

Andare per borgate

Questo testo, di carattere divulgativo, è stato pubblicato dal settimanale cuneese La Guida nella primavera ed estate 2013. Alcuni riferimenti sono quindi locali ed il discorso è stato diviso in articoli di lunghezza compatibile con le esigenze giornalistiche. Le fotografie, se non diversamente specificato, sono state fatte da me in epoche diverse.

Andare per borgate 1

Quando penso alla montagna, non mi viene in mente la piramide del Monviso innevato o il profilo inconfondibile del Corno Stella e neppure il calcare rosa delle Dolomiti o le immagini da cartolina del Bianco e del Cervino. La montagna “vera”, per me, è quella in cui vivono o vivevano donne, uomini e animali. La montagna antropizzata, per usare una parola poco comune ma precisa, quella fatta di sentieri, borgate, case, stalle, fienili, prati, alberi da frutto e da legna. E naturalmente, delle persone che la abitavano e ancora la abitano nel quotidiano e delle loro relazioni e attività, materiali e spirituali. Fontane, abbeveratoi, lavatoi; forni e mulini, osterie e negozietti. Ma anche scuole e cappelle, piloni votivi e cimiteri di borgata. E la rete senza fine di mulattiere, carrarecce, sentieri, *viol e viasoei* che incidevano materialmente sul terreno quell'intrico di rapporti che era la vita quotidiana nelle nostre valli.

L'autunno, la primavera e anche l'inverno sono le stagioni migliori per dedicarsi alla scoperta di questo mondo, così vicino a noi geograficamente e storicamente, ma ormai sovente così distante dal nostro quotidiano da richiedere qualche riflessione preliminare, prima di infilarsi gli scarponcini ai piedi e iniziare il viaggio.

Ho usato la parola “viaggio”, anche se per noi cuneesi si tratta spesso di gite fatte in giornata, quando non addirittura di scappate di poche ore ritagliate e incastrate fra gli impegni quotidiani. E' parola che vuole sottolineare la dignità di queste ricognizioni anche brevi e la necessità di un approccio corretto e rispettoso. L'importanza di un viaggio non si misura con la distanza da percorrere, né con la scelta di mete esotiche o poco note. Sta tutta nella disposizione interiore e nella capacità di entrare “dentro” il mondo che vogliamo esplorare.

E ogni viaggio si prepara, perché è innanzitutto questione di conoscenza.

“Andare per borgate” nelle nostre valli vuol dire addentrarsi in un ambiente e in un paesaggio fatto di un intreccio inestricabile di natura e di umanità, di agricoltura e di storia, di architettura e di artigianato. Le pietre delle case, i ruderi, i tetti crollati, gli attrezzi abbandonati sono memoria di vita passata, restano impregnati di quell'eco delle vicende umane che chiamiamo storia. Quella vera, fatta dalla gente, non la cronaca di fatti e battaglie, di generali e di re che raccontano i libri. Lassù, nelle mille borgate abbandonate e diroccate delle nostre valli, la storia è ancora intatta, nascosta fra le volte delle stalle e il cielo aperto dei fienili. Basta fermarsi a leggerla, basta unire la pazienza del camminare a quella di capire, il piacere di scoprire al rispetto e all'umiltà che richiede sempre ogni tentativo di conoscenza.

Il piacere di muoversi a piedi o in bici, guadagnandosi la meta con la fatica dei propri muscoli, senza bruciare idrocarburi e avvelenare l'aria, senza pagare accise e tasse di circolazione, si unisce a quello di ritrovare quelle radici contadine e montanare che molti di noi si portano dentro, magari inconsciamente. La passeggiata diventa allora una cura

contro lo sradicamento e un'infusione di calma esistenziale e ci fa ritrovare equilibri perduti o difficili da mantenere nella frenesia forzata delle nostre giornate. Ha funzione terapeutica e riequilibrante, ma anche didattica.

Camminando, scopriamo e impariamo. Perché quel mondo ormai quasi del tutto scomparso, quello che Nuto Revelli ha battezzato "Il mondo dei vinti" (e di quel libro fondamentale mi piace davvero tutto, meno il titolo) ha ancora davvero molto da insegnarci.

Di recente sono usciti preziosi libri di itinerari dedicati proprio a questo settore "minore" del turismo alpino, scritti con amore e precisione, nel solco dell'indimenticabile lavoro fatto da Piera e Giorgio Boggia in anni ormai lontani e la Guida pubblica regolarmente resoconti e proposte di passeggiate.

Vorrei contribuire a questo tentativo di conoscenza del nostro territorio con alcune chiacchierate introduttive.

Perché anche una gita di poche ore può diventare un viaggio importante. E ogni viaggio ha un prima, un durante e un dopo.

Il prima, cioè la preparazione, la conoscenza, lo studio è proprio la fase che ci permette di gustare meglio il durante e il dopo.



La borgata Podio Soprano (Puy soubirà) di Vinadio nell'inverno 89-90

Andare per borgate 2

Andare per borgate è il contrario di certe passeggiate in quella periferia diffusa che ha sostituito la campagna a fare da intermezzo ai nostri paesi. Lì ci muoviamo fra continue costruzioni e infrastrutture e sovente dobbiamo camminare per delle mezz'ore per trovare qualche scampolo di prato rinsecchito sfuggito alla frenesia edificatoria attuale.

Le borgate, invece, appaiono dopo lunghi percorsi nei boschi, spesso come visione improvvisa, macchie di pietra e lose che emergono fra gli alberi e i prati.

In periferia, i fabbricati soffocano la campagna fino a ucciderla, in montagna, gli edifici rurali antichi sono parte integrante del paesaggio e ne sottolineano la bellezza.

Eppure non mancano nei nostri paesi case nuove belle e funzionali, villette graziose, giardini curati. Il problema non è il nuovo o il vecchio: è la quantità e il contesto. Il troppo annulla ogni bellezza e la disarmonia del contorno rovina anche la piacevolezza della singola costruzione. Come se mettessi duecento quadri su un'unica parete, con l'effetto di creare una macchia informe di colori e cancellare l'eventuale pregio artistico di qualche opera valida mescolata alla massa delle altre.

Quello che rende belle le borgate, quindi, è anche il "vuoto" di manufatti che le circonda, riempito sapientemente di alberi, fiori e arbusti dalla natura e dalla fatica dell'uomo. Lo sforzo che si fa per arrivarci, l'attesa paziente riempita dal susseguirsi di passi, la sorpresa del loro apparire dietro una curva o dopo un colletto.

Ma non è solo questo.

La bellezza di molte borgate ancora intatte nasce da una profonda armonia, che è proprio l'ingrediente che manca alle parti "nuove" dei nostri paesi e cittadine. Senza armonia ogni musica è dissonante ed è proprio quello che, spesso inconsciamente, ci disturba guardando i nuovi quartieri residenziali, le aree di recente urbanizzazione, le zone artigianali. L'armonia non è facile da ottenere e non è sinonimo di uniformità. E' una miscela di diversi componenti sapientemente dosati.

Uno dei più importanti è senz'altro l'uso di materiali strettamente locali. Pietre, lose, legname hanno toni e colori perfettamente inseriti nel paesaggio semplicemente perché ne facevano già parte. Le travi che sorreggono i tetti erano alberi cresciuti poco lontano, le pietre arrivavano dalla ciapera più vicina. Le difficoltà di trasporto obbligavano a usare quello che c'era in zona e il risultato cromatico ed estetico era appunto armonico.

Inutile dire che questa soluzione era anche la più ecologica, rendendo minimi gli spostamenti di materiale e l'energia utilizzata per lo scopo. L'esatto contrario di quel che capita in questi tempi globalizzati, in cui si insegue sovente la merce a minor prezzo facendola arrivare da paesi remoti, senza calcolare le conseguenze in termini di inquinamento e sfruttamento. Così, nelle ristrutturazioni in zone alpine, capita di usare legname proveniente dai tropici e lose del Peloponneso per fare il tetto di una casa circondata da boschi e pietraie ricchi degli stessi elementi.

Oltre all'armonia dovuta all'uso di materiali del posto, c'è anche la bellezza intrinseca che emerge sempre dalle cose funzionali. Potremmo definirla la piacevolezza dell'essenziale.

Il montanaro aveva poche possibilità di sprecare o sbagliare: tutto doveva avere un suo preciso scopo, non c'era nulla di superfluo. Questa assenza di cose inutili, o per dirla in modo diverso, la precisa funzionalità di ogni particolare costruttivo, contribuisce a rendere gradevole l'insieme. L'essenzialità, la mancanza dell'inutile, si traduce in apprezzamento anche estetico. Non sempre ce ne rendiamo conto, ma il nostro

automatico e involontario giudicare brutto un ambiente è spesso dovuto anche a quel “qualcosa di troppo” che ce lo rende sgradevole. Nel nostro paesaggio cittadino gli esempi si moltiplicano: tralicci, cartelloni pubblicitari, bidoni delle immondizie, insegne, antenne, parabole. Tutto contribuisce ad appesantire un quadro che può diventare opprimente.

La sobrietà è appagante anche dal punto di vista estetico. Le borgate sono belle perché arrivano dopo il vuoto di elementi umani del percorso e ci raccontano una storia essenziale, fatta di poche parole: quelle necessarie.



Pietre, lose, legname hanno toni e colori perfettamente inseriti nel paesaggio semplicemente perché ne facevano già parte.

Andare per borgate 3

Chi va a spasso per borgate, oltre al consueto bagaglio dell'escursionista (zaino con panini e borraccia, macchina foto, scarponcini) deve portarsi dietro anche altre cose meno materiali ma altrettanto importanti.

La prima è senz'altro il rispetto. Rispetto per le proprietà, per gli oggetti, per case, prati, cortili, per il lavoro altrui, per la vita e la storia passata fra quei muri, per la fatica e l'arte di chi li ha costruiti. Rispetto che ci impedisce di varcare soglie, di invadere spazi, di aprire porte chiuse: insomma, di comportarci da padroni o invasori. Norme dettate, oltre che dalla morale e dal Codice civile, anche dalla elementare prudenza, visto che molti edifici sono pericolanti e i rischi di crolli o di caduta di lose sono elevati.

Purtroppo, quasi tutte le nostre borgate sono state saccheggiate da ladri di vario genere, alla ricerca di improbabili tesori, di “ricordini” insoliti, di utensili inconsueti. Alle volte, si tratta di veri e propri furti di cacciatori di antichità professionisti che riciclano poi il

bottino nei vari “mercatini delle pulci”; spesso, invece, è solo l'imperdonabile arroganza e prepotenza del turista di passaggio che si crede padrone di ciò che trova solo perché incustodito.

Tutte le nostre borgate, anche le meno accessibili, sono state violentate da questi ladri di ricordi. Porte sfondate, armadi rovesciati, attrezzi rubati. Nei miei primi giri nella montagna degli uomini, agli inizi degli anni 70, intravedevo spesso interni di case abbandonate ordinati e ricchi di suppellettili, come se gli abitanti fossero usciti un attimo prima e dovessero rientrare da un momento all'altro. I piatti a scolare, la giacca appesa, la pentola nel camino. Scene di vita congelata dall'abbandono, dall'emigrazione, magari da una morte improvvisa, ma ancora capaci di testimoniare cura e attenzione e di raccontare una storia.

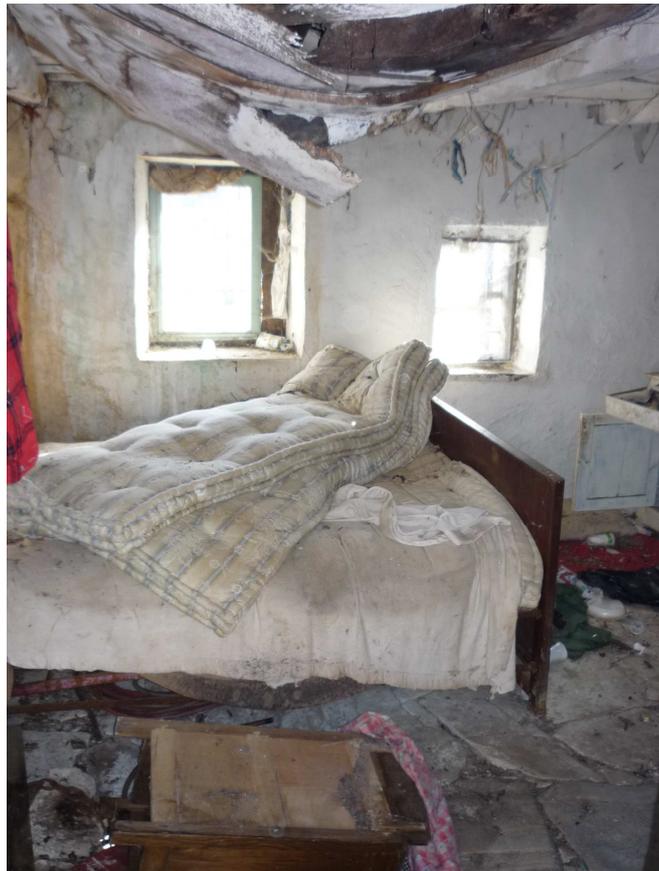
Tornando anni dopo negli stessi posti, tutto era stato asportato o rovinato dalla disonestà e dalla stupida arroganza di ladri di passaggio.

E' vero che gli oggetti di uso quotidiano e gli attrezzi di lavoro nascosti fra le case in rovina sono preziosi - non in senso economico! - ma lo sono solo in quanto legati a un ambiente e a una storia e capaci di raccontarcela e di farcela rivivere. Fuori dal loro contesto sono come fiori strappati dal prato o pesci fuor d'acqua, avvizziscono e perdono ogni significato, trasformandosi da importanti testimoni di vita vissuta a emblemi del cattivo gusto. La ruota di un *charous* ci racconta la maestria artigiana dei costruttori - i *sarouné* e i fabbri - la paziente fatica della mula che trainava il carico, il lavoro del contadino per cui quel semplice carretto era un grosso investimento che richiedeva anni per essere ammortizzato. Appesa al muro di una villa non ci dice più nulla, se non il dubbio gusto e la scarsa sensibilità del proprietario.

Un utensile è strettamente legato a chi lo usa e a chi lo ha costruito e ha un senso funzionale ed estetico solo nel suo ambiente.

Fra l'altro, chi ruba o devasta non si rende conto della fatica e dell'arte contenuta nei manufatti asportati o nelle cose rovinate. Una semplice porta, sfondata magari a calci dall'idiota di passaggio, ha richiesto per costruirla un lavoro e un'abilità artigiana oggi impensabili. Abbattere con l'accetta o il *trouplòou* una grossa pianta, ricavare le assi dal *biinn* con l'enorme sega a telaio mossa con perizia e coordinazione da tre persone, farle stagionare per anni, rifinirle con le varie pialle a mano, fare gli incastri a *tenoun* e *mourtasà* con la *tinivela* e lo scalpello, assemblarle con i chiodi forgiati dal fabbro nel paese di fondovalle, montare infine cardini e serratura. Un lavoro di precisione e pazienza, distrutto in un attimo dal gesto inconsapevole e arrogante di un vandalo.

Dai nostri giri nelle borgate l'unica cosa che possiamo portarci a casa sono l'aria buona, la soddisfazione, molti insegnamenti, una certa calma esistenziale e, se vogliamo, qualche fotografia.



Interno di case in borgate a qualche decennio di distanza, prima e dopo il passaggio di vandali

Andare per borgate 4

Non esiste un censimento delle borgate abbandonate delle valli del cuneese. E non esiste neppure la percezione di quanto questo patrimonio sia immenso, sconosciuto e in pericolo. Da una quarantina d'anni passo una buona fetta del mio tempo libero a girovagare per sentieri e mulattiere, ma sono ancora molto lontano dal conoscerlo a fondo. Trovo ancora sempre nelle mie gite l'angolo mai visto, il gruppo di case di cui non sospettavo l'esistenza, il particolare architettonico nascosto, lo scorcio inaspettato. In questo lungo periodo di tempo, alcune borgate hanno trovato nuova vita convertendosi in luogo di riposo e vacanza, altre sono rimaste vuote e abbandonate trasformandosi in ammassi di ruderi pericolanti.

Un patrimonio che scompare anno per anno, col peso della neve che ogni inverno vince la strenua resistenza delle travi di castagno spogliate ormai del loro manto di lose e abbatte altri tetti o fa crollare muri e pilastri.

Le case sopravvivono di qualche decennio appena ai loro padroni, sono anch'esse organismi viventi bisognosi di cure e soprattutto di vita sociale. Come per uomini e animali, anche gli edifici patiscono l'assenza, intristiscono per l'abbandono fino a lasciarsi andare e a rassegnarsi a cedere alla forza di gravità. I muri ritornano "ciapere", colmi e costane ridiventano humus e tengono a battesimo giovani frassini nati sulle macerie. Madre terra non è sprecona, tiene da conto anche le molecole, le ricompono in forme nuove in un continuo processo di resurrezione. Alberi, cespugli e animali selvatici riprendono possesso di un territorio precariamente conquistato dall'uomo attraverso secoli di fatiche.

Infatti, il paesaggio delle Alpi non è "naturale", ma è stato profondamente trasformato e plasmato da uomini e animali nel corso di molte centinaia di anni. E' quello che gli studiosi chiamano paesaggio "culturale", nato dall'interazione dei fattori geografici e ambientali con il continuo lavoro umano che ne ha modificato profondamente le caratteristiche. Il bello è che questo intervento millenario dell'uomo fino a tempi recenti, non solo non ha guastato, ma addirittura ha migliorato il paesaggio, rendendolo più vario e gradevole. Lo spiega in modo scientifico il geografo tedesco Werner Bätzing nel suo imponente testo sulle Alpi: senza l'uomo agricoltore e allevatore le nostre valli sarebbero coperte da fitti boschi fino alle alte quote e la vegetazione sarebbe molto più povera e monotona.

Sono stati uomini e animali a favorire la varietà vegetale, quella che oggi si chiama col termine "biodiversità" e che è all'origine di ogni bel paesaggio.

Anche gli edifici, i terrazzamenti, i sentieri hanno contribuito ad "arredare" e rendere fruibile l'ambiente e si inseriscono a pieno titolo e in modo armonico nel contesto naturale. Una bella borgata valorizza lo sfondo di prati e boschi, così come la cornice verde e marrone dei vegetali dà valore alle case e anche ai ruderi.

La bellezza di un paesaggio non è solo una variabile estetica, risiede a un livello più profondo, spesso inconscio, tocca tasti e corde del nostro intimo che ci regalano emozioni e sensazioni che vanno al di là della semplice piacevolezza visiva. Forse per molti di noi, figli o nipoti di contadini, è il ritrovare radici nascoste ma profonde, o un ritorno a immagini d'infanzia custodite negli anfratti della memoria.

Forse è quell'armonia di cui parlavo prima che ci dà riposo dalle quotidiane dissonanze in cui siamo immersi.



Non esiste un censimento delle borgate abbandonate delle valli del cuneese. E non esiste neppure la percezione di quanto questo patrimonio sia immenso, sconosciuto e in pericolo.
Lampouret, borgata di Monterosso Grana, 2004

Andare per borgate 5

Per godere al massimo della nostra gita nella montagna degli uomini dobbiamo aggiungere all'attività fisica alcuni altri ingredienti. Uno è senz'altro la conoscenza del territorio e delle sue componenti culturali, l'altro è l'immaginazione.

Le due facoltà sono complementari, l'immaginazione senza conoscenza è pura fantasia, la conoscenza senza immaginazione resta sterile e diventa nozionismo. Capire, studiare e ricercare ci aiuta anche a dare dimensioni realistiche alla nostra capacità di immaginare e immedesimarsi. I luoghi disabitati allora si popolano di uomini e donne, le volte a botte delle stalle ritrovano l'eco di muggiti e belati, i sentieri ci raccontano la fatica di muli e asini. L'immaginazione è sempre un ingrediente fondamentale, la cui mancanza può cancellare ogni altra prerogativa positiva. Molti problemi del vivere quotidiano di oggi sono dovuti proprio a carenze gravi di questa capacità in chi è preposto o delegato a prendere decisioni importanti. Senza lo sforzo di immaginare, si fatica a immedesimarsi nel prossimo e si finisce per decidere sulla base di freddi numeri, di posizioni ideologiche, o peggio, della propria convenienza personale.

Nelle nostre passeggiate dobbiamo quindi farci accompagnare dall'immaginazione, per rivedere come potevano essere questi luoghi pochi decenni fa, ricchi di persone e di animali, solcati da innumerevoli sentieri, pieni di voci, di canti, di richiami.

L'altro fattore indispensabile, la conoscenza, nasce dalla passione, dalla ricerca e dalla pazienza e richiede una preparazione. Come ogni bene prezioso e intangibile, si accresce con lo scambio, l'uso e la condivisione e richiede un piccolo, piacevole sforzo. E' anche un investimento, perché ci permette di godere molto meglio delle nostre passeggiate e di apprezzare cose che altrimenti ci sarebbero sfuggite.

Conoscere per noi uomini è in qualsiasi settore sempre solo un tentativo, un cammino che non finiremo mai di percorrere, col piacere sempre rinnovato dell'imparare e con la necessaria consapevolezza della propria inguaribile ignoranza.

L'approccio dell'uomo moderno alla conoscenza è specialistico. Ognuno sa sempre più cose di un settore sempre più piccolo, col rischio di perdere di vista l'insieme. Quello che ci serve, invece, è la capacità di spaziare in ambiti diversi e di metterli insieme (senza farne però un minestrone informe).

La cultura contadina e montanara era unitaria, era un sapere strettamente connesso col saper fare, la dura realtà non permetteva bluff o scorciatoie. Non bastavano abilitazioni professionali, patenti o titoli di studio: era necessario sapersela cavare con quel poco che si possedeva, inventandosi soluzioni e sfruttando in modo completo tutte le risorse disponibili.



La grande sega a telaio mossa da tre persone utilizzata un tempo per ricavare assi dai tronchi d'albero. Foto anno 1980

Le età dell'esistenza, dalla prima infanzia all'estrema vecchiaia, erano scandite da diverse occupazioni che comportavano gradi differenti di abilità, di forza, di impegno. Nessuno era inutile e niente era sprecato. Imparare un mestiere richiedeva anni di apprendistato attivo e il declino di forze della vecchiaia era compensato dal bagaglio di esperienza accumulato. Il delicato compito di seminare a spaglio i cereali era spesso riservato all'anziano, capace ancora di quel gesto automatico e regolare che garantiva uniformità nella distribuzione e quindi sufficienti raccolti.

Non era quindi uno sfruttamento insensato di vecchi e bambini, piuttosto la necessità e la consapevolezza di essere tutti utili, in una società in cui i margini di sopravvivenza erano molto ristretti.

Il montanaro era essenzialmente agricoltore e allevatore, ma era anche mille altre cose, per necessità, per istinto, per impossibilità di delegare ad altri problemi e incombenze. Era costruttore, muratore, falegname, boscaiolo. Ma anche musicista, narratore, architetto, a volte addirittura veterinario, erborista, medico o poeta.

Per passeggiare con consapevolezza fra le nostre borgate dobbiamo addentrarci un po' in ognuno di questi diversi mondi – ora spesso rigidamente divisi da steccati invalicabili di competenze professionali, patenti, abilitazioni, corporazioni e gelosie varie - o almeno affacciarci con curiosità sull'uscio di ogni settore.

Andare per borgate 6

“L'uomo non separi ciò che Dio ha unito”. Il monito evangelico vale a mio parere in molti altri aspetti del vivere e non solo nello stretto campo delle relazioni fra uomo e donna in cui l'abbiamo confinato. Agricoltura e allevamento, ad esempio, sono due settori inscindibili e interconnessi, la cui separazione porta innumerevoli guai. E' il classico esempio di fattori complementari: insieme funzionano alla perfezione, aiutandosi e integrandosi l'uno con l'altro. Divisi creano problemi di difficile soluzione. Gli animali consumano risorse che l'uomo non saprebbe sfruttare (prati, pascoli) e danno in cambio preziosi prodotti (latte, carne, lavoro, lana, pellami) e concime organico. Un equilibrio perfetto, che ha garantito per secoli la fertilità ai nostri terreni e il sostentamento ai nostri antenati.

Solo l'epoca moderna ha spezzato questa unione con un vero e proprio divorzio dalle gravi conseguenze. L'agricoltura si è buttata nelle braccia della chimica cercando facile ma effimera fertilità dai concimi sintetici e l'allevamento si è ridotto a tristi lager in cui gli animali sono confinati lontani da erba, sole e natura. Con relativi problemi in entrambi i settori, dall'eutrofizzazione delle acque all'inquinamento delle falde, dalla “mucca pazza” alla qualità degli alimenti.

L'agricoltore di montagna invece era sempre anche allevatore e i due settori erano talmente uniti da prendere la forma di una vera e propria simbiosi.

L'analisi dei documenti degli Archivi comunali lo conferma in modo chiaro, dandoci cifre esatte - con la triste pignoleria degli accertamenti per scopi fiscali - sul numero di abitanti, la superficie delle aziende e la quantità e qualità di animali allevati.

Se leggiamo con attenzione questi dati, scopriamo che negli anni di inizio novecento la nostra montagna era sovrappopolata, rispetto alle potenzialità di un territorio

scarsamente produttivo e impervio, in tempi in cui si viveva esclusivamente dei prodotti di un'agricoltura volta all'autosufficienza. In altre parole, i valligiani si riempivano la pancia solo con quello che riuscivano a spremere dal poco terreno che possedevano: non c'era la scorciatoia del supermercato. E la sopravvivenza era possibile solo grazie alla perfetta integrazione di coltivazione e allevamento.

La gente allora era molta, troppa, e il terreno era poco. A titolo di esempio, a inizio novecento a Rittana vivevano oltre 1400 persone (contro le 130 attuali). Nel 1928 dal Ruolo della tassa sul bestiame risultavano, sui 12 chilometri quadrati scarsi del Comune, 419 capi bovini, una settantina di asini e venti muli. Neppure un filo d'erba andava sprecato, anzi, si usavano spesso come foraggio le foglie di frassini e faggi. Confrontando questi dati con quelli dei diversi Censimenti, si nota che la superficie coltivata pro capite era molto piccola. Nel 1951, con gli abitanti dimezzati, era di appena 0,79 ettari, circa due giornate piemontesi per ogni addetto. A inizio secolo doveva superare di poco la giornata piemontese per abitante. Pochissima terra, quindi, e per di più avara, che doveva bastare a sfamare tante persone: senza un perfetto sfruttamento di tutte le risorse sarebbe stata la morte per fame.

Il "miracolo" della sopravvivenza in quelle condizioni era possibile solo grazie all'unione profonda ed equilibrata di agricoltura e allevamento, a una ottima conoscenza dell'ambiente e a buone tecniche colturali (oltre che a quantità di lavoro oggi difficilmente immaginabili).



Anno 1980, il giorno della fiera.

Questi dati, nascosti nei preziosi documenti conservati negli Archivi comunali, se letti con attenzione, perdono l'aspetto arido dei numeri e ci raccontano molte cose. Ci fanno

capire il perché dei mille muretti a secco costruiti con secolare fatica per rubare fazzoletti di terra pianeggiante ai pendii più scoscesi. O ci spiegano come mai certe borgate sono nate in posizioni apparentemente infelici: semplicemente perché non si potevano rovinare o sprecare i terreni migliori per esigenze costruttive, meno impellenti di quelle alimentari. E ci fanno anche comprendere la necessità di “inventarsi” tanti lavori artigianali, come la tessitura della canapa, capaci di integrare il magro bilancio familiare. Conoscere questi dati dovrebbe farci riflettere e ci permette di guardare con rispetto a questi nostri antenati, capaci di trarre tutto il possibile da un territorio difficile senza pregiudicarne l'utilizzo futuro, anzi, migliorandone la fertilità. L'esatto contrario, purtroppo, di quello che facciamo spesso nei nostri tempi di pane facile e di sprechi generalizzati.

Andare per borgate 7

Ho fatto cenno la volta scorsa al fatto che molte notizie degli Archivi Comunali si ricavano dai documenti relativi a tasse e imposte. Se vogliamo sapere quanti animali c'erano in un dato anno basta sfogliare i Ruoli dei Contribuenti per la tassa sul bestiame e fare le relative somme.

Vorrei fare una piccola digressione proprio su questo tema, prima di riprendere il percorso su agricoltura, architettura e paesaggio. D'altra parte, andare per borgate non è mai una passeggiata lineare, ma è fatta di tante divagazioni e sapere qualcosa del fisco ci aiuta a immaginare come fosse la vita quassù nei “bei tempi andati”. I dati che seguono sono presi dall'Archivio del comune di Rittana, ma sono validi, con piccole differenze, per tutte le nostre valli.

Fra le varie imposte di inizio 1800 la più strana è quella sulle porte e finestre, in proporzione alle dimensioni: “la tassa per ogni porta grande è di 40 lire, per porta e finestra di prim'ordine è di 20 lire, per quelle di secondo piano di 10 lire”.

Un esempio di come il fisco possa influenzare l'architettura rendendosi responsabile della scarsa dimensione delle aperture e della ridotta illuminazione conseguente, con relativi problemi di ordine igienico-sanitario (rachitismo, malformazioni ossee, disturbi di crescita).

Gli anni peggiori, però, dal punto di vista dell'oppressione tributaria, sono quelli fra la prima e la seconda guerra mondiale. Sugli animali si paga una “tassa comunale sul bestiame” (25 lire per muli, cavalli e buoi, 22 per vacche e manze, 15 per i vitelli, asini, maiali e scrofe, 8 per capre e pecore), una tassa di pascolo, una tassa di scambio, una tassa di macellazione.

Le capre, evidentemente poco gradite al regime, probabilmente perché ritenute dannose per la vegetazione, pagavano in più una salatissima “tassa governativa sugli animali caprini” progressiva a scaglioni come la nostra IRPEF, di 10 lire a capo fino a tre capi, 15 per i capi eccedenti fino a 10 e ben 20 lire per ogni capo oltre i 10. In questo modo una capra veniva a pagare più tasse di una mucca, di un toro o di un mulo, con evidente sproporzione rispetto a valore e resa: un modo per impedirne di fatto l'allevamento.

Vi era poi una salatissima e impopolare tassa sui cani, che erano divisi in tre categorie: nella terza (cani da custodia del gregge e guardia di edifici rurali) si pagavano 15 lire, nella

seconda (cani da caccia) ben 50 lire e nella prima (cani di lusso e di affezione) addirittura 150 lire. Alla cifra, da pagare in due rate semestrali, si aggiungeva il costo della piastrina con numero progressivo da apporre al collo dell'animale, di lire 1,50 a favore dell'Unione italiana ciechi. In questo modo, nel 1932, un cane da caccia pagava come dieci asini o cinque mucche.

L'elenco delle tasse di quel periodo continua poi con altri tributi di vario genere, dimostrando che l'inventiva in campo fiscale non è appannaggio dei tempi attuali. Si va dalla "tassa di circolazione sui veicoli a trazione animale e sui velocipedi" che colpisce quindi carretti e biciclette, a quella sulle "vetture pubbliche e private". Seguono "l'imposta sui domestici", "l'imposta sui pianoforti e sui bigliardi", "l'imposta di licenza", "l'imposta sulle macchine per caffè espresso", la "tassa per l'esercizio di distributori di carburanti", "l'imposta Industrie, Commerci, arti e Professioni", "l'imposta di patente" e la "tassa sulle insegne", oltre, naturalmente, alla "tassa per l'occupazione di spazi e aree pubbliche" e alla tassa di famiglia e relativa sovrattassa.

Famosa per la sua originalità è poi negli anni 30 la "tassa sui celibi" che colpisce chi non è sposato.

E' oggettivamente difficile confrontare il livello di tassazione di allora con quello odierno, per molti motivi che vanno al di là del potere di acquisto della moneta e dell'inflazione. Lo Stato dell'ottocento e di inizio novecento forniva al cittadino molti meno servizi, il welfare era ancora un concetto sconosciuto e di certo, a livello di numeri, la pressione fiscale era ridotta rispetto a quella attuale.

Resta la forte impressione, tuttavia, di una tassazione pesante e in qualche caso vessatoria (capre, cani), soprattutto se si tiene conto della società di allora, a scarsissima circolazione monetaria, in cui le entrate erano ridotte e molto si basava sullo scambio di lavori e sul baratto di prodotti. Le "roide", turni di lavoro obbligatorio da offrire al Comune, appesantivano poi ulteriormente il quadro delle imposizioni.

Procurarsi in contanti le lire sufficienti a pagare le tasse doveva essere un problema per molte famiglie, forse ancor più che procacciarsi il cibo quotidiano.

Confermano questa impressione diversi ricorsi contro l'eccessiva tassazione di terreni e attività. In uno di questi datato 1932, il richiedente afferma che "specie nelle annate non favorevoli all'agricoltura è con estrema fatica che si riesce a trarne il solo misero sostentamento".

Chi ha provato a coltivare in montagna non può dargli torto.

Andare per borgate 8

Dopo la triste ma necessaria divagazione fiscale, ritorniamo sul terreno più scorrevole dell'agricoltura, dell'allevamento e dell'architettura. Abbiamo già visto che i primi due termini costituiscono in montagna un binomio inscindibile, capace di garantire la sopravvivenza di una numerosa popolazione e di mantenere intatta la fertilità per i futuri abitanti. La terza parola, architettura, è anch'essa strettamente legata alle prime due, anzi, ne diventa in qualche modo il risultato tangibile, la materializzazione.

Il montanaro, oltre che agricoltore e allevatore, è anche sempre costruttore. Di questa arte ci rimane la testimonianza proprio negli edifici rurali e nel loro insieme: tetti, borgate, frazioni.

A differenza di adesso, allora chi costruiva, pensava e progettava la casa era lo stesso coltivatore e i risultati erano fabbricati e borgate nati in funzione del loro scopo agricolo. Le parole che potremmo usare per definire le caratteristiche costruttive sono: funzionalità, razionalità, essenzialità, bellezza. Chi non ama i termini astratti può impiegare i relativi aggettivi, applicandoli ai singoli casi.

Ognuno di questi attributi è strettamente legato agli altri. La casa doveva essere funzionale, cioè servire perfettamente al suo scopo. Per questo si usavano soluzioni razionali. Non ci si poteva certo permettere sprechi o lussi inutili, quindi l'essenzialità era obbligata. L'insieme del tutto si traduceva e si traduce ancor oggi in bellezza, perché le cose funzionali, razionali, essenziali non possono che essere anche piacevoli esteticamente e perché spesso le soluzioni adottate erano geniali e la realizzazione dimostrava cura e abilità artigianale.



Ricovero temporaneo addossato alla parete rocciosa all'adrech fra Aisone e Vinadio, foto anni 70

Il primo problema da affrontare era la localizzazione degli insediamenti. Le borgate non nascevano a caso e neppure con criteri burocratici come capita di questi tempi, in cui un terreno è adatto ad essere edificato perché lo dice il piano regolatore o perché conviene a qualcuno. Era una scelta importante e delicata, in cui si doveva trovare un compromesso fra le esigenze di sicurezza (da valanghe, alluvioni, frane), quelle di avere una buona

esposizione al sole, una facile accessibilità, la vicinanza di acqua e legname, e la necessità prioritaria di non sprecare campi e prati produttivi.

Ci sono borgate costruite sui conoidi di deiezione che formano i ruscelli quando si immettono nel torrente principale, altre su terrazzi modellati dai fiumi o dai ghiacciai, altre in pendio, su ripiani o su colletti e crinali. In tutti i casi si vedono bene i motivi della scelta e i vantaggi della posizione, cosa che ci lascia ammirati. Niente perizie geologiche, allora, nessuno studio fatto da equipe multidisciplinari di architetti, agronomi, dottori forestali, ingegneri idraulici e ambientali. Solo tanto buon senso, una grande capacità di osservazione e, soprattutto, la consapevolezza di non potersi permettere errori.

Certe scelte ci lasciano magari inizialmente perplessi. Per capirle, dobbiamo ricordare la sovrappopolazione del 1800 e l'esigenza prioritaria di mangiare. Così si poteva tollerare un'esposizione all'ubac, sfavorevole in inverno, perché garantiva erba fresca nelle estati asciutte e fieni abbondanti. O si sceglieva di abitare in quota, sopra la fascia del castagneto, perché quel piccolo frutto era troppo prezioso per sprecarne i terreni adatti con costruzioni.

L'esempio di Narbona, grossa borgata ora ridotta a ruderi del comune di Castelmagno è molto indicativo. Costruita su un pendio ripidissimo, spazzato in inverno da continue valanghe, nell'unico settore protetto da una grande roccia a monte che ne garantiva l'incolumità, collegata in modo precario col fondovalle e quindi isolata per lunghi periodi. Chi ci arriva nella bella stagione (nelle altre la gita è sconsigliabile) non può che restare ammirato pensando alle decine di famiglie che vivevano in quel posto estremo, a come abbiano potuto costruire lassù case, scuola e chiesa e alla tenacia e genialità che richiedeva procurarsi in quel contesto il pane quotidiano.

Andare per borgate 9

La casa rurale delle nostre valli era in genere di tipo unitario, cioè accoglieva sotto lo stesso tetto il ricovero per gli animali (stalla e fienile) e la parte abitativa (cucina e stanze). La soluzione consentiva di non avere problemi gestionali in caso di forti nevicate e di massimizzare l'isolamento termico. La stalla, in genere con volta a botte, era sovente l'unico luogo caldo della casa, grazie al tepore animale e al sovrastante fienile, e serviva, oltre che allo scopo originario, da soggiorno, da laboratorio artigianale e da salone di ricevimento per le serate fra vicini, le vijà, momenti forti di socializzazione in tempi ancora fortunatamente privi di scatole parlanti, telenovelas e quiz a premi. Il tutto in spazi esigui, condivisi coi bovini di casa o con muli e asini di famiglia.

Il mulo o la mula erano l'equivalente animale della moderna trattrice, con il vantaggio delle quattro zampe motrici, molto più efficienti delle ruote sugli stretti sentieri di allora. L'asino era animale più modesto e rustico, costava e consumava meno al prezzo, però, di una minor capacità di carico e di trazione. Con paragone meccanico, potremmo definirlo un motocoltivatore in rapporto a un trattore.

Sempre dai registri fiscali di inizio novecento vediamo che un mulo poteva valere oltre duemila lire, contro le cinquecento di un asino e pagava 20 lire di tasse contro le sole 5 lire del fratello minore. Così nei frequenti periodi di crisi economica, legati anche a guerre e disgrazie varie, si era a volte costretti a vendere la mula e accontentarsi di un asino, come ora si scambierebbe la macchina con un motorino.

Il rapporto con tutti gli animali era molto stretto e intimo, quello col mulo in maniera particolare, visto che ci si faceva compagnia in innumerevoli viaggi e lavori. Il numero basso, la convivenza, la condivisione di fame e fatiche rendeva questa relazione molto diversa da quella dell'attuale allevatore. I bovini adesso sono "macchine" programmate geneticamente per produrre grandi quantità di latte o per avere accrescimenti ponderali veloci, seguite da specialisti nell'alimentazione che calcolano la razione alimentare con gestioni computerizzate. La loro vita "utile" è molto ridotta, come per automobili e prodotti tecnologici, soggetti a precoci rottamazioni.

Una volta, invece, mucche, muli e asini erano considerati quasi parte della famiglia e non era raro che in stalla ci fossero animali di età avanzata, ancora capaci di produzioni regolari e di dignitose prestazioni. Ma forse erano periodi di minor fretta esistenziale e il rapporto con l'inevitabile passare del tempo era più sereno per tutti, uomini e bestie.



Il rapporto con tutti gli animali era molto stretto e intimo, quello col mulo in maniera particolare, visto che ci si faceva compagnia in innumerevoli viaggi e lavori. Foto di Luigi Giordano, Podio Soprano, Vinadio

I muli fino alla fine degli anni 70 condividevano col genere umano anche un'altra incombenza poco gradita: erano soggetti a periodiche visite militari. Nei comuni si conservano i registri di queste ispezioni fatte da veterinari dell'esercito, con nome e caratteristiche degli animali e il giudizio accanto: idoneo, precettato, riformato.

La requisizione di un buon mulo, anche se dietro indennizzo, doveva essere un dramma per molte aziende agricole di allora, soprattutto per il rapporto che si era creato fra uomo e animale in anni di condivisione dei lavori.

Un piccolo dramma, se lo paragoniamo a quello dei figli, fratelli, mariti mandati a morire a migliaia di chilometri dalla loro case in guerre assurde. Abissinia, Etiopia, Grecia, Albania, Russia. Nomi di paesi remoti scritti sul marmo di lapidi, con accanto date di

morte e i cognomi di qui, delle nostre zone. Le guerre vicine e lontane non hanno risparmiato le nostre valli, aggiungendo angosce e difficoltà a quelle della vita quotidiana. Alcune borgate bruciate da nazisti e fascisti non sono più state ricostruite e mostrano ancor oggi i loro ruderi anneriti, lezioni di storia in forma concreta per gli attuali passanti.

Andare per borgate 10

Ripetute passeggiate nelle valli ci aiutano, oltre a mantenere forma fisica e mentale, anche ad apprezzare certi particolari architettonici che richiedono uno sguardo attento. Molte case anche semplici erano capolavori di tecnica costruttiva, se pensiamo agli scarsi mezzi disponibili ai tempi della loro realizzazione.

Senza gru, senza ponteggi metallici, senza betoniere, senza cemento armato, senza tondini di ferro, senza carrelli elevatori, senza piattaforme mobili. E, naturalmente, senza calcoli, senza computer, spesso senza neppure progetti o disegni.

Oggi faticiamo a renderci conto di cosa significhi costruire una casa con tutti questi “senza”. Una volta a botte, una capriata, una pila rotonda sono elementi già di per sé di difficile realizzazione: pensare di venirne a capo senza attrezzature moderne, con cazzuola e filo a piombo e la sola forza delle braccia suscita stupore e ammirazione.

Le capriate, usate per reggere i colmi in assenza di murature o pilastri, erano utilizzate soprattutto per i fienili, consentendone l’apertura anteriore o un maggiore spazio interno per il foraggio. Sono costituite da due puntoni che poggiano su una base, la banca o catena, formando un triangolo capace di scaricare il peso sugli appoggi. I puntoni lavorano a compressione, al contrario della base che è sollecitata a trazione. Un esempio di applicazione di principi di geometria e di fisica alla carpenteria, realizzato da gente che aveva pochi studi teorici ma grande senso pratico. Quelle antiche reggevano grazie a una semplice caviglia in legno duro, le più moderne avevano già un ometto o monaco fra i puntoni contrapposti. Nelle borgate possiamo osservare entrambi i tipi e qualche rara forma intermedia o asimmetrica. Inutile dire che l’insieme funzionava grazie alla perfezione degli incastri e che il montaggio dei pesanti componenti e del colmo senza gru era opera che richiedeva tecnica, collaborazione e una buona dose di acrobazia.

Parlo per esperienza personale, visto che ho avuto la fortuna, oggi sempre più rara, di ristrutturare in prima persona case e stalle e ricordo ancora come un incubo l’assemblaggio con pochi amici e nessun mezzo meccanico della mia prima e per fortuna unica capriata.

Volte a botte o a crociera erano usate al piano terreno, in particolare per la stalla e sfruttavano il principio dell’arco, simile a quello della capriata, per scaricare il peso sui muri di base. Questi ultimi dovevano avere notevoli dimensioni, per contrastare la spinta laterale della struttura e del relativo carico.

L’enorme massa di pietre, malta e terra richiedeva la fatica di innumerevoli viaggi col cartoùn o col basto, ma contribuiva poi a dare all’insieme una notevole inerzia termica e una robustezza senza pari.

Costruire la volta richiedeva la fabbricazione di centine per sostenere gli elementi prima di chiuderli con la chiave di volta. Nei tempi più antichi, o per piccoli ambienti, si ammucchiavano semplicemente fascine su cui si pressavano zolle di terra fino a

raggiungere la forma voluta, con profilo semicilindrico. Su questa base si appoggiavano pietre o mattoni fino a completare l'intera opera. Naturalmente, era poi necessario svuotare dall'interno la complessa struttura portante, prima di poter usare il locale. Per volte e archi le pietre dovevano essere regolari, con sezione rettangolare o trapezoidale. I mattoni pieni erano più comodi, ma spesso costituivano un lusso inarrivabile, sia per il costo del materiale stesso che per quello del trasporto dalle fornaci, situate nei paesi di fondovalle.

Costruire la volta di una stalla era quindi un'impresa che richiedeva quantità di lavoro, tempo e abilità oggi difficilmente immaginabili. Ma la stalla, molto più della cucina e delle stanze, era il centro attorno a cui ruotava non solo l'attività lavorativa, ma anche buona parte della vita familiare e sociale, almeno nei mesi freddi. Ed era un investimento a lunghissimo termine: una volta a botte, salvo cedimento dei muri laterali, è praticamente indistruttibile. Delle borgate rovinata da rappresaglie belliche o da decenni di incuria, da quelle sventrate dalle enormi valanghe negli anni di eccezionali nevicata restano spesso intatte solo le volte a botte. Circondate da ruderi pericolanti, restano lì, ostinatamente in piedi, monumenti alla tenacia e all'abilità del montanaro capaci di sfidare i secoli, le intemperie, la barbarie e l'abbandono.

Andare per borgate 11

L'agricoltura è nata dieci-dodimila anni fa. L'uomo si è trasformato lentamente da cacciatore-raccoglitore in coltivatore-allevatore. In seguito a questa "rivoluzione culturale" sono state possibili e necessarie le aggregazioni di persone, i villaggi, le prime città. In seguito a questo è nata la necessità di parlarsi, di scrivere, di contare, di commerciare, di darsi leggi, di avere dei capi.

E' l'agricoltura che ha creato la civiltà e la storia, non viceversa. E' lei che ha fatto nascere la scienza, ha reso possibile la politica. Si può dire che è l'agricoltura che ha plasmato l'uomo così come lo pensiamo, animale sociale e socievole, faber, habilis e addirittura, a volte, sapiens. Con la pancia vuota non si crea una filosofia, non si osserva la volta celeste, non si scrivono alfabeti, non si riesce neppure a pregare un Dio.

E alla base di ogni civiltà c'è un cereale. Frumento, riso, mais, segale, orzo, miglio, avena, sorgo, farro. Ogni popolo ha costruito la sua storia ricavando energia e nutrimento da uno di questi piccoli semi. La ragione è presto detta: il chicco di un cereale è molto disidratato, non contiene più di un quindici per cento di acqua, contro l'ottanta-novanta per cento di ortaggi e frutta. Quindi nutre molto, pesa poco, si conserva e si trasporta facilmente. Nei nostri climi consente anche di immagazzinare riserve sufficienti a passare la brutta stagione.

Le nostre valli non facevano eccezione e la coltivazione dei cereali era la pratica culturale più importante, quella che insieme ai prodotti animali garantiva la sopravvivenza. Le nostre passeggiate attuali non devono trarci in inganno: quelli che ora ci appaiono come pascoli cespugliati o boschi di frassini e betulle erano campi e prati in rotazione, attivamente lavorati. "Dacci oggi il nostro pane quotidiano" era un tempo frase di facile comprensione ed esprimeva un bisogno concreto, per nulla metaforico. Il pane rappresentava l'essenziale, ciò di cui non si poteva proprio fare a meno.

Oggi i cereali sono spariti dalle nostre montagne, vittime dello spopolamento, ma soprattutto di un'evoluzione agricola che li ha confinati in terreni pianeggianti, raggiungibili da mietitrebbie e vicini ai centri di raccolta e trasformazione. Frumento, orzo e mais sono quotati nelle borse merci di tutto il mondo e oggetto di speculazione finanziaria internazionale, come se fossero azioni o titoli di stato. Un tempo, invece, ogni azienda agricola montana coltivava il proprio grano, la segale, l'orzo, l'avena e ogni famiglia cuoceva il proprio pane.

Ne sono testimonianza gli innumerevoli forni diffusi in ogni borgata, privati o più spesso di uso comune. Assieme alla fontana rappresentavano il "centro" della frazione o del tetto, luogo di aggregazione, di incontro, di scambio.

Forni e mulini sono stati anche simboli concreti di libertà e di autonomia. I signori feudali esercitavano il loro monopolio proprio su questi mezzi indispensabili da cui traevano potere politico ed economico. Il lento riappropriarsi di questi "beni comuni", costato lotte e sofferenze, si è dipanato lungo i secoli, fino a tempi recenti, ben oltre il confine tracciato per il feudalesimo sui libri di storia. L'ottocentesca tassa sul macinato ricalca questo odioso sfruttamento di un bene di prima necessità da parte di chi detiene il potere.

Il forno collettivo quindi è simbolo di libertà e di unità, di concordia e di razionalità.

Oggi, in tempi di minori necessità e di maggiore individualismo, si privilegiano i forni privati, spesso usati solo occasionalmente. Il forno di borgata era invece espressione davvero comunitaria, sia nella costruzione che nella gestione. Le dimensioni generose ci raccontano di tempi in cui i cereali erano il centro dell'alimentazione. Le famiglie erano numerose e il consumo di pane era direttamente proporzionale alla mancanza di altri alimenti con cui accompagnarlo.

I forni si misurano a chili o a pagnotte, meglio che col metro. Forni da trenta o quaranta chili erano la norma, in centri numerosi si arrivava anche a capienze maggiori. A Gaiola il forno principale era da cinque mine, circa ottanta chili di farina.

La mina o emina, era un recipiente cilindrico con cui si misuravano i cereali. Era di uso comune fino a poco tempo fa nei nostri paesi. La cosa interessante è che tutti i popoli, una volta, pesavano "a volume". Una bilancia precisa era cosa rara e costosa, mentre un cilindro si costruiva facilmente. In alta valle Stura l'unità di misura dei terreni agricoli era "l'üminà", corrispondente a 620 metri quadri, pari alla superficie che si poteva seminare a segale con il contenuto di una mina. Un volume che diventa peso e poi superficie, passando in rassegna buona parte della geometria.

Il modo di "pesare" i cereali in uso pochi decenni fa nelle nostre valli era lo stesso che si usava in Galilea duemila anni or sono. Quando Cristo prometteva "una misura piena, scossa e traboccante" ai suoi seguaci, aveva davanti un pubblico capace di capire il significato preciso dei vari gesti descritti. "Fare buona misura" è l'espressione italiana che ricorda questi gesti antichi di scuotere per far assestare il contenuto e di riempire il contenitore fino all'orlo.



Andare per borgate 12

La bellezza architettonica e la varietà di tipologie costruttive dei forni di borgata testimoniano l'attenzione estrema che la gente di montagna riservava alla cottura del pane e di conseguenza al forno, ultimo e decisivo momento di una lunga catena di operazioni il cui scopo era la stessa sopravvivenza. Un errore in questa fase poteva avere conseguenze molto gravi. Un pane cotto male, che ammuffiva e non si conservava significava la fame o, comunque, lo spreco di una grande quantità di lavoro.

Una parte consistente dell'attività agricola dell'anno ruotava infatti intorno al ciclo del grano e della segale e fare il pane era solo il momento conclusivo di un lavoro lungo e incredibilmente faticoso. Oggi, nell'epoca delle mietitrebbie, dei trattori, dei diserbanti, faticiamo a renderci conto della difficoltà e della fatica fisica che era un tempo necessaria per produrre il pane da mettere ogni giorno sulla tavola.

Ci occorre uno sforzo di immaginazione, o i resoconti delle persone più anziane, per riuscire a capire il duro lavoro di uomini ed animali necessario per concimare la terra, portando il pesante letame su terreni in forte pendenza, arare con strumenti trainati da animali, seminare a spaglio, zappare, mietere con il falchetto il grano maturo, fare i covoni, trasportarli sull'aia, batterli con il correggiato o con attrezzatura rudimentale, separare la cariosside dalla pula con il vaglio, o più tardi con il *ventaire* o *ventilabre*, portare al mulino i sacchi, riportare a casa la farina, difenderla dai topi e dall'umidità: una quantità incredibile di fatiche e preoccupazioni che poteva essere vanificata da una cattiva cottura.

Un lavoro lungo tutto l'anno, anzi, un'attività che si inseriva sempre in rotazioni pluriennali capaci di garantire l'uso razionale delle risorse. Il cereale si seminava in genere su campi precedentemente coltivati a patate o altra coltura estiva, che richiedeva aratura profonda e una buona letamazione e ne sfruttava così la fertilità residua. Era seguito da trifoglio o altre leguminose capaci di restituire in parte l'azoto asportato dalle voraci piantine di grano o di segale. L'agricoltura, come ogni attività naturale, richiede tempi distesi, programmazioni di lungo periodo, il contrario preciso della tendenza moderna al

mordi e fuggi. Sopra quota mille si seminava in prevalenza segale, meno sensibile ai freddi invernali e in grado di crescere anche oltre i millecinquecento metri. A quella altitudine il ciclo si allungava fino a superare l'anno e si seminava prima di mietere il raccolto dell'anno precedente. E' quello che capitava ad esempio a Neraissa, frazione alta di Vinadio, dove si copriva il seme interrandolo con la zappa a un solo dente, *lou fesoùr*: un lavoro che richiedeva pazienza da certosino, ma garantiva maggior uniformità rispetto al più grossolano e veloce rastrello.

La raccolta col falchetto, la legatura dei covoni, la battitura con il correggiato, *'es cavalios*, o con rudimentali trebbiatrici a manovella mosse dalla fatica di due o quattro persone, la pulitura. La quantità di lavoro legate al ciclo dei cereali era tale che si capisce come le fasi finali di raccolta e la cottura del pane fossero vissute come momenti di festa, veri e propri riti collettivi in cui esprimere la soddisfazione dell'opera portata a buon fine e la gioia legata alla costituzione di riserve sufficienti.

Farsi scorte è fatica gratificante che condividiamo con molti animali. Riempire granai, fienili, madie, cantine, legnaie ci regala una soddisfazione profonda e primordiale. Chiunque abbia la fortuna di vivere in campagna, coltivi l'orto, faccia conserve e marmellate o si scaldi a legna può capire questo piacere antico legato al mettere da parte il prodotto della propria fatica. E siccome la gioia è direttamente proporzionale allo sforzo compiuto e all'importanza che attribuiamo al prodotto immagazzinato, possiamo capire perché battitura dei cereali e panificazione fossero momenti di festa grande nelle nostre borgate.

Il forno allora diventa qualcosa di più di un semplice edificio e perde il significato di fabbricato accessorio e secondario, per diventare il vero centro vitale attorno a cui ruotava la vita di tutti. Si capisce anche perché, mentre la casa e la terra sono del singolo, della famiglia, il forno sia quasi sempre di proprietà della borgata o per lo meno, di uso collettivo. Non è solo questione di risparmiare e di gestire bene le scarse risorse, è anche e soprattutto la volontà e l'esigenza di gestire collettivamente questo momento così importante, culminante, quasi sacro, che rappresenta il coronamento di un lungo lavoro ed insieme un'occasione di festa.

Scritto nella primavera 2013, pubblicato da La Guida dal 24 maggio al 30 agosto 2013

lele viola

mail@leleviola.it

www.leleviola.it