

ASSOCIAZIONE "AMICI DELLA SCUOLA LATINA"

# Lavori tradizionali in Val Germanasca

*LÎ VÉLH TRAVALH ËN VAL SAN MARTIN*



IL LIBRO DEI MODELLINI  
DI CARLO E ENRICHETTA FERRERO

  
ALZANI  
EDITORE

Il bestiame era la principale fonte di sostentamento per la famiglia contadina: latte due volte al giorno, per uso domestico e per la produzione di burro e formaggio, carne, lana per gli indumenti e, non ultimo, letame per la concimazione dei campi: questo era il quadro delle risorse principali che i valligiani traevano da bovini ed ovini, mentre le capre fornivano anche la pelle per fare l'otre usato nel trasporto del vino. A complemento di ciò si considerino gli animali da cortile e il maiale, allevato per l'ingrasso, e si avrà un'idea sia del peso economico rappresentato dal bestiame in una realtà così povera e poco aperta agli scambi con l'esterno, sia dei rapporti, per così dire, organici esistenti fra uomo e animale, legati dallo stesso destino di sopravvivenza.

Non a caso quindi l'organizzazione comunitaria si articola con una certa complessità nel regolamentare l'esercizio dell'allevamento, soprattutto bovino, con un'azione di tutela nei confronti dei proprietari, e di salvaguardia dell'ambiente e delle risorse disponibili.

Lo strumento organizzativo fondamentale era costituito da libere associazioni, la più importante delle quali, nel settore, era la cosiddetta *Souchètà dè lâ bèstia* (Società del bestiame), a cui aderivano le famiglie di un'area omogenea, e la cui finalità era quella di tutelare i soci in caso di morte di un capo bovino, risarcendoli della perdita subita: in valle operavano a quei tempi undici organismi di questo tipo, ognuno dotato di un proprio regolamento approvato dagli aderenti.

La *Souchètà* che raccoglieva gli allevatori residenti nelle borgate dell'Indritto di Faetto, sulla riva sinistra del torrente Cialancia, ad esempio, era amministrata da una Commissione (*Coumésioun*) di cui faceva parte un capofamiglia per ogni borgata, e che si riuniva annualmente l'ultima domenica di maggio presso la scuola delle Grangette (v. il modellino descritto nel 6° Capitolo) per rinnovare i propri membri, a cui subentravano altri capofamiglia in base alla rotazione degli incarichi, nominare il Presidente, e stabilire le modalità di funzionamento per il nuovo anno.

La Commissione doveva infatti determinare la cifra da corrispondere ai proprietari dei capi bovini macellati per ogni Kg di peso: gli animali erano suddivisi in tre categorie, a seconda delle condizioni di nascita o di salute, e a ogni classe si attribuiva una quotazione differente. Si faceva inoltre un censimento del bestiame della zona, e ognuno denunciava i capi appartenenti alle famiglie della borgata che rappresentava.

Quando un animale moriva, o era necessario ucciderlo, si provvedeva a riunire la Commissione sul posto perché controllasse il peso della bestia: questo veniva diviso per il numero di capi censiti e su questa base si facevano le assegnazioni di carne per ogni famiglia, che ne ritirava in misura proporzionale ai bovini posseduti, impegnandosi a pagarla al rappresentante di borgata entro pochi giorni: in questo modo chi aveva più bestiame doveva sborsare una somma maggiore, ma era nel contempo tutelato dai rischi di moria a cui era



esposto, in teoria, più degli altri. Il Presidente effettuava di persona la distribuzione della carne, avendo cura di ripartire equamente le parti migliori e quelle di scarto per non suscitare polemiche.

L'elevato numero di capi presente richiedeva inoltre una regolamentazione nell'uso degli alpeggi, in primo luogo per evitare uno sfruttamento troppo intensivo dei pascoli: non solo si stabiliva quindi una rotazione delle aree accessibili agli animali, ma si aveva cura di riservare zone differenti per bovine e pecore, caratterizzate da diverse abitudini, non compatibili fra loro. A far ciò, dove esisteva, era in genere la Commissione per i Terreni Consortili, che stabiliva, fra l'altro, per ogni famiglia, il numero di capi ammessi al pascolo sul territorio di competenza, calcolati in base al diritto di superficie che i consorziati possedevano.

L'allevamento del bestiame comporta un insieme di interventi di natura diversa, dalla cura contro le malattie all'alimentazione e all'abbeveraggio, dal ricovero degli animali alla commercializzazione dei prodotti. Se quest'ultimo aspetto, oggi di primaria importanza, aveva allora peso molto minore, in un'economia di sussistenza più che di mercato, fondamentale era l'instaurazione di un ciclo produttivo equilibrato ed integrato fra stalla e campi e prati, che da un lato garantisse la provvista di foraggio per l'inverno e di paglia per il giaciglio delle bestie e, dall'altro, la disponibilità di letame animale per la concimazione.

I modellini di questa prima parte, oltre a riguardare interventi di natura specifica, valgono così a ricostruire alcuni dei momenti essenziali di questo processo circolare, che sarà ulteriormente sviluppato nel capitolo successivo.

Patate e segale erano le colture più importanti della valle, e costituivano, con i prodotti animali, le componenti essenziali della dieta alimentare della famiglia contadina. Le pratiche agricole si fondavano sulla rotazione di queste due colture, che si alternavano sul medesimo campo in un arco di tempo biennale, secondo il loro ciclo naturale di sviluppo: a primavera, dopo la concimazione e la zappatura, il piantamento delle patate, che si raccoglievano verso la fine dell'estate; in autunno la semina della segale, che si mieteva nell'estate dell'anno successivo; poi alcuni mesi di riposo e, con la concimazione invernale, la preparazione del campo a un nuovo ciclo colturale, le cui fasi operative sono descritte nelle pagine seguenti.

Questo schema di base, nella pratica comune, era soggetto a possibili varianti, per la presenza di alcune colture minori, che potevano assumere in certe zone anche un rilievo non indifferente. Fra queste il grano saraceno (*lou granét*), l'orzo (*l'eurge*) e l'avena (*l'avéno*) tenevano un posto preminente e, come le patate, si prestavano all'avvicendamento con la segale, in quanto anche la loro crescita e maturazione avvengono in un periodo abbastanza breve, fra la primavera e l'estate avanzata; il grano saraceno e l'avena, in particolare, presentavano una certa economicità alla coltivazione, perché richiedevano terra magra, poco indicata per le patate, e non necessitavano di alcun intervento di concimazione.

Tali specie erano destinate a soddisfare determinate esigenze alimentari, e dalla misura di questi bisogni dipendeva la loro diffusione. Il *granét* (che a dispetto del nome ha ben poca affinità con il grano) era un surrogato del mais, che non è adatto al clima e al terreno montano e si può coltivare solo a fondovalle in piccoli appezzamenti, ed era particolarmente apprezzato per le sue qualità nutritive. Dopo la mietitura andava battuto sul posto, per evitare che i chicchi, non raccolti in una spiga, andassero persi nel corso del trasporto: si distendeva in terra un telone su cui si disponevano gli steli su due file, le punte rivolte verso l'interno, una contro l'altra, e si procedeva alla trebbiatura con i correggiati (*lâ cavalia*), secondo una tecnica che sarà descritta più avanti. I semi così raccolti si portavano al mulino per la macinazione: la farina che se ne ricavava sostituiva quella di granoturco per la polenta, che risultava di colore verdolino, un po' vischiosa ma molto saporita e nutriente; si univa inoltre anche a patate di scarto schiacciate per la preparazione del pastone dato al maiale per l'ingrasso, dopo il rientro dalla residenza estiva.

I semi di orzo si abbrustolivano tenendoli dentro un apposito pentolino sul fuoco e si macinavano in una macchinetta a manovella con una ruota dentata (*lou moulin a café*) per fare il decotto che surrogava il caffè; alcuni sottoponevano a questo trattamento anche i chicchi di segale, che però erano meno adatti allo scopo.

L'avena si usava comunemente come mangime per le galline o per gli asini: per questo era particolarmente diffusa nella zona di Prali dove gli animali



da soma abbondavano, e formava il loro pasto abituale, servita insieme a delle fave ben mature.

Oltre alle fave (*lâ fava*), raccolte verdi per uso domestico e da cui si ricavava anche una farina per l'ingrasso dei vitelli, si possono richiamare altri legumi coltivati un tempo in campi aperti in buona parte della valle: lenticchie (*lâ lëntillha*), i fagioli nani (*lî feizeûl*) e i piselli (*lî pê*). Questi prodotti si usavano principalmente per preparare la minestra: a causa dell'altitudine e delle caratteristiche dell'acqua di montagna la loro cottura era però molto lenta e stentata, soprattutto nel caso dei fagioli. Per ovviare a questo inconveniente si usava praticare su ogni seme una piccola incisione oppure si operava una precottura dei legumi in acqua e cenere.

Di un certo rilievo, inoltre, era la coltivazione dei cavoli (*lî chôl*), a cui, nell'alta valle, erano riservate delle strisce di terreno (*lâ choûliëra*) lungo le rive della Germanasca, perché tale coltura abbisogna di una costante irrigazione. I cavoli si piantavano a luglio e si raccoglievano in autunno inoltrato, prima che nevicasse, oppure, quando cadeva la neve, si ammucchiavano sul campo e si conservavano, protetti dal freddo, fino alla primavera seguente. La loro produzione era così abbondante che i pralini li usavano come merci di scambio, quando scendevano a Perrero o Pomaretto per fare provvista di mele o di castagne.

Sui campi coltivati a segale, dopo la mietitura, si usava anche piantare le rape (*lâ rabba*), che crescevano rapidamente e si raccoglievano poco prima delle nevicate invernali.

Per completare il quadro d'insieme, pur delineato solo schematicamente, è il caso di ricordare che ogni famiglia curava un orticello, dove si producevano, in piccole quantità, insalata, carote, barbabietole, cipolle, coste, porri, prezzemolo e altre erbe aromatiche, e che richiedeva un gran lavoro nei mesi caldi, quando bisognava bagnare regolarmente gli ortaggi andando ad attingere ogni volta l'acqua alla fontana della borgata.