> <p>M : La grandze.</p> <p>F : <i>Preparare l'aia per trebbiare.</i></p> <p>M : Falive seyi-la poulitta é hcové-la poulitta qué y ase pa ihtà dé guavale ni in pèi d'erba. Sé y ive bièn sec, fantevè bagnì-la en pocca qué y ase pa sorti dé guavale.</p> <p>Apré beté-ie lé mèyà ou tor. Lé mèyà son hize ho lon, to lé picón qué apré sé beutton su lé manì pé paré lo gran. Dé ho dé bohç lon, é te lé betave lai so dé picón, dret, apré beté lé manì dé bià lai. Sénó, en batèn, lo gran ehprehive foua é sortive ! Paé fiyive da « paratoia ». Envètche dé beté dé tendón, dé ho pé paré...sé betave hénai. Sive tot topà é lai ou métèn sé bative.</p> <p>F : <i>Quantità di grano steso sull'aia per la trebbiatura [aiata].</i></p> <p>M : Normalmèn sé fiyive sét ou ouet co. Sé dit la grandjà, can la grandze y et piya y et la grandjà. Ma capitave co onze ou doze grandjà dé co a Ehtsalogne ! Pio méno fantevè conté na grandjà a téhta, pé savé tamme éhtre a bate. Ogne ovré na grandjà. En baze a tamme te n'ave te contave lé ovré. Dé ogne grandjà sortive pio méno 85-90 quillo dé gran... poulit, vanà.</p> <p>F : <i>Trebbiare da un lato (l'aiata).</i></p> <p>M : Y et pa dé défèènhe, te bat é prou.</p> <p>F : <i>Girare l'aiata.</i></p>	<p>va anche al <i>lap</i>): trebbiano insieme i tre da un lato e subito dopo i tre dall'altro lato. "Pap e plap, pap e plap" [suoni onomatopeici]. Ciò significa <i>alé ou lap</i>. Dopodiché il <i>min-averdze</i> dice "ooooop!", e si ritorna al <i>rébate</i>. Non si va ognuno per i fatti suoi, ma bisogna andare al ritmo giusto!</p> <p>F: Ma si faceva proprio così oppure si fa adesso per fare le dimostrazioni etnografiche?</p> <p>M: No no, si faceva realmente così! Un giro al <i>rébate</i> e un giro al <i>lap</i>. E quando la trebbiatura era completa si portava il tutto a fare <i>la mèya</i>, con <i>lo mèyà</i> in mezzo. Quello che adempiva a quest'ultimo compito era detto <i>lo méyolé</i> (lavorante con il compito di fare <i>la mèya</i>). Faceva anche altro, ma principalmente quello.</p> <p>F: L'aia [spiazzo] per trebbiare.</p> <p>M: <i>La grandze.</i></p> <p>F: Preparare l'aia per trebbiare.</p> <p>M: Bisognava tagliare bene l'erba e passare la scopa, in modo che non ci fossero sassolini o fili d'erba residui. Se era molto secca, bisognava bagnarla un po' così non saltavano fuori dei sassolini. Poi bisognava metterci <i>lé mèyà</i> tutt'intorno. <i>Lé mèyà</i> sono bastoni lunghi, con <i>lé picón</i> (i picchetti) su cui si appoggiano <i>lé manì</i> (i mannelli) come barriera per il grano. Altrimenti, trebbiando, i chicchi di cereale potevano schizzare fuori dall'aia. Invece, in tal modo, c'era una sorta di paratoia, e invece di mettere tendoni o cose simili, si faceva così. In questo modo era tutto protetto, e lì in mezzo si trebbiava.</p> <p>F: Quantità di grano steso sull'aia per la trebbiatura [aiata].</p> <p>M: Quando la <i>grandze</i> è piena di cereali da trebbiare, si dice <i>la grandjà</i> (l'aiata). Normalmente, se ne facevano sette o otto, ma a Echallogne potevano capitare anche undici o dodici <i>grandjà</i>! Per sapere quante persone erano necessarie per la trebbiatura, bisognava calcolare all'incirca una <i>grandjà</i> a testa, ogni operaio una <i>grandjà</i>. Quindi in base a quanta segale avevi, calcolavi la manodopera necessaria. Da ogni <i>grandjà</i> si ricavavano circa 85-90 chili di grano pulito, ventilato.</p> <p>F: Trebbiare da un lato (l'aiata).</p> <p>M: Non c'è differenza, si trebbia e basta.</p> <p>F: Girare l'aia.</p>
---	---

<p>M : Djiré la paye. Comme y ive batì to hi bavèi, se djirave hella paye, oi... lo gran, pé répasé-lo qué y ase ihtà bèn batì, pé ihté cheur.</p> <p>F : <i>La polvere [sollevata durante la trebbiatura].</i></p> <p>M : Lo balài. Hénai y et hella poua qué sé vanave, é sé betave poué a redzahì lé béhque, fae « lettiera » praticamèn i vatse, i vé, i fèye...</p> <p>F : <i>(La trebbiatura) fa polvere.</i></p> <p>M : Lo balài... Fèi poua, ma y ive pa in ho « nocivo ».</p> <p>F : <i>La macchina per trebbiare [trebbiatrice].</i></p> <p>M : La maquina pé bate. Y et pa in non en patoué, ié diyivon « la trebbiatrice ». Y at arevè mahque apré, tar. Dévàn n'ive pa.</p> <p>F : <i>Trebbiare a macchina.</i></p> <p>M : Bate a maquina. Y et helle qué son élètrique é helle qué son « a scoppio ».</p> <p>F : <i>Dopo la trebbiatura cosa resta sull'aia?</i></p> <p>M : Dé paye, qué apré fa poué lévé-la, dehtaré-la vià.</p> <p>F : <i>Con quale attrezzo si scopa l'aia dopo la trebbiatura?</i></p> <p>M : Avó dé hcouve dé biola, sempre dé « betulla ». Fae to lo tor é amouélé tot lai ou métèn dé la grandze, apré to in lenfioù é in rahté se beutte tot dedeun lo lenfioù é sé porte foua i female qué vanavon.</p> <p>F : <i>Scuotere la paglia per far cadere i chicchi.</i></p> <p>M : Ecco oi, can te couèdive la paye té fanteve sepaté-la qué paé campave tot, apoué tan hcouva te fiyave tot lo tor. Apré te porte tot foua dé la grandze perqué fanteve poué beté ign'atra grandjà.</p> <p>F : <i>Spighe non trebbiate.</i></p> <p>M : Cahqueun-e né sive qué sivon pa fran fran batouèye perqué soutavon. « Heutta y at soutà d'ehpié », se diyive. Y et pa in non préchtis.</p> <p>F : <i>Spighe svuotate [dopo la trebbiatura].</i></p> <p>M : Y et pa in non préchtis. Sé dit qué son vouidde, lé ehpié vouidde.</p> <p>F : <i>La paglia.</i></p> <p>M : La paye.</p> <p>F : <i>La paglia ha nomi diversi a seconda dei cereali?</i></p>	<p>M: Girare la paglia. Non appena era trebbiata con il bastone, si girava la paglia col grano, per ripassarla in modo che fosse stata ben trebbiata, per essere sicuri.</p> <p>F: La polvere [sollevata durante la trebbiatura].</p> <p>M: <i>Lo balài.</i> È quella polvere che si passava al vaglio, e che si metteva poi a come lettiera agli animali, mucche, vitelli, pecore...</p> <p>F: <i>(La trebbiatura) fa polvere.</i></p> <p>M: Fa polvere, ma non era nociva.</p> <p>F: La macchina per trebbiare [trebbiatrice].</p> <p>M: <i>La maquina pé bate</i> (lett. la macchina per battere). Non c'è un nome preciso in dialetto, si diceva «la trebbiatrice». È arrivata solo dopo, tardi. Prima non c'era.</p> <p>F: Trebbiare a macchina.</p> <p>M: <i>Bate a maquina</i> (lett. battere a macchina). Ci sono quelle elettriche e quelle «a scoppio».</p> <p>F: Dopo la trebbiatura cosa resta sull'aia?</p> <p>M: Rimane della paglia, dopo bisogna alzarla, portarla via.</p> <p>F: Con quale attrezzo si scopa l'aia dopo la trebbiatura?</p> <p>M: Con delle scope fatte di <i>biola</i> (betulla). Bisognava fare il giro e ammucchiare tutto in mezzo all'aia, poi con un rastrello si metteva il tutto dentro ad un lenzuolo e lo si portava fuori alle donne che ventilavano.</p> <p>F: Scuotere la paglia per far cadere i chicchi.</p> <p>M: Ecco sì, quando raccoglievi la paglia dovevi <i>sepaté-la</i> (scuoterla), così cadeva tutto, dopo con la scopa facevi tutto il giro. Al che portavi tutto quanto fuori dall'aia perché bisognava stendere un'altra <i>grandjà</i>.</p> <p>F: Spighe non trebbiate.</p> <p>M: Ce n'era qualcuna che era <i>pa batouèye</i> (non trebbiata) perché saltava via. «<i>Heutta y at soutà d'ehpié</i>» (è saltata via; lett. ha saltato di spiga), si diceva. Non c'è un nome preciso.</p> <p>F: Spighe svuotate [dopo la trebbiatura].</p> <p>M: Non c'è un nome preciso. Si dice che sono <i>vouidde</i> (vuote), <i>lé ehpié vouidde</i> (le spighe vuote).</p> <p>F: La paglia.</p> <p>M: <i>La paye.</i></p> <p>F: La paglia ha nomi diversi a seconda dei cereali?</p>
--	--

<p>M : Y et sempre la paye. Y et la paye dou bià, la paye dou fromèn, dé l'ordzo... Ma y et sempre la paye.</p> <p>F : <i>Una balla di paglia.</i></p> <p>M : Séèt an bala aya, ma endonca n'ive pa dé embalatris. Sé fiave a fès, in fès dé paye, comme na « fascina », to an corda gropé é porté vià.</p> <p>F : <i>Fare le balle [di paglia].</i></p> <p>M : Comme fae in grop dé fèn. Te l'amouéle, te beutte la corda pio méno a miquà é te sare la corda.</p> <p>F : <i>Un mucchio di paglia.</i></p> <p>M : In montón dé paye. Hénai séèt la mèya.</p> <p>F : <i>Costruire il mucchio di paglia.</i></p> <p>M : Y at in piantón, é te ié fèi tot lo tor, tot lo tor, te va su, su, su balamèn en heumma apré fat viémanté, beté lé hpié foua é fae paé da tet, qué fiyéèye da tet. Se fiave perqué te save pa iouè beté-la, y ive pa dé post pé régrèyi-la. É paé, lai, piodze ou pa piodze pative pa, perqué sive hi tet ados. A la fén sivon diverse mèye, é can te n'ave manca te alave poué prende dé paye, d'ivér fénque outre dé foés, fénque y ive vià totta. In vertoyón per co, an brahià per co... Hénai pé redzahi lé béhque.</p> <p>F : <i>Il trinciapaglia.</i></p> <p>M : No n'avèn la fah to lo cavalet, to in sén ban. Te tsapie la paye é te la porte redzahi.</p>	<p>M: È sempre <i>la paye</i>. C'è <i>la paye dou bià</i> (la paglia della segale), <i>dou fromèn</i> (del frumento), <i>dé l'ordzo</i> (dell'orzo)... Ma è sempre <i>la paye</i>.</p> <p>F: Una balla di paglia.</p> <p>M: Oggi sarebbe una <i>bala</i> (balla), ma allora non c'erano <i>embalatris</i> (imballatrici). Si faceva <i>a fès</i>, un <i>fès</i> di paglia, che sarebbe come una fascina, si legava la fascina con una corda e si portava via.</p> <p>F: Fare le balle [di paglia].</p> <p>M: Era come fare un <i>grop dé fèn</i> (ammasso di fieno). La ammucchi, metti la corda più o meno a metà e la legghi.</p> <p>F: Un mucchio di paglia.</p> <p>M: <i>In montón dé paye</i>. Questo sarebbe <i>la mèya</i>.</p> <p>F: Costruire il mucchio di paglia.</p> <p>M: C'è un palo in legno, a cui fai tutto il giro con i manelli, e vai su, su, su praticamente in cima, dove devi girare e mettere le spighe fuori a fare come una sorta di tetto. Si faceva così perché quella paglia non sapevi dove metterla, se non avevi un posto dove metterla al riparo. In quel modo lì, anche se pioveva, non pativa nulla perché c'era quella specie di tetto sopra. Alla fine, c'erano varie <i>mèye</i>, e quando ne avevi bisogno andavi a prendere della paglia, dall'inverno fino in primavera, finché non ce n'era più. Prendevi un <i>vertoyón</i> (un piccolo ammasso di paglia dentro ad una sorta di lenzuolo) per volta, una <i>brahià</i> (bracciata) per volta... Quella paglia era usata per far da lettiera agli animali.</p> <p>F: Il trinciapaglia.</p> <p>M: Noi avevamo la falce con il cavalletto, posta su di un banchetto apposito. Con quell'attrezzo tagli la paglia e la porti agli animali come lettiera.</p>
--	--

INDAGINE “LUCIANAZ 2021” N. 02 - 11.09.2021

La filiera tradizionale del pane nero di segale nel comune di Arnad

Legenda:

F: Fabien Lucianaz (intervistatore)

A: Angelo Joly (informatore)

M: Martino Joly (informatore)

<u>Conversazione originale trascritta in grafia BREL:</u>	<u>Traduzione in lingua italiana:</u>
<p>La filiera tradizionale del pane nero di segale nel comune di Arnad</p> <p>A : Lo bià sé vagne sempre d’outòn, déve pasé l’ivér dezot la nèi, apoué dé foés par. Praticamèn dovive néhtre dévàn qué y avise dzèlà.</p> <p>M : La tradichón diyive qué « a Sèn Luc¹⁶ fa avé vagnà piàn é truc ».</p> <p>A : Na bella « storia » da conté y è qué no éque Arnà, pé pouyé vagni lo bià, betavon a palé co dé nét. Sé riounive na scouadra dé 8, 9, 10, 15 persoun-e qué lo nét alavon idi a palé, to dé atchetilène ou dé téyón pé fae en pocca dé quéé. Mangaa deun na nét sé palave 10-12 tsam... É a la fén sé fiave na bitchérada é sé mendzive cahtsoza, sive caze sempre la seuppa. Palavon dé nét pé dé couestiún dé tèn, perqué y avivon pa tan lo ten dé dzor. Heutta y è na baga « forse » unica dé Arnà.</p> <p>In co qué y ive palà, falive vagni. Sempre lo pieu anchàn dé la fameuye lo tècave, perqué sembie len ma y è pa paé : ou qué te né campe trop, ou qué te né campe pa prou, ou qué te lo campe pa égal é allora mangaa y è dé borne vouidde... A no y ive sempre lo pappà qué vagnive, y avive la man !</p> <p>F : La « semina » y è hella « a spaglio »?</p>	<p>La filiera tradizionale del pane nero di segale nel comune di Arnad</p> <p>A: La segale si semina in autunno, deve passare l’inverno sotto la neve, poi in primavera cresce. In pratica, la piantina deve nascere prima che il terreno geli.</p> <p>M: La tradizione diceva che “<i>a Sèn Luc fa avé vagnà piàn é truc</i>” (a San Luca bisogna aver seminato in piano e in altura).</p> <p>A: Una bella storia da raccontare è il fatto che qui ad Arnad, per poter seminare la segale, andavamo a dissodare il campo anche di notte. Si riuniva una squadra da 8 a 15 persone che andavano a spalare il campo di notte, con l’acetilene o <i>dé téyón</i> (pezzi di legno di pino messi su una pietra e spostati man mano) per fare un po’ di luce. A volte, in una notte si lavoravano anche 10-12 campi... E alla fine si faceva una bicchierata e si mangiava qualcosa insieme, c’era quasi sempre la zuppa. Si vangava di notte per questioni di tempo, di giorno non avevano tanto tempo per farlo. Questa è una cosa, forse, unica di Arnad.</p> <p>Una volta dissodato il campo, bisognava seminare. Seminava il grano sempre il più anziano della famiglia, perché sembra una cosa facile ma non lo è: o ne butti troppo, o troppo poco, o in maniera diseguale e allora restano dei tratti incolti... Da noi era sempre il papà che seminava, era lui ad avere la mano!</p> <p>F: La semina è la cosiddetta “a spaglio”?</p>

¹⁶ Il giorno di S. Luca è il 18 di ottobre.

<p>A : Oi, a man sé campave lo gran. M : Oi, tèqué a man. To in sac a « tracolla » te betave dedeun dé gran en baze ou tsam, 10-12 quillo... A : Apré sé catsive la sémèn to lo sapón ou to lo rahté. Lé nouhtre fiyivon bastansa to lo sapón : fiyivon dé piquiode rive é apré sé covatave. Apré 15-20 dzor, se sive lo tèrèn en pocca umiddo, nisive dza. Apoué, dé foés sortive dé la nèi é crisive. Lo bià don-ave pa dé gro travài : djénéralmèn y ive pa ni da bagnì, ni da gavé l'erba ni ren. Crisive paé da solet fénque ou momèn dé tayi-lo.</p> <p>F : Lo bià sive pieu robeust, tchapave pa dé maladi ? A : Lo bià y et robeust y an pa mai don-aye dé véléno ou dé ho paé, ni dé maladi y a pa mai avine. M : Ognètàn rehtave dé gran quens...</p> <p>A : Hénai pouyive co dépende se sivon dé an bièn sec, crisive mangaa pa tan enviza. Ma dévàn que y ase vignà proppé sec y ive dza maveur é sé tayive.</p> <p>Sé alave tayi bià, é sé fiyive lé manì, sé lichive sètisi in per dé dzor apoué sé portave ou dzerbyi, hi qué l'avivon. É sénó sé fiyive lo teuppo foua, lo teuppo dou bià. Y è comme na mèya, comme na quiouva. Te betave tout lé manì to lé hpié ou métèn, é te fiyive to lo djir fénque te vignave su é apré basta te lo lichive lai fénque lo dzor qué lo bativon.</p> <p>Can batavèn lo bià y ive na бага bella. Sé riunivon en baze a la cantità dé bià da bate. Sé calculave na grandjà a persoun-a. Bativon so la grandze, betavon lé manì dret ou tor qué y ase pa scapà vià lo bià.</p> <p>M : Hénai y è la manà. A : Oi, la manà. Apré sé htendive lo bià pé tèra, sé tayivon lé manì, apré sé bative. Te bative, te lévave, te tiave vià lo gran é te tornave hpaté d'atre manì... Paé fénque y ive finì. Sé bative é lé female vanavon. Y ive na dzornà co en pocca dé féhta, sé envion-ave lo matén vitto qué y ive</p>	<p>A: Sì, si seminava il grano a mano. M: Sì, lo si gettava a mano. Con un sacco a tracolla, con dentro una quantità di grano in base al campo, in generale 10-12 chili... A: Poi si seppelliva il chicco con <i>lo sapón</i> (la zappa) o col rastrello. Da noi si faceva più spesso con <i>lo sapón</i>: si facevano delle piccole <i>rive</i> (solchi) e poi si copriva il tutto. Dopo 15-20 giorni, se il terreno era un po' umido, il cereale spuntava già. Poi, in primavera, usciva dalla neve e cresceva. La segale non dava gran lavoro: generalmente, non era né da bagnare né bisognava estirpare erbacce. Cresceva così da sola fino al momento della mietitura. F: La segale è robusta e non prendeva malattie? A: La segale è robusta, non le hanno mai dato veleni o cose simili, né ha mai avuto malattie.</p> <p>M: Ogni tanto restava qualche chicco <i>quens</i> (cattivo)... A: Quello poteva anche dipendere dal fatto che magari capitava un'annata particolarmente secca, e perciò non cresceva bene. Ma prima che la segale fosse davvero secca, era già matura e si poteva mietere. Si andava a <i>tayì bià</i> (mietere, lett. tagliare segale), si facevano i <i>manì</i> (mannelli), li si lasciava seccare un paio di giorni e poi si portava il tutto al <i>dzerbyi</i>, per chi ce l'aveva. Altrimenti si faceva <i>lo teuppo</i> all'esterno, <i>lo teuppo dou bià</i>. È come una <i>mèya</i>, come una <i>quiouva</i> (ammasso di foglie secche in fasci). Mettevi i mannelli con le spighe rivolte verso il centro, e facevi il giro finché non arrivavi in cima, poi si lasciava lì così fino alla trebbiatura. Quello della trebbiatura era un bel momento. I lavoratori si riunivano in base alla quantità di segale da trebbiare. Si calcolava una <i>grandjà</i> a testa. Si trebbiava sulla <i>grandze</i>, mettendo i mannelli in piedi tutt'intorno in modo che i chicchi non potessero scappare via. M: Quello si dice <i>la manà</i>. A: Esatto, <i>la manà</i>. Poi si slegavano i mannelli, si stendeva la segale per terra, e si trebbiava. Trebbiavi, alzavi la paglia, toglievi il grano, mettevi nuovamente altri mannelli... E così via fino a che non avevi finito. Le donne ventilavano. Era una giornata anche un po' di "festa": si</p>
---	--

co gnanca dzor é sé bèyive lo tchiquet, y ive na cohteumma paé. Apré sé fiave la manà, tot lo djir dé la grandze to lé manì dret perché y ase pa scapà lo bià. Can la manà sive dreuhiaye, sé betave dzu la premì grandjà, apré djénéralmèn sé alave mendzi dedzeón : café ou lahé, lar, salam, fromadzo... dé bague di mite.

Apré sé alave « avanti » tèn que midzor can djénéralmèn sive la polenta é sempre dé ho di mite.

M : A denì fiyivon co bièn lo sepé, apré sive co na mèenda entor catr'oue avó dé polenta é salada di pévrón, toumate, fizoù, trefolle, ignón. La polenta sive bella dia, qué sé sive molla te ne mendzive dé pieu, sé y è dia en pocca dé mouén, paé né sive prou pé toutit [ride]. É y avivon co sempre dé vén.

A : Finì dé bate, sé alave ou rébate, se betave in tavé a la grandze tra chu, djénéralmèn sé fiyive lo chezèn. Lo rébate lo fièn co aya can alèn vià en djir pé Lé Travai d'in Co.

É sé alave « avanti » fénque y avivon finì tot, fét la mèya dé paye é lé female finì dé vanì. Allora sé portavon lé gran dé bià dedeun l'artse, na « cassapanca » grosa. L'artse sive divijà to lé ezé, na « divisoria », pé d'atre calità dé bià ou sèi pa sé y avivon co dé bià vièi...

F : Sive djeu dé bià hé ?

A : Oi, oi hé sive tot bià, 90% « almeno », apré dé co lé noultre vagnivon co d'ordzo en Tsampasermà. Si pa sé brezivon é fiyivon café. Y è co dé déféènhe dé calità dou bià, dove tré calità... Endonca helle di hpié grose ié diyivon « lo bià dé l'agraria »... No n'avèn dé helle di hpié pieu piquiode...

M : Oi dépendive co bièn dou post ioù crive.

A : Oi ioù qué lo tèrèn sive pa fondo lo bià setsive vitto é arevave pa a créhte, envetche ioù qué sive

iniziava al mattino molto presto, ancor prima dell'alba, e si beveva la grappa: questa era un'usanza di quel momento. Dopodiché, si faceva la *manà*, ovvero tutto il giro della *grandze* con i mannelli in piedi a far da paratoia ai chicchi di segale. Una volta sistemata la *manà*, si stendeva a terra la prima *grandjà* e poi, generalmente, si faceva colazione: caffè-latte, lardo, formaggio, salami... Alimenti che si avevano in casa insomma. Poi si andava avanti a lavorare fino a mezzogiorno, quando, di solito, si mangiava la polenta accompagnata ancora da alimenti di casa.

M: A pranzo si faceva molto spesso *lo sepé* (minestra di castagne), e poi verso le quattro di pomeriggio c'era anche una merenda con polenta e insalata di peperoni, pomodori, fagioli, patate, cipolle. La polenta era bella dura, perché se fosse stata molle la gente ne avrebbe mangiata di più; essendo dura un po' di meno, così bastava per tutti! [ride] E il vino non mancava.

A: Dopo aver trebbiato una volta, si faceva il *rébate*: si metteva un'asse di legno nella *grandze* e in sei persone – generalmente si fa *lo chezèn* (il sestetto) – si trebbiava. *Lo rébate* lo facciamo tutt'oggi quando andiamo in giro con il gruppo etnografico *Lé Travai d'in Co*.

E si proseguiva finché non fosse tutto finito di trebbiare, finché non fosse stata fatta *la mèya* di paglia e finché le donne non avessero finito di ventilare. Al che si portavano i chicchi di segale dentro *l'artse*, una sorta di grande cassapanca. Questa aveva delle divisorie che la dividevano in vari *ezé* (lett. uccelli), per differenziare diversi tipi di segale, oppure se magari avevano ancora della segale dell'anno precedente...

F: C'era solo segale da queste parti?

A : Sì sì tutto segale, o almeno il 90%. A volte, da noi seminavano anche dell'orzo a Champasermaz, credo lo bruciassero per farci il caffè. Inoltre, ci sono anche delle differenze nel tipo di segale, ce ne sono due o tre tipi diversi... A quello con le spighe più grosse veniva detto "la segale dell'agraria", ma noi avevamo il tipo con le spighe più piccole.

M : Sì, poi dipendeva anche molto dal terreno in cui cresceva.

A : Sì, dove il terreno non era *fondo* (profondo) la segale inaridiva in fretta e non riusciva a

pieu dé tèra é sive pieu fondo vignave pieu bé lo bià.

Alóra, cóque lo bià sive dedeun l'artse, man man qué y avon manca alavon prende dé sac é portàvon ou molén.

No su Ehtsalogne n'avèn in molén a éve ou Torón de la Va. Can sé betave en moto, mangaa 10-15 persoun-e, in dzor matchinave eun, in dzor matchinave l'atro, sé fiyivon la « scorta » dé faeunna. Né sive ign'atro éque en Tsampaserma outre lai ou Biolèi. No nèn co vi-lo djiré. Ign atro sive dzu en Va, y ive privà, ié diyivon « lo molén dé Brigitte », matchinave bià, méya, tsahtagne. Vignave payaye avó lé mouteue ; lé dèré co prendive dza dé sot.

F : É d'atre molén ?

A : Né sive eun en Tsandzetta, eun en Pré, é d'atre do dzu hé, hi dé la molinéra é hi dé Damièn. Touit a éve. Y avivon lo dirit dé prèlachón, arivave la riva, y ive na tsèn-à dé bohé qué mandavon la démèrsa, na бага dé 8-10 métre bastansa en « discesa » é l'éve batave i cop.

Apré to la faeunna sé fiave lo pan. Dzo da botcha mé récordo qué lé noutre couèyivon pio méno in co per mis, mìnim 20 dzor. Y ive dé for comme hi dé Tsampaserma que tignave pio méno 50-52 pan. Su Ehtsalogne co hi dé Po pio méno y ive paé.

F : Sé fiave pa in co pé an ?

A : L' « Alta Valle » y ave la tradichón qué sé fiyive in co pé an a Tsalende, envèche no in co per mis, co dé tsatèn. N'avèn pa hella tradichón. Y ive pa dé grose « scelte », y ive lo pan dé bià. Hi que pouyive betavon en pocca dé fromèn ensèmbio é vignave en pocca pieu lévet, perché liévitave dé pieu, é pieu biàn. Y é diyivon in pan dé sécóna. É sénó, lé nouhtrè fiyivon lo pan di tsahtagne : no la mandavèn la « micola »... Aya la micola y a to d'atre bague : fié, ouvetta... Lé nouhtrè dé tsahtagne belle biantse é basta.

crescere molto, invece, dove c'era una quantità maggiore di terra, veniva molto meglio.

Comunque, una volta che la segale era conservata dentro l'artse, man mano che ne avevano necessità andavano a prenderne dei sacchi e *portàvon ou molén* (lett. portavano al mulino).

Noi, su a Echallogne, avevamo un mulino ad acqua al *Torón de la Va* [toponimo]. Si metteva in moto ogni tanto, una quindicina di persone si faceva la scorta di farina, un giorno macinava uno, un giorno l'altro... Ce n'era un altro a Champassermaz al *Biolèi* [toponimo]. Noi l'abbiamo ancora visto in funzione. Un altro era giù in *Va* [toponimo], era privato e veniva chiamato "il mulino di Brigitte". Macinava segale, granturco, castagne. Lei si teneva le *mouteue*, ma gli ultimi tempi riceveva già anche denaro come compenso.

F: E altri mulini?

A: Ce n'era uno in *Tsandzetta* [toponimo], uno a Pré e altri due qui nella piana: *hi dé la molinéra* [di Teresa Joly] e quello di *Damièn* [Damiano Valleise]. Tutti mulini ad acqua. Gli eventuali proprietari avevano il diritto di prelazione, l'acqua, arrivando da una canalina di legno lunga 8-10 metri detta *la démèrsa*, andava a sbattere sulle pale del mulino.

Poi, con la farina, si faceva il pane. Io mi ricordo che, da bambino, da noi si usava cuocere il pane circa una volta al mese, il minimo era farlo ogni 20 giorni. C'erano forni, come quello di Champassermaz, che potevano contenere sui 50-52 pani. Su a Echallogne anche quello di *Po* [toponimo] era all'incirca così.

F: Non si faceva una volta all'anno?

A: In alta Valle d'Aosta c'è di più la tradizione di fare il pane una volta all'anno sotto Natale, ma noi lo facevamo una volta al mese, anche d'estate. Non avevamo quella tradizione.

Non c'erano grandi scelte, c'era il pane di segale e basta. Chi poteva ci metteva insieme un po' di frumento, così veniva un po' più leggero – in quanto lievitava di più – e un po' più bianco. Questo pane era chiamato *pan dé sécóna* (lett. pane di seconda). Altrimenti, da noi si faceva il pane di castagne: la chiamavamo *la micola*...

<p>F : La faeunna dé fromèn iouè sé tsétave ?</p> <p>A : No dé fromèn n'avèn pa, lo tsétavon en Piémòn ou per hé ma vignave dou Piémòn. Perqué no su lai cheur pa, ma gnanca hé en piàn dé fromèn né sive pa. Alavon dzu Ivchèra to lé melet.</p> <p>F : É sé fiavon dé ho pé lé minà comme lé « flantsón » ?</p> <p>A : Oi carque ho to la forma dé in pou, to dé tsahtagne dedeun... Adé can y avivon dé minà piquiot.</p> <p>F : É la sa sé betave ou na ?</p> <p>A : Oi, la sa sempre betà. Y è pa qué pézàvon, fiyivon pio méno a stim. Y avavon lé lor « dosi » senza pézé ! Betavon paé a pignón.</p> <p>F : Sé fiave co d'atro ou for hi dzor ou djeusto lo pan ?</p> <p>A : Na na, djeusto lo pan. Lo pappa lévave vitto é fiyive fouà to dé bohé bé sec dza prest, ou dé déze ou dé verna. Pé capi la température y avivon pa dé « termometro », campavon dedeun en pocca dé méya ou betavon outre la man...</p> <p>M : Oi outre dedeun lo brah é sé lé pèi rigotavon sive a post [ride].</p> <p>A : Pé empahté dedeun l'arbe falive co avé dé forhe ! Sé betavon mangaa co eun pé coté. Betavon lo levà. Sive lo « lievito madre » qué sé lo pasavon de na fameuye a l'atra. Dé co y ive co fénque mofi, caze pieutó marh : tiavon vià la moffa é lo levà fonchon-ave tootén.</p> <p>M : E sé y ive in ambièn tsat lévave pieu vitto, se sive fret y é alave dé pieu.</p> <p>A : Dé for y avon lo pastén avó in fornèt dedeun, ma no su en Tsampaserna na. Empahtavon i mète ou a htabio perqué sive pieu tsat, can sivon lé température fredde. Empahtavon, lichavon que y avise levà, apoué fiyivon lo pan, atendivon la</p>	<p>Adesso <i>la micola</i> ha al suo interno anche altro come fichi, uvetta... La nostra era fatta soltanto con castagne belle bianche.</p> <p>F: La farina di frumento dove si comprava?</p> <p>A: Noi frumento non ne avevamo, lo compravano in Piemonte, oppure da queste parti, ma anche quello proveniva già dal Piemonte. Perché noi su in montagna di certo non ne avevamo, ma nemmeno qui nella piana ne avevamo. Andavano a prenderlo giù ad Ivrea, con <i>lé melet</i> (i muli).</p> <p>F: Si faceva qualcosa per i bambini come i <i>flantsón</i> ?</p> <p>A : Sì, facevano qualcosa a forma di gallo, con delle castagne dentro... Soprattutto quando avevano dei bambini piccoli.</p> <p>F : E invece, in generale, il sale si metteva nell'impasto o no?</p> <p>A: Sì, sempre messo. Non pesavano, facevano così <i>a stim</i> (ad occhio, lett. a stima). Avevano le loro dosi senza dover pesare, ne mettevano qualche manciata.</p> <p>F : Il giorno della panificazione nel forno si faceva solo il pane o anche altro?</p> <p>A : No no, solo il pane. Papà si alzava presto e scaldava il forno con della legna molto secca, che teneva già sempre pronta, di pino alpestre o di ontano. Per misurare la temperatura del forno non avevano il termometro, ma buttavano dentro un po' di <i>méya</i> (farina di mais), o mettevano dentro la mano...</p> <p>M : Eh sì, qualcuno metteva il braccio dentro il forno e se i peli si arricciavano voleva dire che era abbastanza caldo. [ride]</p> <p>A: Per impastare nella madia c'era bisogna di parecchia forza! Si mettevano anche uno per parte. Mettevano <i>lo levà</i> (il lievito). Era il lievito madre, che si passavano da una famiglia all'altra. A volte era addirittura ammuffito o quasi marcio ma, tirando via la parte che non andava, il lievito funzionava ancora.</p> <p>M: E se ci si trovava in un ambiente caldo <i>lévave</i> (lievitava, lett. alzava) prima, se era freddo ci voleva di più.</p> <p>A: Alcuni forni avevano il <i>pastén</i> (sala per impastare) apposito con una stufa dentro, ma noi a Champasermaz no. Impastavano a casa o, quando c'erano temperature basse, in stalla perché era calda. Impastavano, lasciavano che</p>
---	--

séconda liévitchón é can lo pan y ive bé sépouèn enfornavon. Pio méno n'oura, apoué lé pan sé betavon dedeun la gorbetta to dret perqué dovivon réfidì. Apré sé betave tot ou rahtélé é sé lichive lai sètisi. Sé betave so lo rahtélé co pé lé rat, dé co falive co betéye na lamiera ados que y ason pa pouyì vignì dé damòn !

F : Envetche dé for tamme né sive é ioù ?

A : Dé for in co penso que né sive mínim eun pé frachón.... Dou nouhro récòr Tsampaserma, Ehtsalogne né sive tré, i Barme, Vatséèh, Matsabe né sive tré, Pré, Fornelle, Arseun-e, Bouanvèhhe... Ne sive pio méno dapertot en totte lé frachón dé for, sive na бага «fondamentale».

Totte lé fameuye vagnavon bià perqué y ive na бага dé « sopravvivenza ».

F : Hize for sivon « comunali »?

A : En par sivon « frazionali » comme hi dé Tsampaserma, é d'atre sivon privà comme hi di Barme é hi dé Ehtsalogne, dé Po. Né sive in moui dé privà, lé dzen alavon lai couée, é y é quitavon mangaa do ou tré pan. Comme lai hi dé Po sive dé na femala, Vitouée dé Po, qué y é quitavon sempre do tré pan é lé lichave fae é paé y avive sempre dé pan senza fae-lo.

F : Envetche pé hize « frazionali » comme fonchon-ave, fantive payì dé « canoni » ou cahtsoza ?

A : Na, na sé empièyave... Falive fae-ié la manutenchón. Comme hi dé Tsampaserma nèn tot réfè-lo, portà su lé mon tot a hpale ! Nèn poué betaye lé pianelle, helle « refrattarie ».

M : É nèn co betà la porta dé fèr.

A : Oi, davàn sive na péra qué sé sedzelave to en pocca dé héndra bagnaye...

F : Lo pan se y è vignà bén ou vignà mal da henque te lo vèi ?

A : Dé co sive trop deur perqué y avive pa liévità bén. A par qué né sive pa d'atro ou te mendzive hi lai ou ren, allora y ive sempre bon lo pan.

l'impasto lievitate, poi modellavano i pani e aspettavano la seconda lievitazione. Infine, quando il pane era ben *sépouèn* (lievitato), infornavano. Cuocevano per circa un'ora, poi sfornavano e i pani venivano messi dentro la *gorbetta*, di taglio perché dovevano raffreddarsi. Dopodiché si metteva tutto sulle rastrelliere e si lasciava lì a seccare. Si usavano le rastrelliere anche per i topi, addirittura, a volte, bisognava anche mettere una lamiera sopra in modo da impedire loro di arrivare dall'alto!

F: Invece i forni quanti erano e dov'erano?

A: Di forni credo che ce ne fossero minimo uno per ogni frazione... Dai miei ricordi posso menzionare Champassermaz, tre a Echallogne, alle *Barme* [toponimo], Vacherès, tre a Machaby, Pré, Fornelle, Arsines, Bonavesse... Ce n'erano più o meno dappertutto, in tutte le frazioni perché erano una cosa fondamentale. Tutte le famiglie coltivavano la segale, era una questione di sopravvivenza.

F : I forni erano comunali?

A: In parte erano frazionali, come quello di Champassermaz, e altri erano privati, come quello delle *Barme* o quello di Echallogne a *Po*. Ce n'erano molti di privati, ma la gente andava comunque a cuocere lì, lasciando poi un paio di pani come compenso. Per esempio, quello di *Po* era di una donna, *Vitouée dé Po*, alla quale venivano lasciate in compenso sempre due o tre pagnotte: lei lasciava che gli altri facessero il pane lì, e ne aveva così sempre senza doverlo fare.

F: Invece per i forni frazionali come funzionava, si pagavano dei canoni?

A: No no, si usavano e basta... Bisognava fare la manutenzione. Per esempio, quello di Champassermaz l'abbiamo tutto rifatto, portando su i mattoni a spalle! Abbiamo messo le pianelle refrattarie.

M: E abbiamo anche messo la porta di ferro.

A: Sì, prima c'era una pietra che veniva sigillata con un po' di cenere bagnata...

F: Da cosa vedevi se il pane era venuto bene o male?

A: A volte era troppo duro perché non era ben lievitato. In ogni caso non c'era altro, o mangiavi quello o niente, perciò era sempre buono!

<p>F : É dé ho que sé diavon, dé « proverbi » ou cohténme, dé ho paé ?</p> <p>A : Can te entanave lo pan falive sempre fae-ié la croui to lo couté. Te lo djirave é te y é fiyive la croui, perché y ive na baga mandàye dou Bon Gueu. Co aya dzo lo fón. La croui sé fiave co apré vagnà : mé récordo qué la nonna to lo mandzo dou sapón la fiyave dedeun lo tsam ou cantón, é apré diyive: « Ou non dé Gueu qué sèye ».</p> <p>É voualà.</p>	<p>F: E modi di dire, proverbi o usanze?</p> <p>A: Quando tagliavi per la prima volta un pane, dovevi sempre fare la croce col coltello. Lo giravi e facevi una croce, perché era una cosa mandata dal Signore. Io lo faccio ancora adesso. La croce si faceva anche dopo la semina: mi ricordo che la nonna la faceva in un angolo del campo con il manico della zappa. Poi diceva: “<i>Ou non dé Gueu qué sèye</i>” (“sia fatta la volontà di Dio”).</p> <p>É voualà.</p>
---	---

CAPITOLO III

LA FILIERA DEL PANE AD ARNAD TRA DIALETTO E VALORIZZAZIONE CULTURALE

Nel presente lavoro, partendo dalla totalità dell'arco alpino, l'attenzione si è via via focalizzata in modo più ristretto fino ad arrivare, in questo terzo ed ultimo capitolo, a riconsiderare la filiera tradizionale del pane alla luce degli etnotesti ricavati nell'ambito delle indagini etno-dialettali condotte all'interno di uno specifico comune delle Alpi occidentali. Verrà qui, dunque – attraverso le parole del suo francoprovenzale – ritracciata ed approfondita la filiera tradizionale della segale nel territorio di Arnad, mettendone in luce eventuali specificità e particolarità, nonché mettendo ordine nella ricchezza di spunti emersi nel Capitolo II.

3.1. La filiera tradizionale del pane nel territorio di Arnad

Un tempo, almeno fino alla metà del secolo scorso, praticamente tutte le famiglie di Arnad coltivavano la segale (*lo bià*) in quanto – come confermato da uno dei testimoni – il pane (*lo pan*) autoprodotta era, anche qui, uno dei cardini fondamentali della sopravvivenza alimentare. **Il campo.** Una delle unicità più curiose del luogo è rappresentata da quanto accadeva nell'ambito della primissima fase della filiera: il dissodamento del campo. Ad Arnad – afferma uno dei testimoni – si spalava il campo (*palé lo tsam*) anche di notte; lo si faceva per sfruttare al massimo il tempo a disposizione, dal momento che questo scarseggiava perché, al contrario, i lavori da svolgere durante il giorno erano molti. Gruppi di 10-15 persone si riunivano e cominciavano a lavorare quando il sole era ormai calato; non esistevano ancora le torce odierne, perciò, per avere un po' di luce, i lavoranti sfruttavano il lume dell'acetilene. Oppure, usavano in qualità di "lampade artigianali" dei ceppi di pino alpestre in fiamme, posti su delle pietre, spostati e sostituiti man mano a seconda della necessità (*lé téyón*). Immersi nel buio, si dissodavano anche fino a 10-12 campi, e al termine ci si riuniva per un brindisi in compagnia o uno spuntino, spesso, a base di *seuppa*.

La semina. Il tempo della semina è la fase successiva, che deve necessariamente avvenire prima che il clima sia troppo freddo. Nella fattispecie, anche dalle testimonianze di Arnad emerge il fatto che le piantine di segale debbano spuntare prima che il terreno geli. Come spesso può accadere in questi casi – per descrivere o fissare i limiti di una determinata pratica – viene in

soccorso un proverbio in rima, proposto da uno dei testimoni: *a Sèn Luc fa avé vagnà piàn é truc*, ovvero ‘a San Luca bisogna aver già seminato in piano e in altura’. Il giorno di S. Luca – 18 ottobre – si configura quindi come la data limite, o quantomeno consigliata, su cui basarsi per una fruttuosa semina della segale.

La semina a spaglio (*tèqué lo gran a man*) veniva performata – con un sacco a tracolla contenente i chicchi – dal più anziano ed esperto della famiglia in quanto, le testimonianze lo confermano, era un processo tutt’altro che banale. Dopodiché, con la zappa (*lo sapón*), si facevano piccoli solchi (*lé rive*) nel campo dove seppellire i chicchi seminati. Dalle testimonianze – a differenza di quanto accade in altri luoghi – non emerge l’uso di muli (*lé melet*) o asini (*lé ano*) come ausilio a queste prime fasi della filiera: tutto quanto era svolto a mano dagli uomini. Al termine della semina, come in tante altre zone alpine, era usanza affidare il raccolto alla protezione divina disegnando una croce (*la croué/la croui*) nel campo, oppure pronunciando la formula “*ou non dé Gueu qué sèye*” ovvero ‘sia fatta la volontà di Dio’.

La più grande comodità nella coltivazione della segale era quella di non necessitare di cure, dal momento che cresceva da sola, in ogni condizione, senza malattie. L’unica problematica che si poteva presentare era la presenza di chicchi (*lé gran*) cattivi e raggrinziti (*quens*), dovuti alla particolare secchezza dell’annata oppure all’eventuale sviluppo del cereale su un terreno non particolarmente profondo (*fóndo*). Questi chicchi venivano scartati in fase di ventilazione e dati in pasto agli animali.

La mietitura. A questo punto bisognava mietere la segale (*tayi bià*) con il falchetto (*la foufeuye*). Veniva raccolta poi in mannelli (*lé mani*) che – una volta secchi – venivano trasportati a casa e conservati nell’apposito casolare (*lo dzerbyi/la grandze*) fino al momento della trebbiatura. In assenza di quest’ultimo, si costituiva un alto mucchio di mannelli intrecciati tra loro con le spighe rivolte verso l’interno (*lo teuppo*), che rimaneva nel campo (*lo tsam*) fino alla trebbiatura.

La trebbiatura e la ventilazione. La trebbiatura della segale (*bate lo bià*) aveva luogo all’aria aperta, sull’aia (*la grandze*), generalmente circa dal venti di agosto ai primi di settembre. L’aia veniva preparata a dovere: l’erba veniva tagliata, lo spiazzo liberato da eventuali sassolini con una scopa di betulla (*la balóye*) e – soprattutto – veniva eretta tutt’intorno una sorta di barriera costituita da mannelli rizzati in piedi (*la manà*), appoggiati a lunghi bastoni disposti orizzontalmente (*lé mèyà*) e sorretti da altri bastoni più corti piantati nel terreno (*lé picón*). Questa paratia serviva a contenere nell’aia eventuali chicchi che, altrimenti, sarebbero schizzati fuori a seguito della trebbiatura. I mannelli venivano slegati e disposti per terra, fino a ricoprire

l'intera aia: tale quantità di segale è detta *la grandjà*; per avere un'idea della manodopera necessaria – che ruotava aiutandosi in base a rapporti di buon vicinato e secondo un sistema che, al posto del pagamento in denaro, prevedeva lo scambio reciproco di giornate lavorative (*htsandzì lé dzornà*) – si calcolava la presenza di un lavorante per ogni *grandjà*. In media, c'erano 7-8 *grandjà* per volta ma, afferma uno degli informatori, ad Echallogne potevano anche essercene tra le 10 e le 12. Del resto, un tempo questa frazione di montagna (1412 m slm) era caratterizzata da grandi distese di segale. Qui erano presenti tre aie frazionali: una ai *Dezot mète*, una ai *Damon mète* e una ai *Farqué*, tre particolari toponimi del posto. Gli abitanti del luogo ne avevano diritto a seconda di quale delle tre zone era la propria area di “residenza”. In ogni caso, come detto, tutti i rappresentanti della forza-lavoro operavano ovunque, seguendo la logica dello scambio equo di giornate.

In un primo momento, si trebbiava con un semplice bastone (*lo bavèi*) per poi, dopo aver girato la paglia (*djiré la paye*), ripassare nuovamente il tutto usando il correggiato (*lo manevrà*). Con questo attrezzo, ci si disponeva in un sestetto (*lo chezèn*) in cui ciascuno aveva un ruolo ben preciso: i lavoranti, disposti in due file da tre persone ciascuna, poste una di fronte all'altra, assumevano rispettivamente i ruoli di *min-averdze*, di *boveót* e di *grantor*. Il ritmo da seguire doveva essere preciso, e prendeva il nome di *rébate*: il *grantor* batte a terra per primo, dopo di lui il *min-averdze* ed infine il *boveót*. Veniva così a costituirsi un ritmo ben scandito che non solo aveva una propria musicalità, ma era anche e soprattutto una maniera particolarmente funzionale per trebbiare. Ad alternarsi a quello del *rébate*, vi era un altro tipo di ritmo: il *lap*. Il passaggio a quest'ultimo veniva deciso dal *min-averdze* con un secco “op!”, al suono del quale i rappresentanti di ciascuna delle due file – alternativamente – battevano a terra tutte e tre le vette del correggiato (*lé verdze*) contemporaneamente.

Nel frattempo, le donne (*lé vanééle*) procedevano manualmente a ventilare (*vani*) con il vaglio di vimini (*lo van dé góre*) con lo scopo di separare i grani dalla pula (*lo balài/lo bolài*). È qui interessante notare come il testimone della piana di Arnad abbia indicato la pula come *bolài*, mentre gli informatori che hanno appreso il dialetto nelle *Traverse* di Arnad – ovvero la parte del comune rappresentata dalle frazioni più alte – l'abbiano denominata come *balài*. È questo uno degli svariati casi di differenze che, in generale, si possono riscontrare tra parlanti appartenenti a queste due distinte aree interne.

Più tardi, nella seconda metà degli anni '60, sono arrivate anche ad Arnad la macchina per ventilare (*la vaneuza*) e quella per trebbiare che non aveva un nome preciso in

francoprovenzale, ma alla quale ci si riferiva con l'appellativo italiano di trebbiatrice o con la formula generica “macchina per trebbiare” (*maquina pé bate*).

Infine, a trebbiatura ultimata, con la paglia (*la paye*) residua si faceva un grosso e alto ammasso (*la mèya*), con le spighe ormai vuote (*lé hpié vouidde*) in alto rivolte verso l'esterno a formare una sorta di tetto che riparava il resto del mucchio dalla pioggia. Tra i lavoranti, uno in particolare (*lo méyolé*) aveva lo specifico compito di realizzare questi ammassi (*la mèya, lé mèye*), servendosi di un lungo palo che veniva piantato e attorno al quale si accatastava la paglia (*lo mèyà/lo méyi*). Durante il corso dell'inverno, fino in primavera, gli uomini andavano di tanto in tanto ad estrarre da lì una bracciata (*na brahià*) di paglia da portare alle bestie in qualità di lettiera (*redzahì lé béhque*).

Quella della trebbiatura era anche una giornata di “festa”, in cui i lavori iniziavano all'alba ed erano scanditi da pause di convivialità come la colazione del mattino che aveva luogo dopo che l'aia era stata preparata, il pranzo di mezzogiorno a base di polenta dura o minestra di castagne (*lo sepé*) e la merenda pomeridiana con polenta e insalata di verdure miste.

La conservazione dei cereali. I chicchi venivano poi, dal vaglio, trasferiti dentro a dei sacchi (*lé sac*), usando spesso una sorta di imbuto per agevolare l'operazione (*lo baéat*). A questo punto, non restava che portare a casa il tutto e trasferire le granaglie dai sacchi nell'apposita cassapanca per la conservazione dei cereali (*l'artse*). A differenza di quanto riscontrato in altre zone, dalle testimonianze non emerge la presenza di una porticina anteriore, bensì quella di una struttura più semplice con un grosso coperchio (*queverquio*) e dotata di divisorie interne (*lé ezé*), funzionali per separare differenti tipi di segale o per dividere il raccolto fresco da quello eventualmente rimasto dall'annata precedente. *L'artse* veniva tenuta in casa, spesso in una specifica stanza (*la tsambra dou gran*) che, non di rado, come affermato da uno dei testimoni, nei casi di situazioni economicamente più umili fungeva anche da ripostiglio per altri generi alimentari, nonché da camera da letto. Per proteggere i cereali dall'attacco dei tarli (*lé dzamolle*), si usava ricoprire la cassa con dell'assenzio (*l'erba biantse*).

Esistevano varie unità di misura per cereali: la giumella (*la bohta*), la più generica misura da 10 kg (*lo méria*) e l'emina da 16 kg (*lo cartéón*).

La molitura. Al mulino (*lo molén*), il mugnaio (*lo molén-i*) o la mugnaia (*la molinéra*) si occupavano di macinare il grano (*moudre lo gran*) per ricavarne la farina (*la faeunna*). Nel territorio di Arnad, tutti i mulini citati erano ad acqua (*a éve*), con le macine in pietra, tranne un singolo esperimento di mulino a vento (*a viabertén*) costruito a Le Meriou che, però – come affermato dall'informatore – non ha riscosso grande successo. L'acqua viene portata al mulino

da un'apposita canalina (*la démersa*), realizzata in legno, che doveva essere sostituita ogni tre o quattro anni. Tale canale era molto ripido, perciò l'espressione “*y et comme na démersa*” (lett. ‘è come una *démersa*’) veniva applicata anche ad ambiti non direttamente correlati alla molitura. Per esempio, lo si diceva in riferimento a terrazzamenti o pendii per sottolineare il fatto che fossero particolarmente scoscesi. In cima alla canalina, trovava posto la chiusa del mulino (*l'èhtantse*), un quadrilatero di ferro che, se infilato nel canale, ne bloccava l'afflusso d'acqua. Le altre parti del mulino erano rappresentate dalla ruota (*la rouà*), le pale classiche (*lé cop*) o le eventuali pale fatte a cassette (*lé cahe*), la tramoggia (*la brignè*), le macine (*lé moule*), una tavoletta che con un movimento continuo e ondeggiante regolava la caduta delle granaglie (*lo bartavel*) e una sorta di cassa quadrata in cui, alla fine del processo di molitura, colava la farina (*l'arbiòn*).

I mulini erano frazionali o privati; in quest'ultimo caso, anche ad Arnad, il proprietario tratteneva per sé circa il 10 % della farina prodotta (*lé mouteue*). Poi, all'incirca da metà secolo in avanti, il mugnaio ha cominciato ad essere pagato anche in denaro. Tra i mulini citati dagli informatori troviamo, nelle frazioni alte, quello di Echallogne, quello di Champassermaz, il cosiddetto mulino privato “di Brigitte” presso *Va*, quello a *Tsandzetta* e quello di *Pré*; tra i mulini della piana abbiamo, invece, quelli privati “della *molinéra*” e “*dé Damien*”, due abitanti del luogo dell'epoca.

La farina veniva poi setacciata (*tamezì la faeunna*) con il setaccio (*tamis*), operazione che la rendeva più pura e fine, liberandola dalla crusca (*lo bren*), riservata agli animali.

La panificazione. Al contrario di quanto accadeva in altre zone, stando alle testimonianze, ad Arnad sembra sia prevalsa una panificazione a cadenza mensile – con in media circa 30 kg di pane cotti per volta – piuttosto che una produzione annuale. Tuttavia, il testimone APV afferma la possibilità che un tempo, nelle frazioni alte, si praticasse la panificazione annuale e che, in particolare, le famiglie si alternassero di anno in anno per quanto riguarda la prima accensione del forno: se ne doveva occupare chi l'anno precedente aveva fatto l'ultima infornata.

In ogni caso, i forni sul territorio di Arnad erano numerosi, praticamente ogni frazione ne possedeva almeno uno. Il comune di Arnad ha censito ventisei forni, di cui otto completamente in rovina e sei in abitazioni private, ma soltanto una decina hanno una scheda che li descrive (Lo Pan Ner, 2021). I forni erano sia frazionali che privati, con questi ultimi che sembrano prevalere. Tra quelli che compaiono nelle inchieste abbiamo quello di Champassermaz, i tre di Echallogne, quello alle *Barme*, i tre di Machaby, quelli a *Vacheres*, a *Pré*, ad *Arsines*, a *Fornelle*, a *Bonavesse*... Come detto, ogni frazione aveva il suo.

Per scaldare il forno (*hstoudé lo for*), la legna più utilizzata ad Arnad era quella di pino alpestre (*déze*) e di ontano (*verna*); anche la legna di betulla (*bióla*) era accettata, al contrario di quella di castagno (*tsahtagni*), sconsigliata da uno degli informatori in quanto non sviluppa sufficiente calore durante la combustione.

I forni di Arnad presentavano, in media, una capienza di 50-52 pani per ogni infornata (*fornà*) – ne è un esempio quello di Champassermaz – e non presentavano una struttura che includesse anche la stanza per l’impasto e la preparazione dei pani (*lo pastén*). Per questo motivo, l’operazione di impastare (*empahté*) la farina con acqua calda, sale e lievito (*levà/lévà*) nella madia (*l’arbe*) veniva fatta direttamente a casa o in stalla, dove c’erano anche il tavolo dai bordi rialzati su cui venivano modellati i pani (*la tabia dou pan*) e le assi di legno sulle quali trasportare i pani al forno (*lé tole/lé tabie*). Gli altri attrezzi indispensabili per il forno erano la pala per infornare e sfornare (*la paletta*), il tirabrace (*lo rabio*) e il fruciandolo (*lo panai*), che venivano riposti sopra il forno stesso, sotto al tetto. È interessante rimarcare come, anche ad Arnad, venisse utilizzato il lievito madre, trasmesso di famiglia in famiglia. Il pane doveva lievitare (*sépouende*) a dovere prima di essere infornato per circa un’ora. La marcatura dei pani – fatta con marche di legno o di ferro – è raramente attestata anche e soprattutto, come spiega uno dei testimoni, in quanto poco funzionale alla cottura degli stessi.

La quasi totalità della produzione era rappresentata da pane nero fatto integralmente di segale, mentre una più ristretta parte di popolazione – che aveva i mezzi economici per recarsi ad Ivrea con il mulo e acquistare un po’ di frumento – mischiava circa il 10% di quest’ultimo all’impasto, per rendere i pani un po’ più bianchi e meno duri (*pan dé sécónnda*).

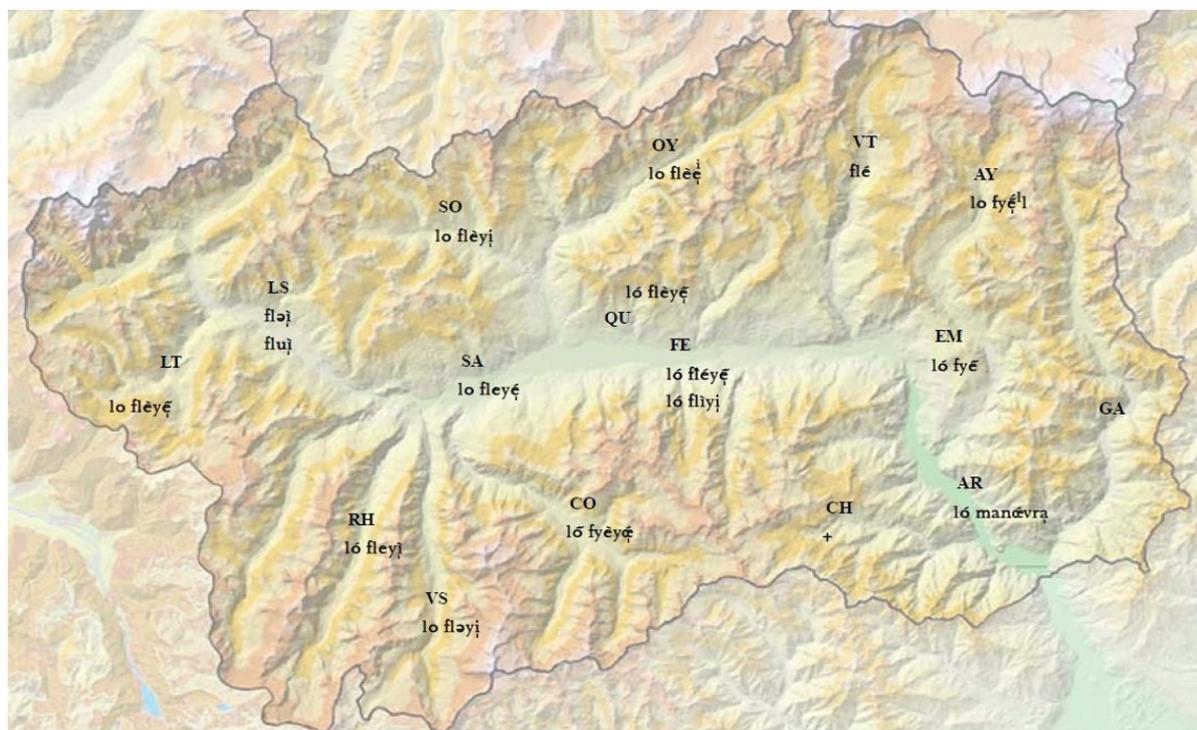
Una volta cotti, i pani venivano generalmente trasportati a casa dentro grosse ceste in vimini che si portavano sulle spalle (*lé gorbette*), per poi essere conservati sulle rastrelliere (*lé rahtélé*). Non era un’usanza particolarmente sentita nel territorio, ma in alcuni casi anche ad Arnad si realizzavano pani a forma di galletto per i bambini. Più comune, invece, era – da un lato – la preparazione di pani normali di fattezze diverse come quelli a forma piatta (*lé miahe*) o a forma allungata (*lé bitchoulàn e lé bahtón*) e – dall’altro lato – quella di pani dolci con all’interno delle castagne (ad Arnad chiamati “*lé micóle*”). Ad affiancare quest’ultima preparazione, considerati come veri e propri “dolci”, c’erano frequentemente la *seuppa de l’ano* e un piatto costituito da fette di pane cotte in pentola nel burro fuso con una spolverata di zucchero (*pan bouyo*).

3.2. La posizione di Arnad tra montagna e pianura: il caso del correggiato

Sarebbero naturalmente molte le prospettive linguistiche adottabili, e molti i casi che si potrebbero prendere in considerazione. Scegliamo qui di analizzare, nel comune di Arnad, il caso del correggiato – attrezzo principe della trebbiatura –, operazione che può dare spazio ad interessanti considerazioni di tipo geo- ed etnolinguistico.

Nella variante francoprovenzale del territorio di Arnad, “il correggiato” prende il nome di *lo manevrà*. Se si considerano le denominazioni per l’oggetto all’interno delle varianti dialettali delle altre località del territorio valdostano, si tratta di un caso piuttosto insolito e particolare. Infatti, il tipo lessicale più diffuso e comune sia nell’alta che nella bassa Valle d’Aosta è il tipo *flèyi*, con alcune varianti come *fliyi*, *fléyi*, *flayi*, *flèyé* (NDPV, 1997: p. 767), o con un’ulteriore evoluzione fonetica che lo fa diventare *fièl*, *flé*, *fli*, *fiyé*, *fi* man mano che ci si addentra nella bassa Valle (Schüle et alii, 1978: p. 57). In ogni caso, si tratta di un termine di origine gallo-romanza che, come il francese *fléau*, si rifà al latino FLAGELLUM, il quale inizialmente significava ‘frusta’, ma ha poi assunto anche il significato di ‘correggiato’, per analogia di forma e utilizzo (FEW, 2021).

Il tipo *manevrà* salta, dunque, immediatamente all’occhio come caso particolare anche e soprattutto se si considera la seguente carta linguistica, estratta dall’archivio dei materiali APV conservati presso il BREL:



Carta linguistica tratta dall’archivio APV per gentile concessione del BREL

Si tratta di un caso di influenza dell'area italo-romanza, in particolare di quella piemontese, sui dialetti della bassa Valle d'Aosta; infatti, la zona interessata da questo fenomeno sembra essere rappresentata proprio dalla parte terminale della Bassa Valle: al *manevrà* di Arnad, si affianca anche il *manevróou*¹⁷ di Hône. Tale termine si riscontra, infatti, in Piemonte nella forma di *manovral*, parola con la quale si indica però il manico del correggiato stesso (Schüle *et alii*, 1978). È, quindi, probabile che il tipo *manevrà* sia stato importato dal Piemonte. Del resto, sono già stati citati in precedenza gli scambi commerciali che intercorrevano tra gli abitanti di Arnad e la città di Ivrea – in particolare per quanto riguarda la compravendita del frumento – i quali, oltre ad essere momenti di scambio economico, possono anche rappresentare occasioni di contatto e contaminazione linguistica. Nel caso specifico, assistiamo a un fenomeno di cambiamento semantico di tipo “metonimico”, nel senso che il nome di una parte dell'oggetto diventa il nome dell'oggetto stesso. Ciò può accadere in casi di importazioni “tecnologiche”, provenienti dall'esterno, in una comunità. È, in definitiva, probabile che la novità del manico che va a legarsi al già esistente semplice bastone – o quantomeno l'innovazione rappresentata da un nuovo tipo di articolazione in cuoio per legare manico e vetta, dando vita ad un correggiato più efficiente¹⁸ – sia stata importata dal Piemonte. Nel caso del manico, sarebbe altrettanto rilevante il fatto che sia stata proprio la parte più tecnologicamente innovativa a dare il nome al “nuovo” attrezzo, *lo manevrà*.

Il caso del correggiato non si esaurisce qui, ma presenta un ulteriore interesse, questa volta di carattere etnolinguistico¹⁹.

Come emerso in precedenza, *lo manevrà* presenta le seguenti componenti: *lo fyi* ovvero il ‘manfanile’, il manico dell'attrezzo; *la via*, un pezzo di ferro circolare allungato posto in cima al manico e sul quale si innesta *la tsapa*, ovvero la ‘gombina’; *la tsapa* è un pezzo di cuoio che funge – attraverso una cordicella chiamata *lo iàn* – da collegamento tra il manico e *la verdze*, che è la ‘vetta’ del correggiato, ovvero la parte che batte fisicamente a terra durante la trebbiatura. All'interno della *tsapa*, c'è *lo poret*, un pezzo di ferro mobile molto piccolo in grado di girare.

Fyi, via, tsapa, poret, iàn, verdze. Vi sono dunque sei parti distinte, con altrettante denominazioni nel *patois* di Arnad. Sei nomi per designare nella sua completezza un singolo

¹⁷ Cfr. *Dizionario del dialetto francoprovenzale di Hône - Valle d'Aosta* (2007), consultabile sul sito internet del Comune di Hône, online <<https://www.comune.hone.ao.it>>.

¹⁸ Come suggerito in Schüle *et alii*, 1978: p. 67.

¹⁹ L'etnolinguistica è la disciplina che studia e interpreta ogni manifestazione linguistica in rapporto alla particolare cultura che l'ha prodotta, indagando le reciproche influenze tra lingua, sistemi di pensiero e cultura di una comunità (Cardona, 2006).

attrezzo agricolo: è tale quantità di termini ad essere rilevante da un punto di vista etnolinguistico, in quanto essi sono sintomo di un peso importante – per quanto riguarda il correggiato – nella vita e nel sistema di relazioni sociali ed economiche della comunità. La lingua e il sistema concettuale che essa traduce sono influenzati dalla cultura materiale: il lessico ha distinzioni più sottili nei settori che rivestono maggiore importanza culturale. In questo caso, è possibile dunque riscontrare come – nella società agropastorale di Arnad – la grande importanza dell’attrezzo agricolo in questione sia rivelata anche dalla lingua, che mette a disposizione ben sei termini per la denominazione della sua struttura.

È anche e soprattutto attraverso l’analisi di queste dinamiche che è possibile prendere coscienza dello stretto rapporto esistente tra la cultura materiale di una comunità – nonché la realtà concreta e quotidiana da essa vissuta – e le sue produzioni linguistiche.

3.3. La valorizzazione culturale nel segno del pane

L’ultima parte del presente lavoro verterà sulla nozione di valorizzazione dei beni culturali materiali ed immateriali, legata a doppio filo a prospettive presenti e future di tutela e sviluppo di pratiche e saperi di un tempo, nonché nei confronti della lingua stessa della comunità in cui questi si sono generati. L’attenzione sarà rivolta, dapprima, al comune di Arnad, per poi terminare attraverso esemplificazioni afferenti più in generale all’intera Regione Valle d’Aosta. La nozione di “cultura materiale” di una comunità rappresenta la tradizione culturale di uno specifico popolo nelle sue manifestazioni quotidiane, nella realtà di ogni giorno. Così intesa, sotto quest’etichetta troviamo i beni culturali materiali, ovvero quelli che hanno un’individuale presenza fisica, così come quelli immateriali.

Si definiscono beni culturali immateriali tutte quelle rappresentazioni della cultura di una comunità che non hanno una stabile presenza sul territorio, ma che per loro definizione prendono vita soprattutto come atti performativi come, ad esempio, lingua, feste, ricorrenze, racconti, leggende, toponimi, soprannomi delle famiglie, saper fare, mestieri, memorie (Fassio *et alii*, 2013).

La Conferenza generale dell’Organizzazione delle Nazioni Unite per l’Educazione, la Scienza e la Cultura (UNESCO) – riunitasi a Parigi dal 29 settembre al 17 ottobre 2003 – considerando il patrimonio culturale immateriale come “fattore principale della diversità culturale”, ha emanato un importante documento noto come la Convenzione internazionale per la

salvaguardia del patrimonio culturale immateriale. Essa promuove la salvaguardia di tale patrimonio nei termini così definiti (UNESCO 2003):

Gli scopi della presente Convenzione sono di: a) salvaguardare il patrimonio culturale immateriale; b) assicurare il rispetto per il patrimonio culturale immateriale delle comunità, dei gruppi e degli individui interessati; c) suscitare la consapevolezza a livello locale, nazionale e internazionale dell'importanza del patrimonio culturale immateriale e assicurare che sia reciprocamente apprezzato; d) promuovere la cooperazione internazionale e il sostegno. [...] Per “patrimonio culturale immateriale” s'intendono le prassi, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, il know-how – come pure gli strumenti, gli oggetti, i manufatti e gli spazi culturali associati agli stessi – che le comunità, i gruppi e in alcuni casi gli individui riconoscono in quanto parte del loro patrimonio culturale. Questo patrimonio culturale immateriale, trasmesso di generazione in generazione, è costantemente ricreato dalle comunità e dai gruppi in risposta al loro ambiente, alla loro interazione con la natura e alla loro storia e dà loro un senso d'identità e di continuità, promuovendo in tal modo il rispetto per la diversità culturale e la creatività umana. [...] Il “patrimonio culturale immateriale” come definito nel paragrafo 1 di cui sopra, si manifesta tra l'altro nei seguenti settori: a) tradizioni ed espressioni orali, ivi compreso il linguaggio, in quanto veicolo del patrimonio culturale immateriale; b) le arti dello spettacolo; c) le consuetudini sociali, gli eventi rituali e festivi; d) le cognizioni e le prassi relative alla natura e all'universo; e) l'artigianato tradizionale. [...] Per “salvaguardia” s'intendono le misure volte a garantire la vitalità del patrimonio culturale immateriale, ivi compresa l'identificazione, la documentazione, la ricerca, la preservazione, la protezione, la promozione, la valorizzazione, la trasmissione, in particolare attraverso un'educazione formale e informale, come pure il ravvivamento dei vari aspetti di tale patrimonio culturale.

Prima di esplorare alcuni esempi più concreti, si ponga l'attenzione sul fatto che uno *storytelling* capace di includere l'elemento linguistico – come quello adottato nella prima parte di questo capitolo o nella versione italiana degli etnotesti del secondo capitolo – può già rappresentare un'interessante modalità narrativa in grado di rivestire un ruolo di valorizzazione culturale originale: si tratta infatti di narrare la cultura di una comunità attraverso il suo stesso linguaggio, conservandone la ricchezza.

Come annunciato, il territorio di Arnad presenta alcuni esempi riconducibili alla valorizzazione culturale, tra le altre, anche e soprattutto della filiera agricola indagata nel presente lavoro. Il gruppo etnografico *Travai d'in có*²⁰ è stato fondato nel 2001 allo scopo di ricercare, rappresentare e tramandare mestieri ed attività tradizionali di un tempo, tra cui si annoverano –

²⁰ L'associazione dispone di un sito internet, online <<http://www.travaidinco.it/>>.

per esempio – la trebbiatura del grano, la segatura dei tronchi e le varie lavorazioni del legno, il ferro battuto, la realizzazione di oggetti in vimini, la filatura della canapa e della lana e altre attività in disuso nella società odierna. L’associazione vede la partecipazione attiva di alcune decine di membri, che svolgono dimostrazioni dei mestieri sopracitati nell’ambito di manifestazioni di carattere etnografico e culturale, di sagre o di fiere.

Un altro esempio di recupero e valorizzazione sul territorio di Arnad – in questo caso a fini turistici – si ha con la struttura *L’Or d’Echallogne*, situata nell’omonimo villaggio montano. Qui, dalla ristrutturazione di una casa rurale del ‘700 che era adibita a stalla, fienile e granaio e poi catalogata come bene culturale dalla Regione Autonoma Valle d’Aosta, è sorto un piccolo *bed & breakfast*, contestualmente al quale è stato recuperato e rimesso a nuovo anche l’adiacente forno, anticamente usato dagli abitanti per la panificazione e oggi tra le possibili sedi locali della festa de *Lo Pan Ner*, ricorrenza di cui si tratterà più avanti. È, inoltre, interessante quanto risiede nel nome scelto per l’attività (lett. ‘l’oro di Echallogne’), il cui significato rimanda esplicitamente – lo ribadisce il logo stesso rappresentato da una spiga – al colore dorato dei numerosi terrazzamenti coltivati a segale che, un tempo, definivano il territorio di Echallogne nei mesi estivi. Anche i vari interni della struttura sono caratterizzati dalla presenza di vecchie fotografie e rimandi riguardanti la mietitura e la trebbiatura tradizionali locali. È, dunque, questo un esempio di un’attività che ha saputo creare il proprio *brand* coerentemente con il contesto stesso in cui essa è sorta, traendo le mosse dalla spiga di segale, che da “oggetto” agricolo si fa oggetto culturale, e dunque presentando anche risvolti di valorizzazione culturale.

Per citare, invece, una vera e propria opera di riqualificazione e restituzione alla comunità nella bassa Valle d’Aosta, si pensi a come – negli anni ‘90 – l’amministrazione comunale di Champorcher, con la Regione Autonoma Valle d’Aosta e attraverso fondi della Comunità Europea (progetto 5B), abbia restaurato ben diciassette dei diciannove forni frazionali originari presenti sul proprio territorio, in una più ampia logica di rilancio produttivo, turistico ed economico dei comuni montani (Casagrande, 1997).

Già introdotta in precedenza, *Lo Pan Ner: i Pani delle Alpi* è una festa che ricorre a cadenza annuale durante uno dei weekend della prima metà di ottobre. La manifestazione ha preso avvio nel 2015 in Valle d’Aosta quando – sotto l’egida della Regione Autonoma Valle d’Aosta e del BREL, attraverso il finanziamento del programma interregionale Alcotra – sono stati accesi i forni in quarantotto comuni della regione, al fine di promuovere la tradizione del pane nero di segale. L’evento ha assunto ben presto un carattere transfrontaliero, coinvolgendo ad oggi anche

la Regione Lombardia, la Regione Piemonte, la Val Poschiavo nel Cantone dei Grigioni in Svizzera, il Parc des Bauges in Savoia e la regione dell'Alta Gorenjska in Slovenia, tutti territori accomunati dalla tradizione della coltura della segale (Lo Pan Ner, 2021).

Ogni anno, si riaccendono dunque numerosi forni per cuocere altrettanti pani, buona parte dei quali destinati alla degustazione e alla vendita direttamente in loco, mentre altri chiamati a concorrere per alcuni premi assegnati da un'apposita giuria specializzata²¹. In Valle d'Aosta, per esempio, vengono premiati i pani neri della tradizione suddivisi in differenti categorie: pane nero prodotto con almeno 30% di segale e con lievito di birra (categoria A); pane nero prodotto con almeno 30% di segale e con lievito madre (categoria B); pane nero prodotto con almeno 70% di segale e libera scelta del lievito (categoria C). Accanto alla tradizione, trova posto anche il premio per la categoria del "miglior pane nero dell'innovazione", realizzato con un impasto che presenta ingredienti quanto più fantasiosi e creativi come, per esempio, cioccolato o lardo (Lo Pan Ner, 2021).

Contestualmente a tale evento, sono organizzate conferenze e corsi di formazione sulla filiera agricola e sulla panificazione, il che contribuisce a conferire alla manifestazione non solo una dimensione sociale di festoso incontro nel segno della riscoperta delle tradizioni, ma anche e soprattutto una grande attenzione di carattere culturale ed etnografico, oltre a incentivare l'interesse nei confronti delle tecniche di panificazione e a risvegliare indirettamente quello per le colture cerealicole locali.

A riprova di questa rinnovata ricerca, va segnalato anche il fatto che l'*Institut Agricole Régional* a partire dalla prima metà degli anni 2000, in collaborazione con la Regione Autonoma Valle d'Aosta ha avviato un progetto per il recupero di antiche varietà valdostane di cereali. Gli obiettivi del progetto sono la tutela della biodiversità che li contraddistingue, il rilancio della coltivazione delle varietà autoctone e la promozione di filiere dei prodotti tipici derivati.

Sul territorio valdostano stanno nascendo realtà di piccole-medie dimensioni, che scelgono la cerealicoltura come indirizzo produttivo, in particolare la coltivazione e trasformazione di varietà locali. Molti panettieri della regione, inoltre, ricercano sempre più farine prodotte localmente per la loro produzione commerciale.

Per citare due esempi in tema di valorizzazione e produzione agricola in Valle d'Aosta – questa volta nell'Alta Valle – si sappia che nel comune di Rhemes-Saint-Georges nel 2007 è stato avviato dall'amministrazione comunale il progetto *La Vallée du seigle*, con lo scopo di

²¹ I forni delle frazioni di Ville e Machaby, nel comune di Arnad, risultano essere tra i più premiati delle recenti edizioni.

valorizzare la filiera dell'ecotipo di segale locale, oltretutto riscoprirne il patrimonio architettonico, storico e culturale attraverso itinerari ludico-didattici che si snodano attraverso luoghi di interesse designati. Nel territorio di Morgex, invece, è nata l'associazione *Lo Gran* che raccoglie una ventina di produttori di segale e frumento, mettendo a disposizione degli associati un mulino e i macchinari agricoli necessari allo sviluppo della filiera (Intangible, 2021).

Infine, è interessante ricordare come alcuni pani tradizionali, i cui ingredienti principali sono la farina di segale e frumento locali, siano stati inseriti nell'elenco nazionale dei PAT, o "Prodotti Agroalimentari Tradizionali", che ne attesta la presenza consolidata sul territorio da un periodo non inferiore ai 25 anni: si tratta – tra gli altri²² – del *Pan Ner*, della *Micóoula*, della *Flantse* e del *Flantsón*.

Come si può, dunque, evincere da quanto detto nelle righe precedenti, il pane fatto secondo tradizione è in grado, senza dubbio, non solo di rivestire un ruolo importante in termini di valorizzazione culturale, ma anche di riposizionarsi sul mercato. L'elemento forse più semplice e basilare che si trovava sulle tavole di un tempo ha oggi – paradossalmente – la possibilità di diventare un vero e proprio prodotto di qualità, ricercato da parte di turisti e consumatori nel segno della riscoperta di antichi saperi, sapori e cibo sano prodotto "secondo natura"; per di più, in una prospettiva di recupero e riorganizzazione della filiera della segale, è bene tenere a mente che ciò non vuol dire solo pane, ma può significare anche torte, biscotti, pasta e persino birra.

²² L'elenco completo è consultabile sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, online <<https://www.politicheagricole.it>>

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

Amis du musée d'Étroubles (1987). *Du blé au pain*, Musumeci, Quart.

APV 1 = Favre, Saverio / Raimondi, Gianmario (dir.) (2020). *APV 1: Le lait et les activités laitières*, Le Château Edizioni, Arvier (AO).

APV Arnad = Materiale audio inchieste APV tratto da Région Autonome Vallée d'Aoste - Archives BREL – Fonds RAVDA > Atlas des Patois Valdôtains, cassette audio B001876 – B001888

ALEPO / Questionario = Canobbio S. & Telmon T. (éd.) (1993-94), Atlante Linguistico ed Etnografico del Piemonte Occidentale. Questionario, I, Introduzione ; II, Testo ; III, Indice lemmatizzato. Torino : Regione Piemonte.

ASM 2006 = *Pane e non solo. Etnografia e storia delle culture alimentari nell'Arco Alpino* («Annali di San Michele», rivista annuale del Museo degli usi e costumi della gente trentina di San Michele all'Adige, 19/2006).

Bertolin, Elio (2009). *Lo tsandzemèn*, Edizioni Cervino, Châtillon.

Bétemps, Alexis (2016). *Le temps suspendu. De la Noël à l'Épiphanie. Le cycle des douze jours dans la Vallée d'Aoste et d'ailleurs*, Priuli & Verlucca, Scarmagno (Torino).

BREL - Bureau Régional pour l'Ethnologie et la Linguistique (1999a). *Patois à petits pas. Méthode pour l'enseignement du francoprovençal*, Imprimerie Valdôtaine, Aosta.

BREL (1999b). *Paroles du Pays. Anthologie de textes valdôtains en francoprovençal*, Imprimerie Valdôtaine, Aosta.

BREL (2005). *Conserver le souvenir...se souvenir pour conserver*, Arti grafiche E. Duc, Aosta.

BREL (2006). *La Vallée d'Aoste au fil des jours. Un anno in Valle d'Aosta. Li djor i sé sévon ma i sé sémbion pa*, Priuli & Verlucca, Scarmagno (Torino).

BREL (2009). *Arnad. Toponymie*, Imprimerie Valdôtaine, Aosta.

Cardona, Giorgio Raimondo (2006). *Introduzione all'etnolinguistica*, UTET Università, Torino.

- Casagrande, Mariagiovanna (1997). *Quaderni di cultura alpina. Forni da pane. Panificazione, memoria e tradizione a Champorcher in Valle d'Aosta*, Priuli & Verlucca, n. 58, Scarmagno (Torino).
- Cassano, Joseph (1914). *La vie rustique et la philosophie dans le proverbes et dictons valdotains*, Casanova, Torino.
- Châtelain, Jacques (1998). *Marcare il pane, decorare il burro. Gesti e stampi nella vita quotidiana, grafismi e simbolismi nelle Alpi Occidentali*, Priuli & Verlucca, Scarmagno (Torino).
- Da Deppo, Iolanda (2006). *Polenta e pane. Differenze e continuità nell'alimentazione tradizionale del territorio della provincia di Belluno*. «ASM 2006».
- Diémoz, Federica (1998). *La céréaliculture à Roisan de l'après-guerre jusqu'à nos jours à travers les témoignages ethnotextuels*, Tesi di laurea, Università degli studi di Torino, Facoltà di Scienze della Formazione, a.a. 1997/98.
- Faletto Landi, Lucienne (1992). *Les Valdôtains à table*, Musumeci, Quart.
- Fassio, Giulia / Glielmi, Alessia / Zanini, Roberta Clara / Zola, Lia (2013). *Dal sito etnografico al sito internet: metodi etnografici nello studio dei beni culturali immateriali* in Bonato, Laura / Viazzo, Pier Paolo (a cura di), *Culture di confine. Ritualità, saperi e saper fare in Val d'Ossola e Valsesia*, L'Artistica Editrice, Torino: pp. 31 – 62.
- FEW = *Französisches etymologisches Wörterbuch*, portale online <<https://apps.atilf.fr/lecteurFeW/>>, consultato il 19/10/2021
- GPSR = *Glossaire des patois de la Suisse Romande*, portale online <<https://gaspar.unine.ch/apex/f?p=101:1:467700397021>>
- Guichardaz, Celestino / Fassò, Andrea (1974). *La parlata francoprovenzale di Cogne (Val d'Aosta)*, Libreria Scientifica Editrice G. Giappichelli, Torino.
- Impérial, Albino (2010). *Ethnographie et cinéma. Documents d'anthropologie visuelle. Par Albino Impérial*, Musumeci, Quart.
- Intangible = *Intangible Search: inventario del patrimonio immateriale delle regioni alpine*, portale online <https://www.intangiblesearch.eu>, consultato il 18/10/2021

- I pani delle Alpi = AA.VV. (2019). *I pani delle Alpi. Segale e pane nero. Tradizione e futuro*, SilvanaEditoriale, Cinisello Balsamo.
- Jalla, Daniele (2006). *Pan, sairàs e moustardèle. Considerazioni in chiave autobiografica sul declino e la rinascita dei prodotti agroalimentari della montagna alpina*. «ASM 2006»: 495-505.
- Lo Pan Ner = *Lo Pan Ner: i pani delle Alpi*, portale online <<https://www.lopanner.com>> consultato il 17/10/2021.
- Maget, Marcel (2005). *Il pane annuale. Comunità e rito della panificazione nell'Oisans*, Carocci editore, Trento.
- MUCGT = *Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina*, portale online <<https://www.museosanmichele.it>>.
- NDPV = Chenal, Aimé / Vautherin, Raymond (1997). *Nouveau dictionnaire de patois valdôtain*, Musumeci, Aosta.
- Noro Desaymonet, Elida / Champurney Cossavella, Augusta (2006). *Arnad in Valle d'Aosta. Più di un secolo di memoria*, Priuli & Verlucca, Scarmagno (Torino).
- PatoisVda = *PatoisVda, le site du francoprovençal en Vallée d'Aoste*, portale online <<https://www.patoisvda.org>>
- Quendoz, Leda (2018). *Pane "nero" e pane "dolce". Il "mestiere" di un tempo*, Edizioni Vida, Gressan.
- Raimondi, Gianmario / Favre, Saverio / Alessandri, Claudia / Belley, Susanna (2015). "Microtesti" e iconografia nella costruzione dei saperi etnografici dell'APV-Atlas des patois valdôtains, in Cugno, Federica / Mantovani, Laura / Rivoira, Matteo (a cura di), *Atti del Convegno Lingue e culture della montagna. Prospettive di studio e modalità del trattamento dei dati etnolinguistici* (Torino-Bobbio Pellice, 15-17 maggio 2015), Istituto dell'Atlante Linguistico Italiano, Torino: pp. 99-124 (num. monografico di « Bollettino dell'Atlante Linguistico Italiano » III/39).
- Raimondi, Gianmario (2019). *APV-Atlas des Patois Valdôtains* in Krefeld, Thomas / Bauer, Roland (a cura di), *Lo spazio comunicativo dell'Italia e delle varietà italiane*. Korpus

im Text, Band 7. Versione 72, online <<https://www.kit.gwi.uni-muenchen.de/?p=12756>>.

Romano, Marco (2006). *Il nostro pane quotidiano, di segàla. Coltivazione e panificazione della segale tra alta Val di Non e Val di Sole*. «ASM 2006»: 119-144.

Schüle, Ernest / Schüle, Rose-Claire / Telmon, Tullio / Tuailon, Gaston (1978). *L'Atlas des patois valdôtains. État des travaux 1978*, Musumeci, Aosta.

TLFi = *Trésor de la langue française informatisé*, ATILF / CNRS, online <<https://cnrtl.fr/portail/>>.

Tuailon, Gaston (1972-1973). *Questionnaire pour enquêtes dialectales en pays alpin*, Grenoble, Université de Grenoble.

UNESCO 2003 = UNESCO, *Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale*, siglata a Parigi il 17 ottobre 2003. Consultabile online nella versione originale <<https://ich.unesco.org/en/convention>> e nella sua traduzione in italiano <<https://ich.unesco.org/doc/src/00009-IT-PDF.pdf>>.

RINGRAZIAMENTI

A conclusione della mia Tesi di Laurea Magistrale, ringrazio tutti coloro che mi hanno accompagnato in questo percorso. Ringrazio il mio relatore Gianmario Raimondi col quale ho condiviso piacevoli momenti di scambio e che mi ha permesso di lavorare su materiali ancora inediti conservati al BREL; ringrazio anche tale ufficio regionale per avermeli concessi. Ringrazio la mia famiglia che mi ha supportato in ogni modo, e ringrazio gli informatori che hanno accettato di sottoporsi alle interviste: un ringraziamento particolare va a mio nonno, sempre in prima linea per fornire nuove informazioni o dettagli aggiuntivi. Ringrazio infine tutti gli amici, tutte le persone che conosco e, perché no, anche quelle che non conosco. Con questo lavoro spero di aver scritto pagine interessanti dedicate al luogo che mi ha visto crescere.