

# I MESTIERI DI UNA VALLE ALPINA: LA VALLE DEL BITTO DI ALBAREDO



ecomuseo  
Valle del Bitto di Albaredo



**I MESTIERI DI UNA VALLE ALPINA:**  
*LA VALLE DEL BITTO DI ALBAREDO*

*Questa pubblicazione è dedicata a tutti gli abitanti di Albaredo,  
testimoni e attori di "antichi mestieri".*

## ANTONELLA FURLINI *Sindaco di Albaredo per San Marco*

800 anni di storia, di tradizioni, di lavoro, di impegno, di vita e soprattutto di persone. Questo è l'anno in cui la Comunità di Albaredo festeggia l'importante traguardo di 8 secoli vissuti per la propria terra, donandosi completamente senza riserve. Una terra che amiamo e che ameremo sempre, nonostante le avversità e le difficoltà che spesso ci colpiscono. Se oggi, dopo tanto tempo, abbiamo ancora una coscienza così forte di ciò che è stato, la sfida che ci proponiamo è quella di fornire gli strumenti a coloro che verranno dopo di noi per non dimenticare, e trasmettere ai posteri ciò che è stato nel passato per un futuro sempre migliore, senza perdere quella forte identità che ci contraddistingue.

Il territorio della Valle del Bitto di Albaredo è un paesaggio in cui la componente naturale si è fatta plasmare dalla paziente e testarda maestria delle genti del luogo che, in secoli di convivenza, ha stabilito un tacito accordo con le forze e le prerogative dell'ambiente circostante.

Il paesaggio culturale che ne è nato è governato soprattutto dalla conoscenza, dalla sapienza, frutto dell'esperire e delle pratiche tramandate per via orale.

Per salvare la conoscenza acquisita e poter proseguire in queste pratiche è necessario rendere consapevoli dell'importanza del lavoro di queste persone, non attraverso un balzo all'indietro nel tempo, ma con la presa di coscienza di tutto ciò che ci ha portato ad essere quello che oggi siamo, e ad esserne orgogliosi.

In questo senso, e con queste motivazioni in Albaredo per San Marco è nato il Gruppo Folkloristico.

Il Gruppo prende la denominazione degli abitanti di Albaredo nella pronuncia dialettale "*i barilocc*" ovvero gli albaredesi.

Il Gruppo Folk "*i barilocc*" è nato dall'esigenza di riportare oggi all'attenzione gli usi e i costumi esistenti nella comunità di Albaredo per San Marco. Una comunità di gente di vera montagna che con fatica ha strappato alla terra pertiche e pertiche di prati, maggenghi e alpeggi per consentire di sfamarsi, vivere ed abitare una vallata impegnativa. Una comunità che nei secoli ha costruito un proprio modo di vivere, di adattarsi, di lavorare lasciando testimonianze di notevole interesse. Insomma una comunità con una propria identità, un segno di civiltà, una cultura che non va abbandonata, poiché l'abbandono finisce per diventare distacco. C'è bisogno oggi di scoprire le proprie radici e, con lo sguardo al futuro, le radici di appartenenza ci aiutano a capire l'importanza di tutelare la propria storia locale. Questo lo si fa anche con piccole cose.

Il Gruppo Folk "*i barilocc*" ha il compito di scavare nella storia e cultura locale con lo scopo di raccogliere documentazione, affinché le testimonianze orali e i segni concreti degli uomini non vadano per sempre dispersi. La storia sembra rivivere in un'autenticità fantastica.

Desidero ringraziare tutti i componenti del Gruppo Folk in particolare la mia amica Monica Mazzoni, presidente del Gruppo, che con il loro impegno ci permettono di rivivere in ogni occasione i momenti importanti della storia di Albaredo. Grazie anche a Oscar del Barba, che ha seguito in prima persona il lavoro. E naturalmente a Patrizio Del Nero, che ha trasmesso a tutti quanti l'amore per la nostra terra e che non perde occasione per spronarci nelle varie attività.

# INDICE

5	INTRODUZIONE
5	. Antichi mestieri e/o nuova imprenditorialità alpina
6	. Ecomuseo
9	L'ECOMUSEO DELLA VALLE DEL BITTO DI ALBAREDO
12	IL PROGETTO ANTICHI MESTIERI
15	I MESTIERI DI UN VALLE ALPINA: LA VALLE DEL BITTO DI ALBAREDO
15	. La Provincia di Sondrio:cenni geografici e storici
22	. Le attività agrosilvopastorali
24	. I dialetti valtellinesi
32	GLI ANTICHI MESTIERI
32	. Trintinà
35	. La creazione e la lavorazione degli zoccoli
37	. La creazione e la lavorazione del gerlo
43	. La raccolta delle castagne
47	. La lavorazione della canapa
54	. Il carbonaio
56	. La lavorazione del formaggio e in particolare del formaggio matusc
62	. Il rituale dell'uccisione del maiale e la sua macellazione
64	BIBLIOGRAFIA

# INTRODUZIONE

a cura di Oscar del Barba, direttore dell'Ecomuseo Valle del Bitto di Albaredo

## Antichi mestieri e/o nuova imprenditorialità alpina

Quando qualche anno fa il Censis per la prima volta ha pubblicato una stima del valore aggiunto prodotto nel territorio montano (circa 165 miliardi di euro su base dati 1999), sono stati in molti a stupirsi. “In particolare – si legge sul rapporto finale della ricerca Uncem / Censis, *Produrre in montagna: il ruolo delle filiere nella nuova economia montana*, aprile 2007 –, se la montagna era in grado di produrre il 16,1% del valore aggiunto del Paese con una popolazione corrispondente al 18,7% del totale nazionale, qualcosa andava sicuramente rivisto nelle tradizionali interpretazioni sulla debolezza dell'economia montana”. Economia montana che, nonostante l'imminente crisi economica mondiale, pare continui a registrare trend positivi.

Ora, a fronte di questi dati, che tuttavia non tengono conto della grossa differenza esistente tra alta, media e bassa valle alpina, ci si chiede quale significato abbiano oggi le attività produttive legate alla montagna per le società alpine e se gli antichi mestieri siano ancora in grado di conservare una loro valenza economica.

In realtà una serie di nuove professioni legate all'alta quota vanno emergendo, spesso svincolate dalla tradizionale economia della montagna, basata sullo sfruttamento di risorse naturali (come ad esempio il settore agricolo-forestale). Altre volte i cosiddetti “vecchi mestieri” resistono e riacquistano importanza grazie all'innovazione tecnologica, che ne rende più redditizio lo svolgimento (si veda a tal proposito il Terzo rapporto sullo stato delle Alpi, *Noi Alpi! Uomini e donne costruiscono il futuro*, Cda & Vivalda editori 2008, realizzato dalla Cipra, la Commissione internazionale per la protezione delle Alpi – [www.cipra.org](http://www.cipra.org)).

Una attenta analisi di una serie di vecchi-nuovi lavori nelle montagne valtellinesi, consentirebbe di realizzare uno screening di questi nuovi scenari di sviluppo per le aree montane. Tale studio potrebbe inoltre essere di supporto a nuove forme innovative di economia, dando slancio ai primi pionieristici tentativi, mettendo in rete coraggiose realtà economiche che ad oggi vengono per lo più percepite come isolati tentativi, sconnessi l'uno dall'altro. Ma che, complice anche l'attuale crisi economica, possono fornire esempi interessanti di possibili alternative alle occupazioni e produzioni tradizionali.

Una ricerca su nuovi-vecchi lavori concorrerebbe anche a rivedere un'immagine diffusa della montagna sempre più distante dalle reali dinamiche territoriali che la investono. Gli abitanti delle Alpi, specie se giovani, non rispondono più al vecchio stereotipo del “montanaro”. Per reddito, livelli d'istruzione, abitudini di vita, sistemi di valori e aspirazioni essi non differiscono sostanzialmente dal resto della società urbanizzata. Ma hanno a disposizione un ambiente unico nel suo genere, che oggi può tornare utile per sviluppare nuove attività economiche. Emergono, così, territori alpini con caratteristiche molto differenti dal passato che esprimono capacità di innovazione nei vari settori della vita o bisogni/esigenze che devono essere soddisfatti per restituire una certa qualità della vita.

La ricerca andrebbe condotta a livello regionale, con attenzione alle implicazioni sovra locali e un inquadramento all'interno del contesto europeo.

La serie di vecchi/nuovi mestieri individuati (ai quali se ne possono sicuramente aggiungere altri) andrebbero analizzati sottolineando gli aspetti ricorrenti e quelli peculiari, alla luce delle loro ricadute all'interno dell'innovazione territoriale. Come questi nuovi mestieri o vecchi mestieri "reinventati" con l'aiuto dell'innovazione tecnologica influiscono sui cambiamenti del territorio? Come si riorganizzano le realtà che ospitano queste nuove realtà imprenditoriali? Come vivono la condizione di "nuovi attori locali" in un territorio particolare come quello alpino i lavoratori artefici di queste nuove imprese?

Il risultato della ricerca dovrebbe essere la creazione di un'agenda di questioni utile alla lettura della situazione attuale dei territori montani, indirizzata non solo ai governanti del territorio e agli operatori delle nuove agenzie di sviluppo del territorio, ma agli stessi indagati. Da raggiungere attraverso la restituzione dei dati raccolti nel corso di incontri pubblici appositamente organizzati, con l'aiuto di strumenti multimediali quali video e fotografia.

Questo primo resoconto sugli antichi mestieri di Albaredo costituisce il contributo concreto dell'Ecomuseo della Valle del Bitto di Albaredo per "fissare" l'esperienza cumulata nei secoli passati nel contesto attuale, per offrire elementi di riflessione a chi voglia raccogliere la sfida di ripopolare la montagna e le terre alte. E' corredato – oltre che da una descrizione dei luoghi e degli obiettivi di questo lavoro – da un inquadramento storico sociale e da una sintesi delle forme dialettali praticate.

## ECOMUSEO

*"Un ecomuseo è uno strumento che una istituzione e una popolazione concepiscono, costruiscono e governano insieme.*

*L'istituzione con gli esperti, i servizi e le risorse che mette a disposizione.*

*La popolazione sulla base delle sue aspirazioni, delle sue conoscenze, delle sue capacità di approccio"*  
(Georges-Henri Rivière)

Chi si proponga oggi di realizzare un ecomuseo non deve tanto domandarsi come voglia farlo, ma *quali obiettivi* raggiungere: infatti *strumento* sta a significare che l'ecomuseo non è un fine ma, un mezzo per raggiungere un fine. Può sembrare un gioco di parole, è invece una questione centrale: non esiste un solo possibile modello di ecomuseo, poiché esistono infiniti possibili obiettivi che ci si può prefiggere di raggiungere attraverso di esso.

E' dunque centrale che ci si interroghi su quali obiettivi debbano essere quelli che possono distinguere un ecomuseo da altre strutture culturali analoghe (un museo, una biblioteca, un centro visitatori, un centro di documentazione, una mostra permanente, ecc.).

Rivière sostiene che un ecomuseo deve essere una sorta di "*specchio*" in cui una popolazione si guarda per riconoscersi. Anche in questo caso il pensiero di Rivière ci può indicare la strada: scopo specifico dell'ecomuseo è quello di essere in primo luogo destinato alla popolazione di un determinato territorio, perché essa sappia riconoscersi: nella sua realtà attuale, nella sua storia, nella costruzione del proprio futuro. In poche parole: chi siamo, da dove veniamo, dove andiamo.

La definizione ci dice che è indispensabile la collaborazione tra una *istituzione* (*Pouvoir* – potere – in lingua francese) e una *popolazione*. Una istituzione non può fare cadere dall'alto un ecomuseo, non può realizzarlo senza la collaborazione attiva della popolazione cui si riferisce; tanto meno può realizzarlo nell'indifferenza della popolazione o, addirittura, "contro" di essa. Allo stesso modo però una popolazione non può realizzare un ecomuseo senza il sostegno delle istituzioni, che sono in grado di fornire esperti, servizi e risorse economiche. Serve quindi *un patto tra istituzione e popolazione*.

Mentre una istituzione è abbastanza chiaro che cosa sia (Comune, Provincia, Comunità Montana, Scuola, Università, ecc.), più problematico è dire cosa si debba intendere per popolazione. La Regione Lombardia, nella legge istitutiva del sistema ecomuseale, ha lasciato campo libero alle interpretazioni: è necessario individuare alcune modalità riconoscibili, consolidate e democratiche di una qualche forma di rappresentanza della popolazione, evitando spontaneismi e assemblearismi.

La realtà sociale, economica e territoriale di un'area è complessa e conseguentemente lo sono il suo ambiente e la sua storia. Un buon progetto di ecomuseo deve essere *scientificamente fondato*.

Non necessariamente gli *esperti* devono risiedere nel territorio di competenza di un ecomuseo; allo stesso modo gli esperti non possono però fare a meno di coloro che, risiedendo e lavorando in un determinato luogo, ne hanno una esperienza quotidiana.

Servono quindi due tipi di esperti: quelli che possiedono il metodo scientifico e che ne conoscono gli strumenti e quelli che possiedono l'esperienza diretta dei luoghi e delle persone che li abitano.

L'ecomuseo deve offrire *servizi*: prima alla popolazione cui si riferisce e, successivamente, ai visitatori del territorio.

Un ecomuseo non è tale se non è *utile* alla popolazione. Il concetto di utilità può essere tuttavia molto esteso: economica, culturale, sociale, ludica, ecc. Il progetto ecomuseale deve optare tra molteplici possibili utilità, tenendo conto dei caratteri della popolazione e dei luoghi cui si riferisce, delle risorse di cui dispone, delle altre realtà culturali e sociali che sono presenti sul suo territorio.

Sono comunque necessarie *risorse*: queste possono essere espresse sotto forma di finanziamenti, di lavoro, di beni mobili e immobili. Il progetto ecomuseale deve essere *economicamente sostenibile*. Questa sostenibilità è essenzialmente compito delle istituzioni. Nel promuovere un ecomuseo è necessario un budget iniziale, ma anche un modello di gestione e lo stanziamento delle relative risorse per farlo funzionare. Non bisogna però pensare che le risorse siano costituite solo da denaro: altrettanto importante è il lavoro che può essere messo in gioco (di specialisti e di collaboratori), non necessariamente retribuito. Poiché le risorse sono per definizione scarse, è assolutamente indispensabile che si sappia coinvolgere il volontariato. Per questo è necessario un diffuso consenso sui compiti che l'ecomuseo si prefigge.

La *popolazione* deve avere un progetto su sé stessa. La *chiarezza degli obiettivi* è fondamentale. Allo stesso modo è fondamentale che tali obiettivi siano *condivisi*.

Spetta alla popolazione mettere a disposizione i propri saperi. Questi non sono solo quelli scientifici, ma anche quelli tecnici, quelli della tradizione, quelli dell'esperienza quotidiana. *Ogni membro di una comunità è portatore di saperi*, di conoscenze, indipendentemente dal suo grado di istruzione, dalla sua età, dalla sua professione. Occorre capacità (*capacità di approccio*) per coinvolgere questi saperi e per metterli a disposizione dell'ecomuseo. Ciascun essere umano ha le sue proprie capacità di approccio ad un problema, ad un tema. Se l'intera popolazione deve essere potenzialmente coinvolta dall'ecomuseo occorre un *progetto di coinvolgimento*: non è sufficiente l'adesione spontanea. Spesso coloro che non dicono niente sono quelli che avrebbero molto da dire. L'ecomuseo deve essere in grado di coinvolgere anche queste persone: per questo sono necessarie competenze sociologiche specialistiche (gli esperti di cui sopra).

Un ecomuseo *non è fatto per i turisti*: il suo obiettivo prioritario è la popolazione che abita il suo territorio, la costruzione di un senso di identità, della consapevolezza della sua storia, del modo con cui si sono gestite in passato le risorse naturali ed umane, degli errori e dei successi. Compito fondamentale è quello di collaborare allo sviluppo di un senso di appartenenza ad una comunità.

*I turisti vengono dopo*: sono graditi e ben accolti perché portano risorse e contribuiscono allo scambio tra le culture. Ricordiamoci ad esempio che San Gimignano o Siena non sono state progettate per accogliere turisti: i turisti le visitano perché sono dei luoghi progettati e conservati e resi gradevoli dalla popolazione che li abita.

Quindi un ecomuseo può avere, o meglio, deve avere un Centro Visitatori, ma questo *non è un Ufficio turistico*. Il Centro Visitatori deve essere pensato in primo luogo per gli abitanti del territorio: se ben fatto attirerà certamente anche visitatori. Se mal fatto non attirerà certamente né visitatori, né abitanti.

Un ecomuseo *non è un'impresa*. Le attività economiche sono altra cosa. Può però sostenere le imprese locali valorizzandone la qualità e la specificità dei prodotti. Questa attività non può però ridursi ad un puro compito commerciale. Occorre che chi fruisce dell'ecomuseo non ne colga come prioritaria una finalità economica, magari a sostegno di interessi di parte.

Un ecomuseo *non è solo il passato*. Usa il passato (e l'ambiente che lo ha determinato) per costruire il proprio presente e, di conseguenza, il proprio futuro. Non guarda solo all'indietro: deve guardare in avanti, deve promuovere consapevolezza e, per via di questa, sviluppo culturale, sociale e, perché no, economico. Quindi occorre attenzione per le tradizioni locali, per le attività artigianali e per la cultura materiale del passato. Altrettanto importante dovrebbe essere il fatto che si ponga l'attenzione sul fare cultura oggi, sul produrre innovazione, sul sapere usare la tradizione come supporto per costruire il futuro e non come semplice ricostruzione nostalgica di un passato.

Un ecomuseo non è solo un museo (o un archivio, o una biblioteca) *che è uscito fuori dalle sue mura*: ha bisogno però di essere sostenuto da attività museali, archivistiche e biblioteconomiche professionalmente adeguate. Queste possono essere integrate all'ecomuseo o semplicemente ad esso collegate attraverso forme specifiche di collaborazione.

Un ecomuseo *non è un Parco*. Le finalità di salvaguardia della Natura, della relativa conoscenza scientifica e dell'uso compatibile per fini ricreativi sono coerenti con quelle dell'ecomuseo, ma anche oltre. Anche in questo caso un Parco può essere una importante risorsa per l'ecomuseo, a patto che siano definite modalità e contenuti nelle collaborazioni specifiche.

Un ecomuseo *non è solo una struttura di tutela e conservazione* di un patrimonio: per questo esistono istituzioni consolidate, oltre a quelle già elencate (musei, biblioteche, parchi, ecc.), le Soprintendenze, gli Uffici Regionali, ecc. Deve operare in sinergia con esse, contribuendo a diffondere tra la popolazione la consapevolezza del valore del patrimonio culturale e ambientale, tangibile e intangibile e assumendo il compito di collaborare alla sua valorizzazione.

Un ecomuseo non è altro che *la voglia della popolazione di conservare e costruire la propria identità* attraverso la programmazione di attività che ne promuovano l'autocoscienza.

Continuando con Rivière: *“L'ecomuseo è uno specchio in cui questa popolazione si guarda, per riconoscersi, dove essa ricerca la spiegazione del territorio in cui vive insieme a quella delle popolazioni che l'hanno preceduta, nella discontinuità o continuità delle generazioni. Uno specchio che questa popolazione offre ai suoi ospiti, per farsi meglio comprendere, nel rispetto del proprio lavoro, dei suoi comportamenti, della sua intimità”*.

# L'ECOMUSEO DELLA VALLE DEL BITTO DI ALBAREDO

a cura di Massimo Dei Cas

Non tutti i musei sono racchiusi fra le mura di edifici illustri o meno illustri.

Ad Albaredo (*albarii*), centro dell'omonima valle del Bitto, è stato allestito un Ecomuseo interamente inserito nell'ambiente naturale del Parco delle Orobie Valtellinesi. Per visitarlo occorre percorrere un sentiero, lungo circa 3 km e mezzo, che dalla chiesetta della Madonna delle Grazie, poco oltre Albaredo, porta, in circa un'ora e mezza di cammino, fino all'alpe di Vesenda bassa, appena oltre i confini del comune, in territorio del comune di Bema. L'idea è quella di mostrare alcuni luoghi tipici dell'attività contadina di questa antichissima comunità orobica, presentandoli nella loro cornice naturale, per esaltare l'effetto di immersione totale in una dimensione che oggi facciamo fatica ad immaginare. Niente biglietti, quindi, e nessuna limitazione per gli orari di accesso.

Ecco come si dipana la visita all'Ecomuseo. In automobile saliamo dalla piazza S. Antonio di Morbegno ad Albaredo per S. Marco (m. 900 circa), procedendo oltre, sulla strada provinciale per il passo di S. Marco, per circa 2 km, fino a trovare, poco dopo il primo secco tornante sinistrorso, sulla nostra destra la deviazione, segnalata, per il ristoro Via dei Monti, per la Madonna delle Grazie e per il dosso Chierico. Imbocchiamo la stradina che, superato il ristoro, alla nostra sinistra, porta alla chiesetta della Madonna delle Grazie, dove, al parcheggio, lasciamo l'automobile, a circa 1157 metri di quota. È, questo, un luogo denso di mistero, legato alla leggenda del Sassello, un pastore che, passando di qui una notte, diretto alla casera di Pedena, dovette servire ad una messa inquietante, la messa delle anime defunte del Purgatorio, che gli apparvero nella forma di pallidi fantasmi. A questa leggenda si riferiscono i cartelli blu-notte che segnalano il Sentiero dei Misteri.

Ma noi siamo sulla traccia delle orme della storia, e non della leggenda. E calpestiamo l'antica Via Priula, tracciata sul finire del Cinquecento per volere della Repubblica di San Marco, che la sfruttò, nei secoli successivi, per incrementare i suoi commerci con l'Europa settentrionale. Il suo tracciato qui scende, con qualche serpentina, fino al ponte Binnocchio, che scavalca il torrente della Valle Piazza, e prosegue fino al successivo ponte delle Leghe, sul torrente Pedena.

Qui troviamo la *prima tappa* dell'Ecomuseo, con una scheda-cartello che illustra la struttura e le funzioni dell'*antica segheria*, costruita nel 1935, quando l'energia elettrica proveniente da Gerola permise di azionare il motore a nastro (mentre prima funzionava una lama a telaio, azionata da una ruota idraulica mossa dalle acque del torrente). La grande ricchezza di boschi di conifere della Valle del Bitto di Albaredo ha favorito l'affermazione del mestiere del boscaiolo, detto "*burelèr*" ("*bur*" è il grosso tronco; "*ndà a burèla*" significa rotolare lungo un pendio, come farebbe, appunto, un tronco). I tronchi delle piante abbattute venivano convogliati fin qui con il sistema della fluitazione, cioè sfruttando i torrenti, il Bitto, il Pedena, il Piazza, che venivano arginati in modo tale che questi, seguendo una sorta di scivolo detto "*val*", non uscissero dall'alveo o non si mettessero di traverso.

Oltrepassato il ponte, incontriamo un *secondo cartello*, che segnala, appena sotto la strada, l'allestimento di una *carbonaia*. Incontriamo, così, idealmente una seconda figura di lavoratore connesso con il bosco e la sua ricchezza, il carbonaio. La sua attività è sopravvissuta in valle fino ad un paio di generazioni fa. Un'attività che richiedeva attenzione e maestria, perché errori o disattenzioni rischiavano di mandare letteralmente in fumo il lavoro di giorni. Si doveva trovare una radura pianeggiante, nel cui mezzo si costruiva, con tronchi di piante fogliate, una camera, il forno, al cui interno veniva lasciata una cavità di circa mezzo metro. Intorno al forno si appoggiavano, poi, in posizione verticale, pezzi di legno lunghi non più di un metro, avvolgendolo con due o tre giri e circondandolo interamente, sopra e sotto, in modo da formare una specie di cupola. Al suo centro doveva essere assicurata un'apertura, una sorta di caminetto, collegata con la camera centrale. La cupola veniva, quindi, ricoperta di terra, letale e foglie, in maniera tale che rimanessero alcuni canali di sfiato.

Terminata la carbonaia (il "*puiât*"), si accendeva il fuoco al suo interno, introducendo dal camino piccoli rami secchi incendiati. Lo scopo era quello di produrre una lenta e costante combustione, che andava sempre sorvegliata, per evitare che il fuoco ardesse troppo, bruciando la carbonaia, o si spegnesse. Se necessario, si interveniva anche con l'acqua per moderare la combustione: per questo i *puiât* venivano costruiti non lontano da corsi d'acqua. Quando tutto andava bene, la lenta combustione, che durava giorni, produceva il carbone. Al termine della combustione, annunciato dal fumo più chiaro, il carbone veniva estratto, posto in sacchi, pesato e venduto, soprattutto a Morbegno.

Procediamo ancora per un breve tratto, riprendendo a salire in direzione del dosso Chierico, fino a trovare, sulla destra della pista, la *terza tappa* dell'Ecomuseo, dedicata al *casello del latte*. Nei caselli veniva posto il latte appena munto, e lasciato il tempo necessario perché affiorasse la panna. Ad una funzione analoga servivano, nei maggenghi e negli alpeggi, apposite grotte ("*canivèr*") o costruzioni ("*budelére*" o "*budülére*", baitelli di alta quota al cui interno scorreva un ruscelletto, per tenere in fresco il latte).

La valle è assai legata al prodotto principe della sua economia contadina, il formaggio Bitto, il cui pregio raffinato è assai noto, prodotto negli alpeggi. Non bisogna però dimenticare altri prodotti, a torto definiti "minori". Fra questi, i "*matusc*". Dalla panna ricavata dalla scrematura nei caselli (per la quale si utilizzava la "*cazzetta*" o "*spanaruola*") si ricavava il burro, mentre con il latte scremato si producevano anche formaggelle magre (in forme che non superavano i 2,5 kg) dette, appunto, "*0*", complemento importante dell'economia contadina e frutto di un'attività casearia prevalentemente femminile. La loro lavorazione prevedeva che il latte fosse portato a 45 gradi, prima che si aggiungesse il caglio costituito da liquido di vitello. Rotta la cagliata a dimensione di piccoli piselli, veniva depositata nelle fascere e pressata per l'eliminazione del siero in eccesso. Dopo qualche giorno le forme venivano salate esternamente a secco e poi poste in ambiente fresco e ben arieggiato per la stagionatura, che durava almeno 45 giorni.

Salendo ancora, raggiungiamo le baite più basse del dosso Chierico (m. 1219), ed un bivio, al quale dobbiamo lasciare la via Priula, che prosegue verso il passo di S. Marco, per imboccare una larga pista-mulattiera che scende sulla destra (indicazioni per l'abete di Vesenda, l'alpe di Vesenda bassa ed alta, la casera di Garzino e la casera Melzi). Si tratta della mulattiera che si addentra in direzione del cuore della valle, raggiungendo, infine, il torrente Bitto, per passare sul lato opposto e salire all'alpe di Vesenda bassa. Seguendola, ignoriamo due deviazioni sulla destra, che scendono al torrente Bitto, ed affrontiamo un tratto in leggera salita, prima di uscire dal bosco ed incontrare la *quarta tappa* dell'Ecomuseo, dedicata

ai *forni fusori*, di cui incontriamo alcuni ruderi dei muri perimetrali, a quota 1180, nella zona del bosco d'Orta. Lo sfruttamento del ferro, che, nel sistema produttivo medievale era metallo molto prezioso, risale al Duecento, quando vengono perimetrare le concessioni minerarie. Fu soprattutto la zona ai piedi dei monti Pedena ed Azzarini ad essere interessata dall'attività estrattiva; la lavorazione dei minerali, che si avvaleva di forni di cui sono rimaste tracce sul fondovalle, nei pressi del torrente Bitto, e per la quale venne costituita la Società dei Forni di Ferro, poteva avvalersi dell'abbondante disponibilità di legname e fu vitale almeno fino alla fine del secolo XVIII.

La ricchezza di legname del bosco e la vicinanza del torrente Bitto hanno dettato la costruzione dei forni in questa zona. All'interno dei muri perimetrali si trova una fascia di terra che li isola dal forno vero e proprio, al centro, di forma conica.

Nel forno veniva bruciato il carbone, fino a raggiungere una temperatura di 1200 gradi, che permetteva di separare il minerale di ferro dalla roccia che lo conteneva. Il processo, durante il quale il fuoco veniva alimentato da grandi mantici azionati con la forza delle acque del Bitto, durava diversi giorni. Durante la notte i bagliori di questi fuochi si diffondevano in questa zona, conferendole un'atmosfera sinistra difficile da immaginare. La produzione del ferro, fin dal medioevo, fu un importante elemento nell'economia delle valli orobiche: il prodotto veniva poi trasportato nella bergamasca attraverso i valichi alpini.

Manca la *quinta* ed ultima *tappa* dell'Ecomuseo, posta al di là del Bitto, nel territorio che è già di Bema, all'alpe di Vesenda Bassa. Si tratta del più celebre albero della Provincia di Sondrio, l'*abete di Vesenda*. Lo raggiungendo proseguendo sul sentiero e scavalcando il Bitto: usciti dal bosco nei pressi di una bella radura, posta proprio nel cuore della valle, ci portiamo riva orientale del torrente, e lo possiamo attraversare sfruttando un ben visibile ponte formato da grandi massi (m. 1251). Sul lato opposto troviamo facilmente il sentiero che sale verso l'alpe di Vesenda bassa. Saliamo per un tratto, superando un boschetto di abeti, fino a giungere in vista dei muretti diroccati che segnano il confine dell'alpe, poco sopra i 1350 metri. Ora guardiamo alla nostra destra: vedremo un fitto bosco di abeti, dal quale emerge la solitaria chioma diradata dell'Abete di Vesenda, riconoscibile, appunto, non solo per i suoi rami volti all'insù (caratteristica dell'abete bianco), ma anche per la povertà dei rami nella parte alta del tronco. Per questo il suo profilo spicca nella compagine degli alti abeti del bosco. Avviamoci quindi verso il limite del bosco ed addentriamoci fra gli abeti per un tratto: in breve ci troveremo presso due tavoli in legno, ideali per una sosta ristoratrice.

Il grande abete si solleva verso il cielo a pochi metri dai tavoli, vetusto nel suo carico d'anni ma sempre possente nella sua sorprendente mole. Dalla parte bassa del tronco, in particolare, parte un grande ramo dalla forma singolare, che ha tutta l'aria di rappresentare una sorta di grande braccio piegato ad angolo retto verso l'alto. Qualche numero ci può dare l'idea della sua imponenza: si tratta di un abete bianco (*abies alba*) dall'età veneranda (dai 300 ai 350 anni) e dalle dimensioni ragguardevoli (38,50 metri di altezza, 5,65 metri di circonferenza, 1,79 metri di diametro a petto d'uomo, 32,60 metri cubi di volume totale). Qui non è l'uomo, con i suoi manufatti ed i segni della sua attività, ad essere protagonista, ma la natura, con la sua sorprendente capacità di creare monumenti di fronte ai quali si resta prigionieri di una profonda meraviglia.

# IL PROGETTO “ANTICHI MESTIERI”

*a cura di Patrizio Del Nero, assessore delegato per l'Ecomuseo*

La cultura orale, di generazione in generazione, tramanda le piccole e le grandi storie delle comunità lasciate in disparte dalle cronache ufficiali, e assegna a questa ricostruzione di fatti spesso dimenticati un valore quasi religioso.

Albaredo per San Marco in questo contesto di tradizione e storia popolare conserva un prezioso patrimonio di fatti, di circostanze, di sentimenti, di cultura che emerge con grande vitalità dall'esperienza e dai ricordi di alcuni protagonisti. Ne nasce un tessuto paziente e autentico di cronaca paesana, costruito in modo asciutto, essenziale, con grande concretezza, nella lotta contro una terra avara e un'a natura ostile e contro una società esterna lontana e incomprensibile, nei ritmi lenti e sempre uguali di un'esistenza faticosa, ma accettata con dignità, fierezza, senso di responsabilità, profondo attaccamento alla propria terra e alla propria gente. Chi racconta porta sul volto le rughe profonde di quelli che hanno lavorato a lungo con le proprie mani, al vento e al sole, e le parole del dialetto hanno spesso l'espressione di chi non si è mai rassegnato nè si è lasciato vincere: forse il mondo dei vinti ha sfiorato questa realtà, ma non l'ha profondamente intaccata. Lo testimonia il fatto che la gente di Albaredo è rimasta in questa terra aspra, impervia, strappata alla montagna. Ha pagato un caro prezzo per rimanere: è giusto esserne orgogliosi.

Degli antichi mestieri della Valle del Bitto e delle vallate orobiche si ha testimonianza attraverso interviste agli anziani o attraverso l'esistenza di taluni manufatti ed attrezzature. La rappresentazione folkloristica in occasione delle festività non è sicuramente metodo sufficiente a garantire la memoria di tali pratiche.

I mestieri quali:

- “trintinà” ovvero sezionatura del tronco di legno (taglio, trasporto e lavorazione: dal bosco all'uso);
- il carbonaio;
- la creazione e la lavorazione degli zoccoli;
- la creazione e la lavorazione del gerlo;
- la lavorazione del formaggio ed in particolare del formaggio “Matusc”;
- il rituale dell'uccisione del maiale, e sua macellazione;
- le castagne;
- la lavorazione della canapa;

sono testimoniati dalla memoria degli anziani, dalla presenza di manufatti ed attrezzi per le lavorazioni, dai toponimi e dal gergo dialettale che definisce modi e metodi.

Il territorio della Valle del Bitto di Albaredo, culla dell'Ecomuseo, è un paesaggio dove la componente naturale si è fatta plasmare dalla paziente e testarda maestria delle genti del luogo che in secoli di convivenza ha stabilito un tacito accordo con le forze e le prerogative dell'ambiente circostante.

Il paesaggio culturale che ne è nato è governato soprattutto dalla conoscenza, dalla sapienza frutto dell'esperire e delle pratiche tramandate per via orale. L'abbandono della Montagna tradizionale è sinonimo di interruzione di queste pratiche e di oblio delle conoscenze acquisite.

Un fenomeno riconducibile sia all'antieconomicità delle attività agricole tradizionali sia alla incolpevole e ormai radicata convinzione ( il montanaro si autopercepisce come elemento ultimo all'interno del mondo economico) dell'inutilità del lavoro contadino in montagna.

Non è sempre stato così.

Per salvare la conoscenza acquisita e poter proseguire in queste pratiche è necessario rendere consapevole l'importanza del lavoro di queste persone, ridando loro quel rispetto che la banalizzazione, l'omologazione ricevute "in pacchetto" col modello economico del mercato globalizzato ha loro tolto.

Questo progetto si è posto l'obiettivo di realizzare una ricerca esauriente e completa degli antichi mestieri che nei secoli scorsi hanno rappresentato fonte di sostentamento e di scambi culturali (sapienza) in questa valle, e da questa verso il mondo esterno. Si pensi a quanti emigrati hanno utilizzato e diffuso le proprie abilità altrove (nel settore della caseificazione, della macellazione, nell'artigianato).

Quanti saperi sono tenuti nascosti dal cappotto dell'oblio, dalla sciarpa dell'obsolescenza, dalla minaccia della banalizzazione, dell'omologazione che il modello economico della globalizzazione continua a perseguire. La sapienza che spesso è frutto dell'esperire...il tempo necessario come supporto alla memorizzazione, alla realizzazione, alla diffusione del sapere, inteso anche come firma, peculiarità del contratto uomo-natura. Il coinvolgimento della popolazione locale deve permettere anche alla voce più lontana, quella che per lungo tempo è stata in silenzio di raccontare di cose non ancora perdute. Questo progetto si rivolge alla popolazione tutta, e a quella più anziana come fonte storica di raccolta delle memorie di questi antichi mestieri che non sono solo il lavoro e la fatica delle genti del luogo ma ancor di più oggi rappresentano quella cultura tradizionale, quella peculiarità della Valle del Bitto di Albaredo che, tra gli insediamenti montani della bassa Valtellina, è quello che conserva il più alto numero di abitanti. Ciò è dovuto, tra l'altro, all'attaccamento che la popolazione mantiene per le attività tradizionali e per l'ambiente ereditato dalle generazioni precedenti.

La prospettiva di attivare, in questo contesto, un contatto tra gli abitanti del luogo e il forestiero animato da interesse verso l'ambiente nei suoi vari aspetti può favorire il mantenimento e in certi casi la ripresa dei legami tra gli abitanti e il loro paese e condurre ad un'armonica evoluzione dei problematici rapporti turismo-realtà locali.

L'Ecomuseo si rivolge alla popolazione che ne deve trarre una certa utilità, deve rappresentare uno strumento ad uso della popolazione stessa, affinché ne tragga indirizzo, e finalità per crescere ed emergere consapevolmente, delineando anche un percorso di autocoscienza e conoscenza (identità).

Il progetto fornisce come prodotto una pubblicazione e un dvd che sono efficaci strumenti per la diffusione dei risultati e delle conoscenze acquisite.

Il progetto fornisce anche un ulteriore supporto allo sviluppo del turismo rurale e consapevole presente nella valle attraverso una specifica presa di coscienza delle peculiarità del territorio visitato.

Oggi la Valle del Bitto di Albaredo è un simbolo e un esempio rimasto, oramai con pochi altri. La montagna ha subito un pesante spopolamento e le valli alpine hanno sostituito la tradizionale agricoltura con insediamenti turistici che ne hanno modificato e alterato la vocazione originaria. Albaredo coltiva ancora oltre il 90% dei prati pascoli, è nelle Valli del Bitto, ma non solo, l'unica con l'attività della transumanza e la coltivazione dei maggenghi ancora completamente attiva. Sul territorio operano attivamente ben 16 aziende agricole che alimentano l'esperienza meglio riuscita, ovvero il caseificio AlpiBitto. Essere tra gli ultimi rimasti non è una soddisfazione, ma è comunque la dimostrazione che si poteva e forse ancora si può parlare di sostenibilità di uno sviluppo e di una presenza legata al territorio e alla tipica agricoltura. In tal senso la Valle del Bitto di Albaredo è la testimonianza concreta di un modello reale che resiste, diversamente da artificiose invenzioni che in altre vallate sono state realizzate per quella che oramai si deve chiamare agricoltura senza terra dove strutture artificiali senza materia prima mimano e manipolano ciò che non esiste più.

L'Ecomuseo della Valle del Bitto di Albaredo operante dal 1999 non è nato sulle ceneri di una civiltà vissuta che si vuole far rivivere artificialmente, al contrario è presente in un contesto ancora vitale e come dice Rivière è lo specchio in cui la popolazione si guarda - che è la realtà in cui vive - una realtà concreta di uomini e donne, di territorio e di attività e vitalità in discontinuità e continuità con il passato e in armonia con esso.



Scorcio di Albaredo

# I MESTIERI DI UNA VALLE ALPINA: LA VALLE DEL BITTO DI ALBAREDO

a cura di Elisa Ravelli

*Vorrei ringraziare e soprattutto dedicare questa piccola ricerca a mio padre, che si stupirà in questo momento per la dedica. Lui mi ha insegnato il valore delle origini della sua amata terra, ovvero Albaredo; mi ha insegnato ad apprezzare gli anziani, a sentire le loro storie e i loro racconti. In questa ricerca ho voluto trasmettere l'amore e la passione per tutto quello che è passato, quello che oggi raramente si vede ovvero l'umiltà della vita. Un grazie particolare papà per avermi dato quei valori che la montagna e la tua terra ti hanno insegnato.*

## LA PROVINCIA DI SONDRIO

### Cenni geografici e storici

Il territorio della provincia di Sondrio si estende per tutta la valle del fiume Adda, chiamata Valtellina, dalle sorgenti alla foce del Lario, e per tutta la Valchiavenna che è percorsa dal fiume Liro-Mera.

Queste valli sono estese per circa 3.200 km<sup>2</sup> e sono situate nel nord della Lombardia, precisamente nel settore centrale delle Alpi. I suoi limiti amministrativi coincidono con i bacini della Mera e dell'Adda fino al Lario. Fanno eccezione l'alta Val Bregaglia e la Val Poschiavo che rientrano nel territorio dei Grigioni, e le valli di Lei e di Livigno, politicamente italiane. Oltre che con la Svizzera, la provincia di Sondrio, confina anche con le province di Bolzano e Trento a est e con quelle di Brescia, Bergamo, Lecco e Como a sud.

La provincia di Sondrio è caratterizzata dalla catena alpina, che dà all'ambiente un impianto particolare, formando profonde e ampie vallate dal fondo piatto, versanti scoscesi, valli laterali, vette e crinali. Il territorio è quindi prevalentemente montuoso, con il 70% circa della superficie situata oltre i 1.500 metri di altitudine e con la massima elevazione raggiunta dal Pizzo Bernina, a 4.021 metri. Le montagne più alte appartengono alle Alpi Retiche, che occupano l'intero versante idrografico destro dell'Adda e quello sinistro a monte del Passo dell'Aprica, e il lato idrografico sinistro delle valli di Chiavenna e San Giacomo. Qui ci sono i massicci montuosi più imponenti e più famosi: il gruppo Suretta-Stella in Val San Giacomo; il gruppo Badile-Cengalo, il Monte Disgrazia e il gruppo del Bernina nelle valli Masino, Malenco e Poschiavo; il gruppo Piazzzi-Viola, tra l'alta Valtellina e Livigno, e l'Ortles-Cevedale. A sud, tra il Lago di Como e il Passo Aprica, si allunga per 50 km la catena delle Alpi Orobie, più bassa (il Pizzo di Coca, di 3052 m è la cima più elevata) e con piccoli ghiacciai. Infine è presente anche l'estrema propaggine orientale delle Alpi Lepontine, che costituisce il versante destro idrografico delle valli di Chiavenna e San Giacomo, culminante con il Pizzo Tambò (3279 m) presso il Passo dello Spluga.

La divisione classica della provincia di Sondrio è quella che individua Valchiavenna, Valtellina e a parte la zona di Bormio, situata nell'alta valle.

La Valchiavenna è costituita da un esiguo piano alluvionale esteso fino al gradino su cui sorge Chiavenna, dove la valle si divide in due tronconi (uno orientato a nord, verso il Passo dello Spluga, e l'altro diretto verso est con il passo del Maloja, ovvero la Val Bregaglia).

La Valtellina ha invece un orientamento longitudinale. È percorsa dall'Adda, per circa 125 Km, dalle sorgenti allo sbocco nel lago di Como.

Altra distinzione è quella tra il versante delle Alpi Orobie (esposto a nord) e quello delle Alpi Retiche (esposto a sud). Il versante rivolto a mezzogiorno è favorito dal punto di vista delle coltivazioni agricole ed ha sempre presentato un popolamento più fitto. Il versante rivolto a nord invece è meno soleggiato e più freddo, umido e nevoso, perciò meno adatto alle colture e più favorevole alle attività pastorali. Le principali

valli sul versante orobico sono: Val Lesina, Val Gerola, Valle del Bitto, Val Tartano, Val Madre, Val Cervia, Valle del Livrio, Val Venina, Valle Armisa, Val Bondone, Val Caronella, Val Belviso. Sul versante retico: Val Masino, Val Malenco, Val Fontana, Val Poschiavo, Val Grosina, Val di Sacco.

Il fondovalle è costituito da una zona pianeggiante di larghezza variante tra qualche centinaio di metri e alcuni chilometri entro cui giace l'alveo dell'Adda, un tempo zona paludosa e poco salubre, bonificata solo in tempi relativamente recenti dagli austriaci che hanno provveduto a rettificare in diversi punti il corso del fiume.

Destra e sinistra orografica di questa fascia pianeggiante contrappongono le alte cime retiche da una parte e le orobiche dall'altra rilevando il profilo trasversale a U caratteristica impronta della calata dei ghiacci verificatasi in milioni di anni.

Una marcata disuguaglianza di vegetazione rende palese la differente esposizione ai raggi solari dei due versanti: sul versante retico iniziano subito i terrazzamenti coltivati a vite con terreno riportato direttamente sulle balze rocciose, levigate dal passato dei ghiacci. Il terreno è sostenuto da muretti in pietra che vengono a formare una delle strutture fondamentali della trasformazione del paesaggio della vallata, il terrazzamento. Sul versante orobico dominano invece i boschi di latifoglie, querce e castagni fino a mille metri e sopra i boschi di aghifoglie intercalati da ampie zone in pascolo primaverile (i maggenghi), l'ambiente è fresco e umido.

La maggior parte degli insediamenti umani è posta allo sbocco delle valli laterali dove i torrenti, accumulando grandi quantità di materiale detritico formano i tipici coni di deiezione, o sul versante retico, tra i terrazzamenti solatii e coltivati; solo in alcuni casi anche all'interno delle vallate laterali.

Diversa e composita è l'immagine degli insediamenti a seconda della localizzazione e dell'altitudine. La principale differenza sta sicuramente in un fattore economico; in basso sono più facili e propizie le colture e, soprattutto, lì dove giunge la vite, non può essere dimenticato il peso assunto dal possibile commercio del vino. Questa indubbia risorsa non può essere sfruttata nei villaggi al di sopra dei 600/700 metri di altitudine dove la vite non può più giungere ad una adeguata maturazione; l'agricoltura si limita alla segale, al grano saraceno e alla patata. Il paese non può fare a meno dell'allevamento che, anzi, diviene preponderante e condiziona moltissime abitudini e comportamenti.

Il clima è di tipo continentale alpino: ha una spiccata stagionalità e un'elevata escursione termica annuale. Le precipitazioni sono soprattutto estive, anche se una certa piovosità è diffusa tutto l'anno. Il versante retico, esposto al sole, è più caldo e asciutto rispetto al versante orobico.

La vegetazione risente di queste particolarità climatiche e presenta caratteristiche diverse. Nonostante questo sono riconoscibili cinque strati vegetazionali:

Orizzonte submontano (fino a circa 600 m): è il più basso. Zona più esposta al sole e più vicina al Lago di Como. Le specie della flora presenti sono: l'orniello, il carpino nero, la festuca vallesiaca, il pungitopo e l'erica arborea. Nelle aree più asciutte e più secche troviamo il ligustro, il ginepro e il biancospino. Questo è l'ambiente più adatto per la coltivazione della vite.

Orizzonte montano (da 600 a 1400 m circa): caratterizzato da boschi a latifoglie decidue, quali l'acero, il faggio, il frassino, le querce, il tiglio. Più si sale più si incontrano arbusti quali il mirtillo nero, il sorbo degli uccellatori, le felci.

Orizzonte subalpino (da 1400 a 2300 m circa): caratterizzato da arbusti di mirtillo, rododendro, ginepro, uva ursina, pino mugo.

Orizzonte alpino (da 2300 a 2800 m circa): caratterizzato da praterie naturali, formazioni erbacee continue in cui domina la *Carex curvula*.

Orizzonte nivale (oltre i 2800 m): la cui vegetazione è poverissima e discontinua. Resistono solo alcune specie quali: muschi, licheni, piccoli fiori.

La fauna, un tempo ricca, è stata ridimensionata sia per la caccia, sia per l'estensione delle zone coltivate. Unico territorio ampiamente "naturale" è il Parco Nazionale dello Stelvio<sup>1</sup>, all'interno del quale sono presenti tutte le specie animali tipiche della montagna alpina (aquila reale, cervo, stambecco, camoscio, marmotta e gallo di monte). Importante anche la fauna acquatica presente nell'oasi floro-faunistica del Pian di Spagna, con una delle più importanti colonie di cigni reali.

La Valtellina ha avuto nel corso dei secoli una storia intensa. Dominazioni, signorie, passaggi di truppe, saccheggi e carestie si sono sovrapposte, lasciando segni diversi sul territorio. Questo fu dovuto soprattutto alla conformazione del paesaggio: la montagna rendeva possibile il costituirsi di comunità libere. Gli uomini si sono dovuti adattare ad essa per sopravvivere, e con essa hanno instaurato un legame molto forte. Per questo motivo le risorse economiche di base della Valtellina e della Valchiavenna furono da sempre la vigna e il prato, l'uva e i bovini, il vino e il latte.

Lo studio della vita dell'uomo in Valtellina e Valchiavenna nel corso dei secoli, deve tener conto della fisionomia dell'ambiente e del territorio di quest'area. La provincia di Sondrio ha un paesaggio particolare dovuto alla presenza delle Alpi. L'arco alpino ha delle caratteristiche fisiche dominanti quali l'isolamento (la montagna come barriera) e la verticalità. Le valli principali si presentano con un inconfondibile profilo ad U, derivato dall'opera dei ghiacciai a partire dal Quaternario fino all'era glaciale di Würm (15.000 anni fa circa). Le ere glaciali sono il primo punto di riferimento a cui ci si può legare per tentare una ricostruzione del divenire dell'ambiente alpino. Da 1.000.000 a 15.000 anni fa ci fu una immensa distesa di ghiacci, sopra il quale spuntarono solo le vette più alte della catena alpina. Quando scompaiono gli ultimi effetti della glaciazione, tra il 10.000 e il 3.000 a.C., si hanno i primi documenti sulla presenza dell'uomo nelle Alpi.

Il periodo neolitico, epoca rivoluzionaria per l'introduzione dell'agricoltura e dell'allevamento, giunge sulle Alpi in ritardo. Solo con il neolitico medio (5.000 a.C.) queste rivoluzioni interessarono il territorio alpino. È improbabile però che si conducesse un vero e proprio allevamento di bovini infatti le prime tracce certe di stalle risalgono al periodo calcolitico (tra 3.200 e 2.500 a.C.).

L'età del bronzo (2.500-1.000 a.C.) vede il consolidarsi delle particolarità locali nelle vallate alpine e di questo periodo ci rimangono molti ritrovamenti, come rappresentazioni di carri, aratri, utensili, ecc.

Nell'età del ferro (dal 1.000 a.C. all'occupazione romana) la Valtellina e la Valchiavenna diventano sempre più territori di confine.

Rarissime comunque, nel nostro territorio, le scoperte archeologiche per il periodo anteriore alla conquista romana. Questo è dovuto alla conformazione geologica del terreno: morenico, facilmente sconvolto dalle acque piovane, dai torrenti e dalle frane.

Sono state scritte molte storie della Valtellina, da quella di E. Besta<sup>2</sup> a quelle di E. Mazzali, G. Spin<sup>3</sup>, ma nessuna di esse ci dice con certezza quali popolazioni abbiano abitato la valle prima del dominio romano. Le uniche notizie, non sempre attendibili, si possono avere da fonti storiche greche o latine.

Secondo gli storici più antichi (Ecateo, Erodoto, Tucidide, Polibio, Strabone, Diodoro, Livio, Floro, Plutarco) il popolo dei Liguri abitò tutta l'Europa occidentale, dalla Spagna fino alle Alpi Carniche. Disceso in Italia già nel periodo neolitico, vi portò l'uso degli strumenti di pietra levigata e la pastorizia. Dopo l'invasione umbra ed etrusca, i Liguri dovettero abbandonare le loro terre e spostarsi ad occidente del Ticino, del Panaro e

<sup>1</sup> Il Parco Nazionale dello Stelvio, istituito nel 1935, è il più vasto Parco Italiano. Si estende per 94.500 ettari, dei quali 53.000 in provincia di Bolzano, 22.500 in provincia di Sondrio e 19.000 in provincia di Trento. È in massima parte montagnoso con le cime più alte dell'Ortles (mt 3905), del Gran Zebrù (mt.3851) e del Cevedale (mt.3769); comprende 102 ghiacciai, moltissimi nevali, morene e laghetti.

<sup>2</sup> E.BESTA, Storia della Valtellina e della Valchiavenna. Dalle origini all'occupazione grigiona, Milano, Giuffrè, 1955.

<sup>3</sup> E.MAZZALI, G.SPINI, Storia della Valtellina, Sondrio, Bissoni, 1968 (in tre volumi).

della Magra, mentre dopo l'invasione dei Galli, furono costretti ad abbandonare il Piemonte settentrionale. Furono quindi i Liguri i primi abitanti del nostro territorio, anche se ne abbiamo traccia solo per il secondo periodo dell'età paleolitica (periodo Acheuliano).

I Liguri preistorici, venuti a contatto prima con gli Umbri e poi con gli Etruschi, impararono da questi popoli innumerevoli cose (2.500-1200 a.C.).

Secondo Erodoto<sup>4</sup> gli Umbri, dopo aver respinto i Liguri, avanzarono verso nord sino alle Alpi. Il Mazzali e lo Spini nella loro *Storia della Valtellina* dicono che non si può risalire ad un passaggio certo degli Umbri in Valtellina, nemmeno con la toponomastica, come invece sostiene G.R. Orsini<sup>5</sup>.

Un altro popolo al quale è stato attribuito il passaggio in Valtellina sono stati gli Etruschi. Questi occuparono sì la Valle Padana, come dice Tito Livio nella sua opera "Ab Urbe condita"<sup>6</sup>, ma non si sa se siano risaliti fino in Valtellina.

G.R. Orsini nella sua *Storia di Morbegno* parla di due popolazioni che passarono dalla Valtellina e lasciarono il segno nella toponomastica, quali i Reti (furono chiamate così indistintamente tutte le genti che abitavano le Alpi Centrali) e gli Orobi. Di ciò non si ha alcuna certezza e nessun'altra fonte parla di queste due popolazioni. Altrettanto arbitrarie sono le analogie toponomastiche per documentare l'invasione dei Celti o Galli in Valtellina. Riporto un passo della *Storia della Valtellina* di E. Mazzali, G. Spini riguardante la loro opinione sulle prime popolazioni che si insediarono in Valtellina: "E allora conviene pensare vagamente ad antiche popolazioni che vissero nelle valli dell'Adda e del Mera secondo i costumi e con gli strumenti che attribuiamo generalmente ai popoli antichi, a seconda delle età preistoriche, senza tentare un' impossibile ricostruzione storica. Possiamo facilmente ammettere movimenti migratori in tempi recenti, facciamo durante l'ultimo millennio prima di Cristo. I valichi delle montagne costituivano altrettante vie migratorie per contadini, pastori e mercanti. Cozzi di popoli migranti, frane, alluvioni, tempeste avranno portato guerra nelle nostre valli. Altro non è possibile sapere; si potrebbe tutt'al più pensare che i popoli protagonisti della preistoria valtellinese siano stati popoli affini agli etruschi e ai celti, operanti a cavallo della fascia alpina centrale. La potenza che immetterà la nostra valle nella storia sarà Roma"<sup>7</sup>.

La storia di Roma si accosta alla Valtellina quando, nel 196 a.C., Marco Claudio Marcello espugna Milano e Como. Non si sa però se le truppe romane da Como avessero raggiunto il lago e fossero entrate in Valtellina. Nel 23 a.C. la rivolta antiromana esplose su tutto l'arco alpino, ma Druso e Tiberio assoggettarono la Valtellina. L'anno 23 a.C. segna dunque la fine dell'indipendenza retica da Roma e l'inizio della dominazione romana sulle Alpi. La scarsità di ritrovamenti archeologici del periodo romano non mette in luce la situazione della Valtellina e della Valchiavenna in quest'epoca. Da Augusto in poi la Valtellina accettò pacificamente la dominazione romana. Domiziano continuò l'opera paterna e volle poi sostenere il confine da castelli collegati tra loro da torri di legno.

Chiavenna e Olonio sono due vecchi insediamenti romani ma oltre a questi non se ne conoscono altri con certezza. La Valtellina non conobbe né intensa colonizzazione, né forte urbanizzazione in questo periodo. Tra il basso impero e il primo Medioevo la popolazione valtellinese assume il carattere di gente dedita all'agricoltura e via via al commercio, soprattutto al transito delle merci. Nei secoli IV e V d.C. l'Impero Romano conobbe una progressiva decadenza dovuta alla pressione sui confini delle popolazioni germaniche. Intorno al 300, sotto Diocleziano, si ebbe la suddivisione dell'antica provincia della Rezia in

<sup>4</sup> ERODOTO, IV.49.

<sup>5</sup> G.R. ORSINI, *Storia di Morbegno*, Sondrio, Bettini, 1959.

<sup>6</sup> TITO LIVIO, *Ab Urbe condita*, V.33.

<sup>7</sup> E. MAZZALI, G. SPINI, *Storia della Valtellina*, Sondrio, Bissoni, 1968 (in tre volumi).

due parti, la prima con il suo centro a Coira, la seconda con il suo centro ad Augusta. È probabile che la Valtellina non facesse parte né di una né dell'altra.

Nei primi decenni del VI secolo si svolse in Italia la guerra tra Ostrogoti e i Bizantini. I Bizantini vinsero e la loro influenza si estese a nord, certamente fino alla Valtellina ma dovettero però cedere la Rezia ai Franchi. Il controllo franco lasciò larga autonomia agli abitanti. Il governo bizantino fu spazzato via dai Longobardi che nel 568 si riversarono sull'Italia e raggiunsero le Alpi occidentali. I Longobardi però giunsero in Valtellina solo intorno al 720 circa, sotto Liutprando. Sulla Valtellina comunque operano negli stessi anni l'influenza Longobarda e l'influenza dei Franchi anche se sotto i Longobardi il popolo valtellino continuò a vivere con la legge romana, infatti le tracce linguistiche longobarde sono scarse.

Nel 774 Carlo Magno conquista la capitale Pavia e i due versanti delle Alpi sono di nuovo riuniti politicamente sotto un solo governo. Carlo Magno dona la Valtellina al Monastero di San Dionigi, presso Parigi e solo molto più tardi torna all'impero. Il sistema usato da Carlo Magno fu quello di assicurarsi il controllo dei territori alpini mettendoli sotto il potere dei monasteri e dei vescovi. Comparvero numerose ragioni di contesa, innanzitutto tra il vescovo di Como, che aveva autorità spirituale su Valtellina e Valchiavenna, e i monaci francesi che ne erano signori politici e amministrativi.

Con la caduta dell'impero carolingio le regioni valtelinesi ridiventarono barriere divisorie tra entità politiche distinte. A raccogliere la successione di questo impero si affacciarono Berengario e Guido da Spoleto. I valtelinesi tennero per Guido da Spoleto (889-894) e da questo periodo in poi ci fu una successione di signorie (Lamberto, figlio di Guido; Ludovico di Provenza; Berengario I d'Ivrea; Rodolfo II). Dopo il periodo di dispersione successivo e la fine del regno carolingio, si affaccia sulla scena politica la dinastia degli Ottoni. Per Valtellina e Valchiavenna, in quel periodo, fu normale il vedere sovrapporsi il potere dei vescovi di Como o di Coira a quello imperiale. Ci fu così una nuova politica dei passi alpini: le vie che permettevano il transito tra la Germania e l'Italia dovevano essere aperte ed affidate a sudditi fedeli all'imperatore.

Gli imperatori contarono molto sui vescovi e così nel 1006 Enrico II concesse al vescovo di Como metà del Viscontado della Valtellina.

In Valtellina lo sviluppo del feudalesimo esercitò effetti disgregativi più che di ricomposizione del territorio. Corrado II, nel 1038, accettò le rivendicazioni dei feudatari minori e favorì la crescita della nobiltà locale, soprattutto in Valtellina (abbiamo testimonianza di questo per i numerosi castelli: Olonio, Piantedo, Domofole, Rogolo, Cosio). La presa feudale si diramò in tutta la Valtellina e, poiché ogni famiglia nobile faceva per sé e spesso combatteva le altre, la nobiltà non agì come elemento di unificazione politica e culturale della valle. Tra 1118-1127 ci fu la guerra Como e Milano, a cui parteciparono anche i valtelinesi perché si combatterono anche a Berbenno. In questo periodo predominò in Valtellina la famiglia dei Venosta. Fu un periodo di forte disorientamento, la nobiltà non si mostrò capace di elaborare visioni politiche rivolte a tutti. Questa guerra comunque non recò conseguenze alla Valtellina, infatti la potenza di Como presto si ricostruì e tornò a farsi sentire pesantemente sulla nostra valle.

Nel XII secolo si accende la guerra tra partito guelfo e ghibellino, che prevalsero in Valtellina.

In Valtellina nei primi decenni del XIV secolo continuano le lotte tra le fazioni. Nel 1335 Azzone Visconti, duca di Milano, ottenne la Signoria di Como, di Valtellina e Valchiavenna. Le truppe viscontee risalirono il Lario e poi la Valtellina ma si arrestarono ai confini della contea di Bormio.

I Visconti conservarono il sistema delle comunità cercando di riordinarlo e di controllarne i capi. Dal 1363 compare la divisione della Valtellina nei Terzieri: uno superiore (Pievi di Villa di Tirano e di Mazzo), uno di mezzo (Berbenno, Sondrio e Tresivio), uno inferiore (Ardenno e Olonio). A capo di ogni contea e di ognuno dei tre Terzieri c'era un Podestà nominato da Como.

Una minaccia al potere visconteo in Valtellina venne dall'esterno all'inizio del '400, per le mire espansionistiche della Repubblica di Venezia. Nel 1427 Venezia si era impadronita della Valcamonica; l'Aprica segnò allora la linea di confine tra due Stati. Nel 1432, i mercenari di Venezia, penetrarono in Valtellina e si diressero a nord verso Bormio ed a sud verso il lago, puntando forse su Como. I milanesi reagirono inviando un forte contingente mercenario. Lo scontro decisivo avvenne presso Delebio nel 1432. Le sorti dello scontro furono risolte dalle milizie valtelinesi che, con il loro capitano Stefano Quadrio, respinsero i veneziani verso i monti.

Con la morte del Duca Maria Visconti si passò alla dominazione degli Sforza, precisamente con Franco Sforza. Nel '300 e nel '400 la vita economica non subì mutamenti profondi, né svolte improvvise. L'ordine politico ed amministrativo, che il governo milanese riuscì ad imporre, produsse certamente un effetto favorevole sullo sviluppo dell'economia.

Per quanto riguarda l'agricoltura si diffuse il vigneto, i castagneti integrarono l'alimentazione contadina, i pastori impararono a sfruttare al massimo le risorse di cui disponevano. Le valli però non erano autosufficienti dal punto di vista alimentare, perciò c'era l'importazione dei grani dalla Lombardia.

Si svilupparono le vie commerciali, favorite dalla mobilità e dalla vitalità economica delle popolazioni di lingua tedesca e romancia, insediate oltre lo spartiacque.

Verso la fine del '300 le popolazioni che abitavano i corsi alpini del Reno e dell'Inn, si riunirono in leghe, queste erano costituite da comunità di pastori, contadini e signori feudali. Nel '400 la Rezia acquistò grande importanza economica e strategica nel collegamento tra Europa del Nord e quella mediterranea.

Nel 1512, mentre i Francesi si ritiravano dal ducato di Milano, i Grigioni occuparono la Valtellina. Dopo una prima fase di controllo militare, il governo grigione assunse una politica che lasciava una certa autonomia, minore nella valle e maggiore alle Contee. In Valtellina fu conservata la suddivisione in Terzieri, Sondrio divenne il capoluogo del Terziere di mezzo e dell'intera valle; il Terziere inferiore rimase suddiviso in due squadre (Morbegno e Traona). Il sistema instaurato dai Grigioni non portò alla fusione tra i diversi territori che essi dominavano, favorì anzi il mantenimento e lo sviluppo della fisionomia di ognuno mentre sul piano religioso tentò di essere innovatore infatti nel 1537 ci fu una spinta verso il protestantesimo.

Alla fine del secolo XVI, Alvise Priuli, podestà veneto di Bergamo, per scopi commerciali, militari e anche per tenere una via aperta tra lo stato veneto ed i Grigioni, progettò la Strada Priula. Questa strada andava partiva da Bergamo, passava per Zogno, Piazza, Val Brembana, e saliva al passo San Marco.

Le condizioni economiche della Valtellina, assai negative dopo il passaggio dei Grigioni e per il distacco della Lombardia, cominciavano a risollevarsi per effetto dell'emigrazione (soprattutto i terrieri della zona dei Cech verso Roma, dove il Pontefice anche per sostenere la fede cattolica combattuta dai Grigioni, accordò loro protezione e privilegi).

All'inizio del nuovo secolo il clima politico e culturale diviene più duro. Nel 1618 iniziò l'insurrezione che portò al decadimento del potere grigione. Poco dopo questa insurrezione Bormio e la Valtellina furono ripresi dai Grigioni. I Grigioni restaurarono la vecchia organizzazione amministrativa e in Valtellina e nei contadi si ebbe un secolo e mezzo di tranquillità.

Il 10 ottobre 1797 Napoleone emanò il decreto che scioglieva i popoli della Valtellina, della Valchiavenna e di Bormio dal dominio dei Grigioni, unendoli alla Repubblica Cisalpina. Nella suddivisione amministrativa della Repubblica Cisalpina la Valchiavenna fu attribuita al Dipartimento del Lario; mentre la Valtellina e Bormio furono unite al Dipartimento dell'Adda e dell'Oglio, con capoluogo Morbegno.

Con il governo francese si ebbe un periodo difficile per la valle, in quanto si mostrò subito oppressivo e lontano dalla mentalità contadina e religiosa delle popolazioni valtelinesi. Il governo francese modificò

in modo brusco e radicale i punti di riferimento delle strutture produttive della valle ma l'unica costante dell'agricoltura valtellinese fu la vite. L'allevamento invece non fu un'attività ricca e considerevole. Il numero dei capi di bestiame era molto basso: nel censimento del 1807<sup>8</sup> gli amministratori comunali denunciano 62.372 popolazione nei comuni, 19.028 caprini, 15.547 ovini, 17.980 vacche, 1.060 buoi e 850 cavalli. L'allevamento si poté sviluppare soltanto là dove esisteva possibilità di reperire foraggio, per tutta la durata dell'anno. Nei comuni viticoli la scarsità di terra in relazione al forte popolamento, non permise una destinazione sufficiente di superficie per il foraggio.

Nel 1799 l'esercito francese dovette abbandonare la Valtellina per l'arrivo delle truppe austriache. Inizialmente le comunità locali erano favorevoli al governo austriaco però la presenza austriaca non fu positiva in quanto ci furono una serie di decreti e di imposizioni tese alla raccolta di un bottino di guerra.

A seguito della battaglia di Marengo (14 giugno 1800) si riunirono Valtellina e Valchiavenna, staccando dalla prima la Valcamonica ed eleggendo come capoluogo Morbegno. In Valtellina e Valchiavenna la fine del Regno d'Italia coincise con una situazione di generale disordine sociale. La prima metà dell'800 però fu uno dei periodi più gravi per l'economia valtellinese questa crisi fu provocata da diversi fattori: errori di stima compiuti nella redazione del nuovo censo, dominazione francese, frazionamento fondiario esagerato, l'epidemia di colera (1855), le alluvioni (1834, 1836).

La Valtellina e la Valchiavenna con l'inserimento prima nella Lombardia austriaca e poi nel Regno d'Italia, si trovarono in un contesto economico mutato. L'economia contadina continuò a funzionare nel modo collaudato da secoli ma le primissime forme industriali ebbero una diffusione limitata. Fino al 1871 le attività di trasformazione sono legate al lavoro agro-pastorale e si svolsero in contesti familiari: tessitura, lavorazione del legno e delle pelli, molitura del grano, distillazione.

In questo periodo la provincia di Sondrio risentì della nuova congiuntura economica ma la reazione valtellinese e valchiavennasca fu forte in quanto si formarono le prime linee di trasporti (nel 1855 venne inaugurata la ferrovia Colico-Sondrio, nel 1895 si giungeva in treno a Lecco ed a Milano, nel 1902 si aprì il tratto Sondrio-Tirano e nel 1908 la ferrovia alpina del Bernina), si realizzarono grandi opere edilizie (tra il 1894 e il 1918 si forma il primo importante nucleo di impianti idroelettrici e sorgono le centrali di Campovico, Grosotto, Masino, Mallerò) e ci fu un importante sviluppo dei prati, dei pascoli e dell'allevamento (nacquero le prime latterie sociali).

All'inizio del '900 un'inchiesta, promossa dalla Società Agraria di Lombardia, dedicò un'attenzione particolare agli alpeggi della provincia di Sondrio e segnalò che occorreva privatizzarne la conduzione per permettere investimenti impegnativi in strade, stalle e nel miglioramento dei terreni.

Allo scoppio della I guerra mondiale in provincia di Sondrio i soldati valtellinesi combatterono su tutti i fronti alpini e a parte queste guerre in alta quota, la Valtellina fu coinvolta direttamente solo in due occasioni: a Bormio e presso Sondrio.

Nel 1920 venne fondato a Sondrio il fascio valtellinese. Durante il periodo fascista furono condotte a termine molte opere pubbliche tra le quali la creazione del Parco Nazionale dello Stelvio nel 1935 e si valorizzò l'attività vitivinicola e la ripresa di produzioni artigianali.

Alla vigilia della guerra però la provincia si trovava in una situazione economica critica, con un'agricoltura ed un allevamento che non erano in grado di trovare la via per una modernizzazione e un settore industriale in pratica inesistente.

<sup>8</sup> Informazioni riprese da G. SCARAMELLINI, *La Valtellina fra il XVII e il XIX secolo. Ricerca di geografia storica*, Torino, Giappichelli, 1978.

## LE ATTIVITA' AGROSILVOPASTORALI

### *L'agricoltura*

L'agricoltura era il pilastro su cui si reggeva l'economia della comunità, era l'attività di almeno 95% della popolazione, con punte che si avvicinavano al 100% delle comunità minori. Per il suo rilievo essenziale l'attività agricola fu ovunque regolamentata in modo minuzioso e ferreo. Certo gli Statuti furono in larga misura formati e gestiti dai ceti dominanti che tutelavano i loro interessi. Pur tuttavia il controllo delle comunità impedì, anche nel settore agricolo, le sopraffazioni troppo vistose, costringendo a volte la classe nobiliare sulla difensiva.

Le proprietà erano suddivise in: beni collettivi di proprietà cioè delle comunità e goduti gratuitamente da tutti i facenti parte della comunità stessa. Si trattava in genere di pascoli e di buona parte dei boschi. Spesso poi le Comunità erano proprietarie di altri beni a coltura divisa (campi, vigne) che venivano in genere coltivati da privati in affitto. Gli altri beni "divisi" erano di proprietà privata.

Il godimento era così misto: privato quanto alla parte falciabile, pubblico quanto al pascolo.

### *L'allevamento*

L'allevamento era una componente dell'attività agricola e dell'economia di pressoché tutte le famiglie. Gli Statuti se ne occuparono diffusamente e sistematicamente, anche perché si trattava di un'attività che si svolgeva, per quanto riguarda il pascolo e l'alpeggio, in una sfera per così dire "esterna" al proprietario, quasi tra privato e pubblico.

Oggetto di allevamento furono gli animali da cortile per i quali scarse e non significative sono le disposizioni statutarie, ma soprattutto mucche, cavalli, pecore, capre e maiali. Allevare il maiale costituiva un mezzo per tesaurizzare gli scarsi residui organici del desco familiare ricavandone un po' di carne, ma soprattutto di grassi. D'estate i maiali erano spesso portati in montagna, seguendo gli spostamenti delle famiglie; d'inverno avveniva l'uccisione, che rappresentava una vera e propria festa, anche se cruda per certi suoi aspetti, con corale partecipazione di tutti i membri della famiglia.

Ma la farina ricavata dai grani, le scarse verdure, le castagne, la scarsissima carne e il poco grasso del maiale non erano sufficienti per sfamare la famiglia; occorreva anche il latte. Con questi prodotti si chiudeva il cerchio dell'autoconsumo familiare per quel che riguardava il cibo.

Le necessità di latticini presupponeva però l'allevamento generalizzato di capre e pecore da parte dei meno abbienti e di mucche da parte degli altri; assolutamente indispensabili erano rigide norme che fissassero, in dettaglio, modalità e tempi di tali allevamenti. Il numero degli animali da allevare non doveva essere, innanzitutto, superiore a quelli sfamabili durante l'inverno; tale regola era presente ovunque; rigidamente enunciata e duramente fatta rispettare, in quanto la rottura di tale equilibrio avrebbe provocato guasti e tensioni sociali.

Per quanto riguarda l'alpeggio ed in genere la montificazione, varie erano le disposizioni delle diverse comunità. In alcuni casi era una precisa regolamentazione con direzione comunitaria: venivano designati secondo precise modalità i caricatori delle alpi incaricati di raccogliere tutto il bestiame per l'alpeggio e di restituirlo ai proprietari, alla discesa dai monti, assieme ad una quantità prestabilita di prodotto. In altri casi erano messe all'incanto le alpi: il miglior offerente aveva cioè il diritto di utilizzarle "privatamente"; altre volte erano ammessi sistemi misti. Unico dato comune è che tutto il bestiame da latte e tutto il bestiame non necessario per i lavori agricoli dovesse, l'estate, esser portato in monte.

Altrettanto varia era la regolamentazione della salita sui maggenghi. In alcune zone infatti, per le caratteristiche orografiche o altimetriche i maggenghi non esistevano o erano costituiti da isolate proprietà private. In altri casi si trattava di vere e proprie residenze a metà montagna abitate per gran parte dell'anno, in altri casi infine, ed erano i più frequenti, il maggengo costituiva una tappa, primaverile ed autunnale, della montificazione, assai spesso temporalmente regolamentata come l'alpeggio, ma solitamente con vincoli meno rigidi per quanto riguardava l'obbligo della salita. In alcuni casi poi gli alpeggi erano riservati al bestiame da latte, mentre i vitelli ed il bestiame non da latte erano tenuti, insieme ad una vacca da latte per la necessità della famiglia, sui prati e boschi di mezza montagna, da giugno a settembre. Frequente era la separazione tra il bestiame grosso e quello minuto: alcuni alpeggi erano cioè riservati ai bovini, altri alle capre e pecore; i cavalli stavano poi quasi sempre isolati.

In sintesi, la disciplina tipica può essere individuata nella seguente:

*Inverno*: gli animali erano stabulati a fondovalle e potevano pascolare nei prati di fondovalle e nei castagneti.

*Primavera*: il bestiame era portato sui maggenghi e fatto pascolare sulle zone boschive annesse.

*Estate*: si alpeggiava.

*Autunno*: le bestie erano sui maggenghi e poi a fondovalle.

Sull'alpe, dato il periodo, tale necessità era del tutto eccezionale e bastava perciò il poco fieno che si ricavava dalle limitate zone recintate e concimate, i "grassi", come eran di solito chiamati, annessi agli edifici in muratura, le "malghe" o agli spazi all'aperto, i "barenghi" o "barech", in cui passava la notte il bestiame alpeggiato. Sui maggenghi esisteva invece una zona a prato stabile, sempre concimato e spesso irrigato, dal quale si ricavava il fieno necessario. Altro fieno si ricavava dai prati del fondovalle che erano tensi nel periodo estivo e che potevano pertanto essere falciati.

### ***I boschi***

I boschi erano in genere di proprietà collettiva, ne esistevano di due tipi: quelli liberi e quelli tensi (o protetti). Nei primi si esercitava, da parte di tutti i componenti della comunità, il diritto di far legna. La legna poteva in ogni caso essere raccolta solo quando era secca e da bruciare. Ben diverso era il rigore dei capitoli relativi ai boschi tensi, in genere quelli posti in zone pericolose o a protezione degli abitanti.

### ***I campi, gli orti e i frutteti***

Le colture più diffuse erano i grani sia autunnali che primaverili che estivi. Col frumento si coltivava la segale e il grano saraceno. Diffusa pure la coltura dell'orzo e della domega (specie di orzo). Nei campi venivano spesso coltivati gli ortaggi: essenzialmente zucche e rape di ogni tipo, verze e fagioli. Attrezzo principe era la zappa, specie nelle zone di montagna; solo i contadini più ricchi possedevano l'aratro.

## I DIALETTI VALTELLINESI

Per poter analizzare e chiarire la posizione dei dialetti valtellinesi è necessario parlare dei dialetti lombardi. La prima suddivisione dei dialetti lombardi è fornita dal Biondelli nella sua opera *Saggio sui dialetti gallo-italici*<sup>9</sup>. Il Biondelli distingue i dialetti lombardi in dialetti occidentali ed orientali. Ciascuno dei due gruppi era costituito da un dialetto principale che conteneva tutte le proprietà distintive dei suoi singoli membri e intorno al quale gravitavano tutti gli altri. Il dialetto principale del gruppo occidentale il milanese e i dialetti che facevano parte di questo gruppo erano il lodigiano, il comasco, il ticinese e il verbanese. Il dialetto principale del gruppo orientale era invece il bergamasco al quale erano collegati il cremasco, il bresciano e il cremonese. La suddivisione tra dialetti orientali e dialetti occidentali non verrà abbandonata da nessuno degli studiosi successivi.

Nel 1960-61 esce uno studio di C. Merlo<sup>10</sup> sui dialetti lombardi, nel quale viene arricchita la suddivisione tradizionale tra dialetti occidentali e dialetti orientali, rispetto all'opera del Biondelli, con l'aggiunta di un terzo settore il lombardo-alpino, formato dai dialetti del Ticino, dei Grigioni italiani e della provincia di Sondrio. Anche R.A. Stampa<sup>11</sup> e O. Lurati<sup>12</sup>, Lurati ha però pubblicato i suoi scritti quasi cinquant'anni dopo R.A. Stampa, hanno individuato a settentrione il lombardo alpino. Questo dialetto lombardo-alpino, secondo il Lurati, comprende una parte della Svizzera, l'Alta Valtellina e una porzione occidentale del trentino. Con l'uscita del volume *Dialettologia lombarda. Lingue e culture popolari*<sup>13</sup> di G. Sanga nel 1984, i dialetti lombardi sono divisi in dialetti orientali, occidentali e dialetti misti (che comprendono anche il dialetto lombardo-alpino). I dialetti orientali comprendono le province di Bergamo e Brescia e la parte settentrionale delle province di Cremona (Crema) e Mantova. I dialetti occidentali comprendono le province di Milano, Como, Varese, Sondrio (esclusa l'Alta Valtellina), la parte settentrionale della provincia di Pavia, il Canton Ticino e la parte orientale della provincia di Novara. I dialetti misti invece sono parlati nelle restanti parti delle province di Pavia, Milano, Cremona, Mantova. Mentre nelle alte valli ticinesi e nell'Alta Valtellina sono parlati i dialetti lombardo-alpini, in parte affini ai dialetti ladini.

In quest'opera si può vedere un altro tipo di suddivisione che si rifà comunque alla ripartizione iniziale del Biondelli tra dialetti occidentali e dialetti orientali. L'unica novità è il gruppo dei cosiddetti dialetti "misti" ovvero quei dialetti che hanno tratti comuni con i dialetti orientali e i dialetti occidentali ma che si diversificano da essi per alcuni tratti caratteristici.

Alla fine degli anni '80 G. Massariello Merzagora<sup>14</sup> suddivide i dialetti lombardi in quattro sezioni: 1) dialetti lombardo occidentali con il dialetto milanese, comasco, varesotto, dialetti lodigiani, pavese; 2) dialetti lombardo orientali con il dialetto bergamasco, bresciano e cremonese; 3) dialetti lombardo alpini che comprendono i dialetti della provincia di Sondrio e di alcune zone della provincia di Como; 4) dialetti di transizione, che comprendono i dialetti mantovano, i vogherese-pavese, i dialetti trentini presenti nelle valli lombarde (zone di confine tra la Lombardia e il Trentino).

In questa ultima suddivisione si può notare un notevole ampliamento rispetto al Biondelli e una differenza con la posizione di R.A. Stampa e G. Sanga per quanto riguarda l'area del lombardo-alpino.

<sup>9</sup> B. BIONDELLI, *Saggio sui dialetti gallo-italici*, Bologna, Bernardoni, 1853.

<sup>10</sup> C. MERLO, *I dialetti lombardi*, "ID" 24, 1960-61, pp. 1-12.

<sup>11</sup> R.A. STAMPA, Contributi al lessico preromanzo dei dialetti lombardo-alpini e romanci, in "Romanica Helvetica" di J. Jud, volume II, Zürich, 1937.

<sup>12</sup> O. LURATI, Aree linguistiche III. Lombardia e Ticino, in "Lexikon der Romanistischen Linguistik", volume IV, Tübingen, 1988, pp.485-516.

<sup>13</sup> G. SANGA, *Dialettologia lombarda. Lingue e culture popolari*, Pavia, Aurora edizioni, 1984.

<sup>14</sup> G. MASSARIELLO MERZAGORA, *Lombardia*, Pisa, Pacini editore, 1988.

Nello studio di G. Massariello Merzagora non esiste più solo un rigido “bipolarismo linguistico” tra ovest ed est, ma esistono zone di diffusione di fenomeni che si intrecciano con le zone dialettali tradizionali.

L’area del lombardo-alpino nella Massariello Merzagora comprende i dialetti della provincia di Sondrio senza divisioni interne tra alta, media e bassa Valtellina, come aveva fatto C. Merlo, mentre per O. Lurati e R.A. Stampa il dialetto lombardo-alpino conteneva solo i dialetti dell’Alta Valtellina.

Dopo aver parlato della classificazione dei dialetti lombardi in generale, esaminerò in primo luogo le caratteristiche distintive del gruppo occidentale e del gruppo orientale:

- i dialetti occidentali hanno i suoni nasali, simili ai francesi e ignoti agli orientali. Questi suoni si trovano in fine e nel mezzo delle parole. Invece nei dialetti orientali c’è la caduta della nasale postonica, successiva alla precedente nasalizzazione.

ITA.	pane	vino	buono
D.OC.	pàn	vin	bon
D.OR.	pà	vi	bù

- La -z- nei dialetti occidentali si cambia in -ss- nei dialetti orientali.

ITA.	razza	azione	ozio
D.OC.	razza	aziòn	ozi
D.OR.	rassa	assiù	ossi

- I dialetti orientali sopprimono di frequente la -v- al contrario dei dialetti occidentali che non la sopprimono mai.

ITA.	cavallo	dovere
D.OC.	cavàl	dovér
D.OR.	caàl	doér

- I dialetti orientali mutano di frequente la vocale -o- in -u-, mentre essa rimane sempre la stessa nei dialetti occidentali.

ITA.	fiore	vapore	lontano
D.OC.	fiór	vapór	lontàn
D.OR.	fiùr	vapùr	luntà

- Il dialetto occidentale termina i participi dei verbi in -à, in -i e in -ù con suono rlungato quasi in doppia vocale, mentre nei dialetti orientali troviamo participi passati deboli in -àt, -it, mutandolo solo talvolta in -č, e l’ù dei dialetti occidentali in -i.

ITA.	portato	fatto	finito
D.OC.	portâ	fâ	finî
D.OR.	purtàit	fač	finit

Avendo esaminato le caratteristiche dei dialetti occidentali e orientali ora parlerò del dialetto valtellinese che fa parte del gruppo del dialetto lombardo-alpino. Come già si è detto, alcuni studiosi come R.A. Stampa e G. Sanga parlano dei dialetti lombardo-alpino inserendo però in questo gruppo solo il dialetto dell’Alta Valtellina, mentre altri studiosi come la Massariello Merzagora vi inseriscono il dialetto valtellinese senza fare distinzioni tra Alta, Media e Bassa valle.

Da questo si può capire come sia difficile dare una collocazione precisa al dialetto valtellinese e questo problema non è stato risolto in maniera efficace da nessuno studioso che si è occupato di questo problema. B. Biondelli nel suo *Saggio sui dialetti gallo-italici*<sup>15</sup> inserisce il dialetto valtellinese nel gruppo dei dialetti occidentali, separandolo anche dal dialetto bormiese. Biondelli prende quindi una decisione e lo colloca vicino al milanese e al comasco, anche se si distingue da essi per la maggiore asprezza, il frequente ricorso alle sibilanti e per l'elevato numero di radici vecchie.

Lo studioso parla del dialetto bormiese, distaccandolo dal valtellinese, e spiega che questo dialetto si differenzia da tutti gli altri (anche dai dialetti lombardi): 1) per la mancanza del suono *ú*, che viene sostituito dalla vocale *u*; 2) per la conservazione dei nessi latini di consonante + -l- : *implenir* "riempire", *plu* "più", *plan* "piano", *clamàr* "chiamare".

A spiegare queste dissonanze del bormiese dai vicini dialetti c'è un motivo storico: il Contado di Bormio, infatti dal medioevo sino ai tempi dei Visconti, si è retto con leggi proprie.

G. Bonfadini<sup>16</sup> studiando i dialetti orientali nota come l'area di questi dialetti non coincida con i limiti amministrativi delle province di Bergamo, Brescia e Cremona. Molti fenomeni infatti comprendono anche territori quali la media e bassa Valtellina e la fascia orientale del lodigiano.

È difficile dare una collocazione precisa al valtellinese, perché contiene caratteristiche sia dei dialetti occidentali che dei dialetti orientali. La Valtellina è una zona complessa, soprattutto per la sua conformazione fisica, fatta di valli e paesi dislocati non in modo ordinato. Ognuna di queste valli e di questi paesi ha un suo dialetto, ma non solo, perché all'interno dello stesso paese o città ci possono essere più dialetti.

C. Merlo nel suo *Profilo fonetico dei dialetti della Valtellina*<sup>17</sup> dice "Le parlate della media e della bassa Valtellina non è improbabile che costituissero un tempo un sol tutto da ascrivere alla sezione lombarda orientale. Si tratta infatti di infiltrazioni più tarde delle valli bergamasche confinanti dal lato di mezzodi, specialmente da quelle del Brembo e affluenti, attraverso i vari valichi montani, oppure come penso, abbandonando una mia vecchia idea, di antico sostrato comune, cioè di stanziamenti antichi [...]".

R. Bracchi nel suo *Profilo dei dialetti della Val Tartano*<sup>18</sup> dice che è difficile dare un'etichetta precisa al valtellinese, in quanto nei numerosi dialetti valtellinesi coesistono sia tratti del lombardo occidentale sia del lombardo orientale.

S. Ruffoni nell'*Inventario dei toponimi valtellinesi e valchiavennaschi. Territorio di Morbegno*<sup>19</sup> dice: "È comunque sconsigliabile tentare di racchiudere, come fa C. Merlo, la Bassa Valtellina entro aree linguistiche perché le isoglosse fornirebbero risultati contraddittori".

Molti studiosi si sono occupati dei dialetti valtellinesi, tra essi ricordiamo in particolare: P. Monti, B. Biondelli, G. Longa, R.A. Stampa, K. Jaberg, C. Merlo, R. Bracchi, S. Ruffoni.

Alcuni, come R. Bracchi o S. Ruffoni, hanno espresso la loro opinione sulla collocazione del dialetto valtellinese dicendo, che non è possibile racchiuderlo sotto una etichetta precisa. Altri invece, come B. Biondelli e C. Merlo, danno una precisa collocazione al dialetto valtellinese, non pensando alla molteplice varietà interna della Valtellina. Questo è successo perché B. Biondelli e C. Merlo non conoscevano la diversità interna dei dialetti valtellinesi, in quanto gli studi su di essi non erano ancora sviluppati come lo sono ora.

<sup>15</sup> B. BIONDELLI, *Saggio sui dialetti gallo-italici*, Bologna, Bernardoni, 1853.

<sup>16</sup> G. BONFADINI, *Per una definizione del lombardo orientale*, in "Atti del Sodalizio Glottologico Milanese", Milano, 1993.

<sup>17</sup> C. MERLO, *Profilo Fonetico dei dialetti della Valtellina*, in "Akademie der Wissenschaften un der Literatur", n.15, Wiesbaden, 1951.

<sup>18</sup> R. BRACCHI, *Profilo dei dialetti della Val Tartano*, in "Vocabolario dei dialetti della Val Tartano" di G. Bianchini, Fondazione Pro Valtellina, 1994.

<sup>19</sup> S. RUFFONI, *Inventario dei toponimi valtellinesi e valchiavennaschi. Territorio di Morbegno* n.15, a cura della Biblioteca Civica "E. Vanoni", Ed. Società Storica Valtellinese, Sondrio, Mevio, 1984.

Ecco cosa scrive P. Monti<sup>20</sup>: “Il dialetto di Valtellina, copioso ed importante sopra gli altri della diocesi di Como, è meno alterato, perché fin verso la fine del secolo passato la valle sotto la signoria dei Grigioni, senza buone strade e scuole, retta da barbare leggi, non amica ai forestieri, visse quasi divisa dal mondo. Le favelle delle valli di Malenco e Chiavenna, del contado di Bormio, del borgo di Poschiavo, dei grossi comuni di Teglio, Albosaggia, Montagna, Berbenno, Morbegno e altri villaggi dei loro distretti e della valle di Livigno, questa solitaria al di là della cresta delle Alpi, sono degne di speciale studio. Nel mercato di Sondrio i Valtellinesi stessi poco intendono del parlato dei paesani di Albosaggia e di Montagna; i Bormiesi poco di quel di Livigno, quando questi favellano da soli valendosi di voci del dialetto della lingua romancia. Poschiavo parla in generale come a Tirano ma usa molte voci proprie. I Valtellinesi hanno voci pure usate nel Tirolo italiano, o in quel di Brescia e di Bergamo, popoli di cui toccano i confini [...]. Il linguaggio di Valtellina, abbonda di voci latine e celtiche; il Bormiese di tedesche e italiane; la singolarità di quel di Livigno sta più che altro nella pronuncia, e così quello di Albosaggia e di Montagna, però in questi ultimi sono tratto voci tedesche.” Questo ci fa capire come il dialetto valtellinese e il suo studio sia molto complesso per l’elevato numero di varietà presenti nella valle e per l’elevato numero di voci provenienti dai paesi confinanti. L’unica divisione interna che si può fare per la Valtellina è quella territoriale tra alta, media e bassa valle. Questa suddivisione permette di dividere in tre gruppi i principali dialetti valtellinesi, tenendo conto della loro posizione geografica.

L’alta Valtellina va da Bormio (alcuni studiosi, come il Biondelli, separano il dialetto bormiese da quello valtellinese) a Grosio; la media Valtellina da Grosio a Castione Andevenno; la bassa Valtellina da Ardenno a Piantedo. Questa suddivisione non è precisa, perché alcuni fenomeni dialettali a volte sconfinano, anche se questo può aiutare a raggruppare i principali fenomeni dei dialetti che ne fanno parte.

## CARATTERISTICHE DELLA PARLATA DELL’ALTA VALLE <sup>21</sup>

### Consonantismo

- al nesso -cj- risponde -č-. Il confine dovette essere un tempo verso Tirano; oggi il -č- si arresta verso Grosio e Grossotto: *brač* per “braccio”, *kadenač* per “catenaccio”.
- ct > it (*fäctu* > *féit*);
- l’alta valle era accomunata alle parlate ladine dei Grigioni dagli esiti distinti di lat. j- e lat. g + e, i con le continuazioni rispettive j e s. Di tali sviluppi la documentazione attuale non può che essere frammentaria: pochi i relitti di j conservata o caduta e, data la penetrazione di ğ, sempre più numerose le sostituzioni di s per cui a Livigno *gõrngola* < *jungula* “pelle cruda per legare il giogo alle corna del bue”;
- da c + e, i abbiamo nell’ alta valle : 1) nell’iniziale assoluta, č-: *čena* per “cena”; 2) nell’uscita romanza, š: *dějš*; 3) tra vocali -S̄-: *aS̄* “acido”, *dīS̄* “dico”. In finale romanza si ha la neutralizzazione in š pertanto si ha: *manteŠin* “organetto a mantice” ma *mantęš* “mantice”. Il confine estremo delle tre alterazioni si può dire che cada oggi tra Grosio e Grossotto;
- -l- + j > -l- è un tratto conservativo che caratterizza l’alta valle e in regresso nel bormino in conformità con la fase linguistica della media e bassa valle;
- al nesso -lj- risponde -l'- nell’alta valle. Il confine oggi è verso Frontale dove si dice ancora *pal’a* per ‘paglia’;

<sup>20</sup> P. MONTI, Vocabolario dei dialetti delle città e diocesi di Como e riscontri delle lingue antiche e moderne, Milano, Società Tipografica de’ classici italiani, 1848.

<sup>21</sup> Queste caratteristiche sono riprese dagli studi di G. MASSARIELLO MERZAGORA, I dialetti valtellinesi in “Lombardia”, Pisa, Pacini, 1988 (fa parte della collana Profilo dei dialetti italiani a cura di Manlio Cortelazzo, Pisa, 1977); C. MERLO, Profilo fonetico dei dialetti della Valtellina in “Akademie der Wissenschaften in der Literatur”, n.15, Wiesbaden, 1951; S. RUFFONI, La parlata di Morbegno (studio fonetico e lessicale della Bassa Valtellina), tesi di laurea, Università degli Studi, Pavia 1968-69.

- la -l- riuscita finale è ben salda nell'alta valle e a Tirano e Teglio. Hanno -l- gli esiti di *fele*, *mele* e gli esiti di parola originalmente sdrucciola;
- mantenimento dei nessi iniziali latini pl-, fl-, bl-, cl-, gl- (flöccu > flöoch, \*glacia > glèc, \*blava > blà); anche se a Bormio c + l spesso raggiunge la palatalizzazione di contro a un conservativismo più sicuro di Livigno;
- l'alta valle distingue il nesso -bl- e i nessi -bj-, -vj-, e questi continua con -bi-, quello con -bl-;
- -pl- e -bl- si mantengono anche in posizione intervocalica mentre -gl- e -cl- > -gl- (oc[ũ]lu > ògl);
- nelle valli di Bormio è caratteristica la tenacità della r riuscita finale. Nell'infinito di tutte le coniugazioni si mostra ben salda fino a Frontale, a Sondalo, a Grosio, e ancora oggi si regge in parte a Grossotto. Si mostra tenace nei dialetti dell'alta valle anche la r finale del sostantivo.
- conservazione di -s- sia pure soltanto nel sistema verbale: a Bormio nella desinenza verbale di II persona singolare con articolazione palatale;
- s + c- > -š- dell'alta valle si contrappone a -s- della media e bassa valle lungo la linea di confine tra Frontale e Sondalo: *prošender*, *prušendar* "arare per la prima volta il campo" (proscindere);
- la -s finale si è conservata, ed ha, stranamente, suono palatale, nella seconda persona del verbo. Si è inoltre conservata, ma ha suono alveo-dentale, nella prima persona plurale dell'imperativo (*fèmes*);
- il nesso -sj- si continua con -S˘- vale a dire con sibilante palatale sonora più o meno vigorosa nell'alta valle. Il confine cade oggi tra Frontale e Grosio dove da persone anziane si possono ancora sentire con -S˘- attenuato: aS˘an "asino" (Livigno, Valfurva, Piatta), aS˘en (Isolaccia, Semogo, Bormio, Cepina).
- nel dialetto di Teglio la n- preceduta dall'accento, riuscita finale, è caduta, come nei lombardi orientali, lasciando traccia di sé nella nasalizzazione della vocale, che fu certo la fase anteriore.

## Vocalismo

- -ariu > -eir a Bormio, Valdidentro e Valdisotto: *klapejir*, *mulinejir*;
- mantenimento di a < a + l + consonante (*salta*, *kalt*);
- a > e in prossimità soprattutto di palatale o se la parola finisce in -i (*leč* ma anche *tenč*). Il dialetto di Bormio si differenzia in quanto spesso non palatalizza (*cõãgũlata* > *quagliãda* contro *quaglièda* della Valdidentro, Valfurva, Valdisotto) ma d'altra parte anche a Bormio abbiamo \*dragiu > *drèi* ed a volte in Valdisotto e Valfurva manca, al contrario che in Valdidentro, la palatalizzazione;
- la -a- si palatalizza in presenza di -r- anche se Bormio fa spesso eccezione (terminazione in -àar dell'infinito della prima coniugazione contro -èr di Valdisotto e Valfurva ed -ér della Valdidentro *càar/chèr*, ma anche a Bormio);
- a + -m- tende alla labializzazione in accordo col ladino dei Grigioni (*fame* > *fòm*);
- dittongazione di ē lungo tonico in sillaba aperta: *tèila*, *seira*;
- nei dialetti dell'alta valle la vocale -e- di sillaba aperta da -ě- e da -ē- lunga -ĩ- breve, cui seguisse o precedesse immediatamente la consonante labiodentale -v-, si è alterata in -ö-;
- nell'alta valle l' -e- da -ě- si è alterata in senso palatale, davanti a consonante palatale o se la parola usciva in -ĩ- lunga;
- l' -e- di pronuncia chiusa da lat. -ē-, -i- di sillaba aperta si continua con -ei-, al modo ladino, ancora in vocaboli nell'alta valle estrema (*tèla* > *téila*);
- ö > ø: *nöč*, *köč* per metafora *ös*, *grös*, *fök*, *öf*;
- in sillaba protonica si ha -u- da -ũ- lunga: *cũna* > *kuna* (Bormio, Piatta, Livigno, Semogo, Isolaccia).

## CARATTERISTICHE DELLA PARLATA DELLA MEDIA E BASSA VALLE<sup>22</sup>

### Consonantismo

- n > Ø con traccia di nasalizzazione della vocale in una fase anteriore: *bę, bē*;  
evoluzione di p, b + l > pč, bğ;  
al nesso -kt- risponde l'esito caratteristico lombardo occidentale -ć-, insidiato dal letterario -t-;
- s- + -ć- risponde -š- nella media e nella bassa valle;  
al nesso -cj- risponde -s- nella media e nella bassa valle: *kadenáš* "catenaccio" (Teglio, Tirano, Tresenda), *karnáš* (Morbegno, Ardenno, San Martino, Caspano, Mello, Gerola);  
alla palatale preromanza da k + -e-, -i- rispondono: 1) nell'iniziale assoluta š-: *šęna* "cena" (Tresenda, Albosaggia), *šęna* (Morbegno); 2) nell'uscita romanza -s-: *dęs* "dieci" (Tirano, media e bassa valle); 3) tra vocali -s-: *ašęr* o *aSer* "acero" (Morbegno, Ardenno, San Martino, Caspano, Gerola).  
nessi consonantici con -l-: 1) al nesso -kl- la media e la bassa valle rispondono, oggi, con ć, a -fl- con -fii-; 2) -pl-, -bl- iniziali e postconsonantici, e a -bl-, -bj-, -vj- intervocalici, la bassa valle risponde, oggi con -pi -bi -, la media con -pč-, -bğ- da anteriori -pi-, -bi- che si spingono oltre la regione dei Cèk e lungo la riva destra dell'Adda fino a Rogolo; 3) il nesso -bl- e i nessi -bj-, -vj- sono confusi insieme media e bassa valle, con riuscita in -bi- o -bğ-; 4) per il nesso -gl- intervocalico l'esito è -ğ- (-S<sup>-</sup>), donde -ć- normalmente nell'uscita diretta; 5) al nesso -lj- risponde -i-.
- r- finale è caduta in tutta la media e bassa valle; la -r- finale del sostantivo si mantiene in alcune zone quali quelle dell'estrema riva sinistra dell'Adda, da Albosaggia a Rogolo, a Gerola, nei quali si mantiene pure la -l- riuscita finale; a Gerola e Rogolo dal suono consonantico labiale seguito da vocale palatina si sprigiona debolissima la -y-.

### Vocalismo

- l' -i- lunga si è aperta in -i-, -ę-: *kulčęna* "calce" (Ardenno), *kulsęna* (Caspano), *kulčęna* (Morbegno); 2) -ę- nella sillaba aperta di voci piane davanti a -n- non riuscita finale; davanti a -m- riuscita finale: *lęma* "lima" (San Martino, Mello, Caspano); davanti a consonante palatale o nata da un nesso cons. palatale, nell'ossitonia romanza: *kamiSa*, *kamęsa* "camicia" (Morbegno, Ardenno). Tali esiti contraddistinguono i dialetti della Val Malenco, Val Masino e l'attigua zona dei Cèk. Stesso tipo di esito è l'apertura di ü > ö: *kōna*, *kūna*.
- ad -ü- lunga risponde -ū- lunga in genere nella media e nella bassa valle. In sillaba protonica si ha -ū- nella media e nella intera bassa valle;
- ariu > -ę- (> e);
- l' -e- di pronuncia chiusa da lat. ē lunga, i di sillaba aperta si continua con -ę- nella media valle, da Tirano a Sondrio, compresa la val Malenco, e oggi anche Frontale, Sondalo, Grosio, Grossotto: *teła* "te/a" (Frontale, Sondrio, Grosio, Grosotto, Tirano, Tresenda); con -i- frequentemente nella bassa valle, da Regoledo a Rogolo lungo l'Adda, nella zona dei Cèk e nella valle del Bitto: *tila* "te/a" (Regoledo, Talamona, Caspano, Rogolo, Gerola, Cercino, Mello);
- a Morbegno, a Gerola, l' -é- si è aperta in -ę- davanti a -n-;
- nella media valle, a cominciare da Tirano, e nella bassa valle se alla l teneva dietro una consonante dentale (t, d, s, z, da t + j) o palatale (ć da k + e, i) si venne ad -ol- ed a -o- attraverso -ault-. Se alla -l- seguiva una consonante velare, -l- si è conservato anche nella media e nella bassa valle;
- a Teglio l' -e- si è aperta in -ę- davanti a -r- + cons;
- a Lanzada la vocale atona -a- finale si è assimilata alla tonica;
- a Teglio la cons. palatina -j- intervocalica non si pronuncia o si pronuncia debolissima anche davanti a vocale labio-velare e ad -a-.

22 Queste caratteristiche sono riprese dagli studi di G. MASSARIELLO MERZAGORA in I dialetti valtellinesi in "Lombardia", Pisa, Pacini, 1988 (fa parte della collana Profilo dei dialetti italiani a cura di Manlio Cortelazzo, Pisa, 1977); C. MERLO Profilo fonetico dei dialetti della Valtellina in "Akademie der Wissenschaften und der Literatur", n.15, Wiesbaden, 1951; S. RUFFONI La parlata di Morbegno (studio fonetico e lessicale della Bassa Valtellina), tesi di laurea, Università degli Studi, Pavia 1968-69.

CARATTERISTICHE DEL LOMBARDO OCCIDENTALE	Caduta di -t riuscita finale nei participi passati	Evoluzione di -pl e -b- in -pc' e -bg'	Comparsa di -v- davanti a vocale in principio di parola	Presenza della lunghezza vocalica con funzione morfologica (per es. infinito in -à, participio passato in -àa)	Presenza di suoni nasali (inizio, fine e principio di parola)
Val Tartano (Campo, Tartano)	CAM + TAR +	CAM + TAR -	CAM + TAR +	CAM + TAR +	CAM - TAR -
<b>BASSA VALTELLINA</b>					
Val Gerola (Sacco, Pedesina, Gerola, Rasura)	GER. - PED. + RAS. + SAC. + (oscilla tra conservazione e caduta)	GER. - PED. - RAS. - SAC. -			
Costiera dei Cèk (Dazio, Civo, Mello, Cercino, Dubino, Traona, Cino, Mantello)	MEL. + TRA. - CER. + DUB. - MANT. -				MEL., TRA., CER., DUB., MANT. +
Talamona	+	+			-
Morbegno	-	(forse un tempo questi suoni potevano esserci stati)	+	+	-
Albaredo	+	+	+	+	+ (fine parola)
Regoledo	-	-			+ (fine parola)
Delebio	+	+	+		- (fine parola)
<b>ALTA VALTELLINA</b>					
Sondalo	+	-	-	-	+
Grosio	-	-	-		
Grossotto	-	-	-		
Frontale	+	-	-	-	-
Bormio	(cade nel presente e nel futuro)	-		-	
Livigno	-	-	-		
<b>MEDIA VALTELLINA</b>					
Teglio	(fissa nei monosillabi e nei pp.)	-	-	-	+ (sporadici casi di caduta)
Ponte	+	-	-	-	-

CARATTERISTICHE DEL LOMBARDO ORIENTALE	Apriirsi delle lunghe toniche latine /e u in é, ö	Chiudersi delle toniche romanze strette rispettivamente in i e u	Tenacia delle liquide (/r/) riuscite finali (ad eccezione della r dell'infinito)	Caduta della -n collocata immediatamente dopo l'accento	Caduta delle consonanti nasali (m, n) preconsontantiche	Tendenza alla caduta della -v- intervocalica
<b>BASSA VALTELLINA</b>						
Val Tartano (Campo, Tartano)	CAM. TART. +	CAM. TART. +	CAM. TART. +	CAM. TART. +	CAM. TART. +	CAM. TART. +
Val Gerola (Sacco, Pedesina, Gerola, Rasura)	GER. PED. RAS. SAC. -	GER. PED. RAS. SAC. -	GER. PED. RAS. SAC. + (nell'infinito cade)	GER. PED. RAS. SAC. + (non sempre)	GER. PED. RAS. SAC. +	GER. PED. RAS. SAC. + (oscilla tra conservazione e caduta)
Costiera dei Cèk (Dazio, Civo, Mello, Cercino, Dubino, Traona, Cino, Mantello)	MEL., TRA., CER., DUB., MANT., CINO, CIVO, DA. +	MEL. +	MEL., TRA., CER., DUB., MANT. -	MEL., TRA., CER., DUB., MANT. + (non sempre)	MEL., TRA., CER., DUB., MANT. + (non sempre)	
Talamona	+	-	+	+	-	
Morbegno		+	-	+	-	-
Albareo		+	+	+	-	
Regoledo		-	+	+	-	
Delebio		-	-		-	
<b>ALTA VALTELLINA</b>						
Sondalo	-	-	+	-	-	+
Grosio	-	-	+		-	-
Grossotto						-
Frontale	-	-	+	-	+	
Bormio	-	-	+	-	+	+
Livigno	-	-	+	-	+	
<b>MEDIA VALTELLINA</b>						
Teglio	+	+		-	+	+
Ponte	-		+		-	

# GLI ANTICHI MESTIERI

## TRINTINÀ

*ovvero sezionatura del tronco di legno (taglio, trasporto e lavorazione: dal bosco all'uso)*

*Da una conversazione con Domenico Mazzoni, nato nel 1901.*

In una provincia montana come quella di Sondrio, lo sfruttamento forestale ha sempre rivestito grande interesse, anche per la richiesta di cui questa importante materia prima è stata oggetto nei secoli passati da cui parte di utilizzatori di altre zone.

Antichi documenti testimoniano dell'interesse che il legname della Valtellina e della Valchiavenna rivestiva per i mercanti di Milano. I tronchi venivano inviati nel fondovalle, sin da epoche remote, per mezzo di canaloni, chiamati "sovende", che partivano dai margini del bosco. Quindi se nell'alveo del fiume non vi erano le traverse delle pescaie, i tronchi venivano buttato nella corrente e raccolti su zatteroni alla foce, per poi essere avviati, seguendo il Lario, a Lecco o a Como; in seguito erano spediti su carri a Milano o anche più lontano.

Le esportazioni di legname fuori provincia avevano avuto notevole incremento a partire dagli anni '30 del secolo scorso. Naturalmente parte dei tronchi ricavati dai nostri boschi veniva trasformato anche da segherie operanti all'interno della provincia; segherie che dovevano essere di assai modesta ampiezza se statistiche del 1844 attribuiscono alle stesse meno di 2 addetti per azienda. Il numero delle stesse, secondo dati di una decina di anni prima, era di 59 e tale risulterà anche nel 1890. Va precisato che già sul finire del '700 non mancavano spedizioni di tavolame, lavorato più che altro dalle segherie della Bassa Valtellina.

Si mantiene consistente, anche il numero delle segherie che, negli anni immediatamente precedenti la prima guerra mondiale, raggiungono la sessantina, concentrate in buona parte nel mandamento di Morbegno.

A partire dal dopoguerra anche il taglio dei boschi va declinando progressivamente. Il fenomeno fu dovuto a diverse cause: in un primo tempo per l'impoverimento dei boschi in alcune zone della provincia; poi a causa della concorrenza dei paesi esteri; infine a causa dell'introduzione dei tubi metallici per impalcature in edilizia, un tempo realizzate in tronchi di legno.

## CHI PRATICAVA QUESTO LAVORO

Questo lavoro per molti rappresentava l'unica possibilità di guadagno. Gli uomini tagliavano gli alberi, mentre le donne erano addette al trasporto in paese. Su ciascun asse veniva scritta una lettera dell'alfabeto corrispondente al nominativo di chi lo trasportava per sapere con precisione alla fine quante assi una persona portava e quindi quanto dovesse essere pagata.

## COME SI TRASPORTAVANO

Siccome le principali raseghe (*segheria*) si trovavano lungo la strada che porta al Dosso Chierico e nella Valle d'Orta, il legname tagliato veniva portato a spalle fino alla *madonnina* (Madonna delle Grazie) e di qui al paese veniva trasportato utilizzando *ul scipél*, che consisteva in un tronco d'albero sul quale si appoggiava una parte di assi, mentre l'altra veniva trascinata a terra. Da Albaredo a Morbegno il legname veniva caricato sui carretti che ciascuna famiglia possedeva.

Il sistema di trasporto dei tronchi dal bosco alla segheria avveniva utilizzando il corso del Bitto o quello dei torrenti collaterali, di Piazza e Pedena in particolare. Di qua e di là del torrente venivano collocate delle assi, con una distanza calcolata sulla quantità d'acqua presente e si formava così una specie di scivolo

chiamato Val. L'acqua dava velocità ai tronchi galleggianti e le arginature di legno li guadavano fino alla segheria. Al termine del percorso c'era un piano inclinato che aveva lo scopo di far uscire i tronchi dall'acqua per accatastarsi vicino alla segheria. La velocità di scorrimento era forte; lungo il torrente alcuni uomini seguivano questo cammino con lo scopo di disincagliare i tronchi che rimanessero eventualmente bloccati.

### **IN CHE PERIODO SI SVOLGEVA QUESTO LAVORO**

Questo particolare lavoro veniva iniziato nel mese di aprile fino a settembre.

### **CHE ALBERI SI SCEGLIEVANO PER IL TAGLIO**

L'abete rosso, il pino silvestre per farne tavole e per bruciare; il pioppo che serviva per le tavole usate dai muratori; il pino rosso e il pino bianco (abete bianco) per fare i mobili.

### **COME SI TAGLIAVA UN ALBERO**

Per abbattere la pianta si usava la scure e due cunei di legno. Il tronco veniva tagliato in pezzi da 4 a 6-7 metri di lunghezza. Si toglievano i rami e la corteccia e poi si facevano le tavole. Per fare queste tavole si usava la *trentina*. Questa macchina veniva usata in tre persone, uno di sopra e due di sotto, questi sotto mettevano gli occhiali altrimenti la segatura andava negli occhi. Si metteva il tronco su un cavalletto e per andare dritto a tagliare i tronchi si usava il filo di cotone tinto con la polvere rossa.

### **IL TAGLIO E IL TRASPORTO DELLA LEGNA**

Ad autunno inoltrato iniziava il greve lavoro del taglio e del trasporto della legna. Gli attrezzi del legnaiolo furono, dai più antichi tempi, semplici, ma di forma e di fattura dettate da una millenaria esperienza. Per abbattere i grossi tronchi servivano la *segúr* e il *segúrin*, scure ed accetta con lungo manico di legno duro; per i rami la *folsc* con impugnatura di cuoio, o pennato, il *curlascin* o *roncolino* per ramicelli e virgulti.

Mentre un tempo la legna era quasi tutta utilizzata per carbone, e quindi trasportata negli spiazzati adatti disseminati un po' ovunque, facili da raggiungere, negli ultimi anni, crollata l'industria siderurgica, diminuita la produzione di carbone, il legname veniva portato o sulle strade carrettabili o sulla riva del lago per essere imbarcato sui comballi ed avviato a Lecco e a Como. Il trasporto, quindi, era il lavoro più lungo e faticoso. Allo scopo si utilizzavano tutti i mezzi che offriva la natura. Dai burroni scoscesi o lizze, dette doghe, tronchi e legni venivano fatti rotolare verso il basso, poi trainati alle lizze successive lungo le "strade", sorta di larghi sentieroni tagliati per lo più in orizzontale sulle pendici della montagna; alla bisogna servivano carri primitivi ad assali e a ruote trainati da buoi, sostituiti solo in tempi più recenti da slitte a cui si applicavano talora ruote di ferro e che venivano tirate da muli. Dove possibile venivano preparate piste ghiacciate facendo correre l'acqua di qualche sorgente su erti pendii elevati. Venivano denominate *soende* e vi si gettavano sopra i legni che andavano a fermarsi in basso, generalmente in avvallamenti, ma anche contro i tronchi di qualche bosco sottostante. Il più delle volte, però, era l'uomo a guidarne la discesa; egli teneva una fascina sotto il braccio; altre due venivano agganciate a quelle e poi erano legati tronchi a formare una larga coda, la *saina*, che col suo peso spingeva il guidatore al quale toccava il compito di frenare la massa scivolante. Il gelo e il disgelo, alternandosi, rendevano vitree le piste in modo che, gettandovi sopra i tronchi liberi, questi scivolavano sino a valle. Talora le *soende* descrivevano curve anche strette ed era straordinaria l'abilità con cui i guidatori in piena velocità, buttando tutto il peso all'interno, riuscivano a vincere la forza centrifuga e a mantenersi nella pista. Sul principio del secolo apparvero le prime corde metalliche e sembrò che una nuova era si aprisse per i boscaioli.

## VOCABOLARIO DEI TERMINI USATI

**Bura:** segmento di tronco di pianta, che ha la lunghezza di 2,3,4 metri: tecnicamente è detta "tronco"; tutta la pianta "legno".

Da una base prelat. \*borra (celt. \*būrra, irl. borr. "gonfio, gonfiamento) di attribuzione incerta e di vocalismo tonico oscillante, il cui significato confluisce genericamente intorno al valore di "corpo rotondo, massa" con specializzazione nella fascia alpina nel senso di "tronco da segare". Voce diffusa entro un'area compatta che si estende lungo tutta la fascia montuosa centrale e orientale dalla Valsesia all'Istria. Valses. *bōra* "fusto, tronco d'albero abbattuto e normalmente liberato dai rami e dalla corteccia", surselv. *buora*, eng. *buorra* "ceppo di legno da tagliare; zolla; agglomerato; neve che ingrandisce rotolando", lad.dolom. *bōra* "tronco, ceppo", moen. *bōra* "tronco di conifere di quattro metri destinato alla segazione; toppe di segheria", comel. *bōra* "pezzo di tronco nodoso, generalmente più vicino alla radice della pianta, ceppo", valt., com., mil., berg., bresc. *bor*, bura "ceppo, pedale, tronco", ven. bora "pedale tagliato", valsg. "antenna, tondone", rover. "sprocco", friul. *bōre* "rocchio di faggio della lunghezza di cinque piedi o della metà, per ardere"; emil. *bora* "pedale tagliato".

**RaSegà:** segare, tagliare legni con la sega.

Lat. *resēcāre* "tagliare, rescindere". In alcune aree la specializzazione semantica si è sviluppata nel senso di "falciare l'erba (la seconda volta)", tart. *segà*, borm. *rasìgàr*, gros. *raseghèr* "segare", trasl. "russare" per la somiglianza dei due rumori ritmici, mil. *resègà* "segare", berg. *rasgà* "segare", moden. *resgàr*, parm. *resgàr*, regg. *arsgher*, romagn. *arsghè* "segare", fr. *résequer*, posch. *rasigadüsc* "segatura", mil. *resegüs* "segatura"; mil. *resègà* "contrariare"; com. *resègòn* "dai molti suoi cucuzzoli in fila, che...lo fanno somigliare a una sega (Manzoni)"; lucch. *arièzi* "grumereccio"; it. *risèga* "sporgenza di un muro, banchina di un ponte; sporgenza fra due solchi cutanei".

**RàSega:** 1) sega da falegname e per tagliare la legna; 2) segheria.

Deverb. da *raSegà*. Valses. *résga*, sav. *reseka*, resta, retorom. *resgia*, borm. *ràsiga*, gros. *ràsega* "sega" e "segheria", mil. *resèga*, berg. *ràsga* "sega", pav., parm. *resga*, provenz. *resega* "sega".

**RàSega da trintii:** sega per segare i tronchi al fine di ricavarne assi.

Alla lettera "sega da trentino".

**Segurin:** scure.

Dim.in-ii da *segù(ü)r*. Borm. *segurin*, gros. *sigurin*, segurin "scure dalla lama larga e ricurva", mil. *segürin*, cogn. Segurini.

**Segù(ü)r:** scure da boscaiolo, stretta e lunga con un lungo manico usato soprattutto per tagliare le piante.

Lat. *sēcūris* "scure, ascia". Piem. *sgu*. (as)*sül*, valcanobb. *sk'ü*, valmagg. *süva*, arbed. *següja*, retorom. *sigir*, *sgür*, eng. *sgüir*, borm. *sigür*, gros. *segür*, *sigür* "scure dalla lama corta e diritta", montagn. *segü* "grossa scure, stretta e lunga, usata per spaccare la legna", talam. *segür* "grande scure per il taglio dei tronchi", vegl. *sçor*, lucch., mugell. *segura*, sp. *segur*, port. *segure* "scure", it. *scure*, campid. *seguri*, sp. *segur*, port. *segure*, gr.mod. *tsekuri*, magreb. *šekür*, berb. *tekura*, ašakur, piem. *süròt*, *assulòt*, Ormea *saitòtu*, valcanobb. *sk'üròt*, pav., piac. *sgulòt*, parm. *segrò*, *sugrò*; gros. *sigurèl*, *segurèl* "ascia dal manico corto e leggermente divergente e dalla lama affilata da un solo lato", bresc. *sügürzèl* "ascia, accetta", anc. *scorcello*.

**Trintii, trentii:** segantino, che lavora con la trintina, trentina.

Dall'etnico trintii, trentinu perché i segantini venivano originariamente dal Trentino < lat. *tridēntīnus* "trentino".

**Trintinà o Trentinà:** lavorare con la trintina, trentina. Segare a mano tronchi per ricavarne assi. Alle volte, quando veniva tagliato un bosco di conifere avente le piante molto grosse, era necessario tagliare il bōor per metà nel senso della lunghezza, perché intere avevano un peso superiore alla portata della teleferica.

Denom. da trintii.

**Trintina o Trentina:** grande sega a mano azionata da due uomini, per segare tronchi al fine di ricavarne assi. Si costruiva un banco nel bosco (o nei prati quando si trattava di castagni tagliati nelle contrade basse di Campo); la bura veniva messa sopra, fermata con graffe; un trintii o trentii stava sopra e uno sotto e azionavano la grande sega tirandola verticalmente su e giù. Era un lavoro faticosissimo. L'uomo che stava sotto doveva mettersi un paio di occhiali appositi, per non lasciare entrare la segatura negli occhi. Alle volte, sotto il banco, due uomini azionavano la grande sega.

Aggettivo che qualifica il tipo di sega usata dai trintii.

**Trintinàda o Trentinàda:** il trintinà o trentinà e l'effetto.

Nome di azione in -àda da trintinà/trentinà.

## LA CREAZIONE E LA LAVORAZIONE DEGLI ZOCCOLI

Gli zoccoli si facevano per venderli o per usi privati. Si usavano grossi pezzi di legno di abete o di betulla. Gli attrezzi per fare gli zoccoli sono: il *tinivilin* (coltellino), lo *sgumbin* (sgorbia) e lo *scalpeli* (scalpello). C'erano diversi tipi di zoccoli: gli zoccoli della festa, dove si mettevano i nastri (*nastula*) per renderli più eleganti o quelli per andare in montagna e nel bosco, con sotto i chiodi (*zocuiferà*). Si mettevano i chiodi per non scivolare sulla neve. Oltre che in giro si usavano in casa, ma i bambini non li usavano. Per fare gli zoccoli si devono trovare i pezzi di legna più grossi, si spacca a metà e con il *segúrin* (scuri) lo lavoro per dargli la forma di zoccolo. Si fa una *taca* (fenditura centrale sotto la pianta). Si prende il *cavadùr* (cacciavite) per scavare la pianta e perché si rifiniscono meglio. Alla fine si mette la fascetta di cuoio.

### VOCABOLARIO DEI TERMINI USATI

**Cavadùr:** coltello a serramanico o a lama fissa, con la lama corta, larga e molto incurvata: serve per la fabbricazione degli zoccoli.

Da cavà "cavare" con suffisso d'agente -adùu, gros. *cavadùr* "coltello a lama ricurva usato per incavare il legno e in particolare la suola degli zoccoli"; tell. *cavabüü* "speciale ascia con lama arcuata che si usa per scavare i tronchi e ricavarne truogoli".

**Cuèrc:** pezzo di cuoio rettangolare negli zoccoli, largo circa 7-8 cm., fissato al legno con *stachèet* per trattenerlo il piede, uno per ogni zoccolo.

Alla lettera "copertura degli zoccoli". Surselv. Rom. de *cuàrcla, digl esch* "tenda della porta, dell'uscio".

**Curtél di sciapéi:** grande coltello a serramanico, usato per fare gli zoccoli.

Lat. *cūrtēllus* "coltello", variante dissimil. *cūrtēllus* diminutivo di *cūlter* "lama dell'aratro", tart. *cultra* "vomere". Piem. *erba cotéla* "lanciuela, lingua canina", *cotéi, cotéle d'Màrte* pl. "gladioli, giaggioli" per la forma delle foglie, gros. *curtèl* "iris", tell. *curteléta*, bresc. *cortelàs* "iris", mil. *cortellana* "lanciuela", friul. *curtis* pl. "iris", tosc. *coltellacci* pl. "iris pseudoacurus"; march. *cortella* "sciabola"; analogamente piem. *limòcia* "iris" < lat. *lima* "lima".

**Sciapéi:** zoccolo, zoccoli normali, fatti con legno dolce di abete, di tiglio, di salice. *Sciapéi feràa* ovvero zoccoli ferrati, fatti in genere di legno di betulla, perché duro e di fibra tenace; questi erano piuttosto sottili e leggeri, ferrati con cinque o sette chiodi di acciaio per zoccolo per poter camminare sul ghiaccio o sulla neve indurita; i chiodi di acciaio erano costruiti dal fabbro ed erano di due forme: appiattiti a scalpello e a piramide; per infilare i chiodi nel legno erano praticati dei fori col *trivilin* e l'operatore, dopo aver fatto sciogliere un po' di sale in bocca, vi sputava dentro prima di infilare il chiodo, che veniva poi battuto leggermente col martello: la parte del chiodo che penetrava nel legno, bagnata con la saliva salata, arrugginiva perciò i chiodi restava stabile nella sua sede; si metteva poi il *cuèrc*. La costruzione degli *sciapéi* era in genere accurata; il lavoro veniva eseguito come segue: ritagliato il pezzo di legno rotondo con la sega, veniva spaccato in due con la scure adatta (*segurin di sciapéi*) e i due pezzi lavorati anzitutto con questa scure (*tapà*); sagomati con la scure, venivano poi smussati e rifiniti con l'apposito grande coltello (*curtél di sciapéi*) e col *cavadùr*.

A Grosio incontriamo la variante *sciapéi* "tipica calzatura con suola di legno dalla punta ricurva e con tomaia di cuoi", a Teglio *sciùpel* "calzatura con suola di legno e tomaia di cuoi", in Valtellina *zipèi* pl. "zoccoli", che rappresenta forse il tipo originario, senza ancora rielaborazioni paremitologiche. Si potrebbe allora ipotizzare un confronto con liv. *zépéla*, borm. *séppola*, forb. *sép(a)la* sf.pl. "trucioli che si fanno con la pialla", cepin. *zipela*, Arigna *zipulli* pl. "trucioli che si fanno con la pialla", *zipula* "favilla, scintilla", valt. *zippi*, zippoli "schegge, tritoli di legno", valt. *zipolà* "scheggiare, ridurre il legno in schegge o trucioli". I concetti di "scheggia" e di "favilla" appaiono spesso congiunti tra di loro. Lo zoccolo di legno è qualificato come "scheggia, zeppa". Il punto di partenza per l'etimologia potrebbe essere il lat. *cippus* "pietra di confine", poi "sasso, palo, pezzo di legno". La u grosina e la a tartanola sembrano di introduzione secondaria per quanto riguarda Tartano forse per accostamento spontaneo al gruppo di *ciapèl* "scodella di legno". L'oscillazione della consonante iniziale denota probabilmente una convivenza con i continuatori del long. *zippel* "oggetto a punta". Nel liv. *zépéla* si può riconoscere un'interferenza del verbo *pelér* "pelare", partendo nel senso di scortecciare. Non ha fondamento la spiegazione che parte dal nesso *sub pedibus* "sotto i piedi". Ma, considerata l'arcaicità della calzatura in legno, è forse meglio prendere le mosse dal tipo gros. e riportarsi a una base prelat. *\*tsaupo* - "ciocco", inseguendo la medesima evoluzione semantica dell'it. *zoccolo*, tart. *zòcul*. Ver. *sopèl, zopèl, zupèl* "pianella, pantofola, ciabatta", *supèi* pl. "zoccoli con la suola di legno", Spinimbecco *zopèlo* "zoccolo", venez. ant. *cupellos*, friul. *zuppei*, emil. ant. *copellus*; tell. *sciùpelin* vezzeggiativo per bambini.

**Segurin di sciapéi:** scure abbastanza grande col manico corto usato per lavorare gli zoccoli e, in generale per *tapà*.

Dim.in -ii da *segù(ù)r*. Borm. *segurin*, gros. *sigurin*, *segurin* "scuri dalla lama larga e ricurva", mil. *segùrin*.

Lat. *sécūris* "scuri, ascia". Piem. *sgu, (as)sùl*, valcaobb. *sk'ù*, valmagg. *sùva*, arbed. *segùja*, retorom. *sigir, sgür*, eng. *sgüür*, borm. *sigür*, gros. *segür*,

*sigùr* "scure dalla lama corta e diritta", montagn. *segù* "grossa scure, stretta e lunga usata per spaccare la legna", talam. *segür* "grande scure per il taglio dei tronchi", vegl. *sçr*, lucch., mugell. *segura*, sp. *segur*, port. *segure* "scure", gr.mod. *tsekuri*, magreb. *šekür*, berb. *tekura*; piem. *sùrot*, *assùlot*, pav., piac. *šgulót*, parm. *segrò*; gros. *sigurèl*, *segurèl* "ascia dal manico corto e leggermente divergente e dalla lama affilata da un solo lato".

**Tapà:** lavorare il legno con la scure per utilizzazioni varie: legname da costruzione, zoccoli ed altro.

Denomin. da *tapa* "striscia di legno". Da aggregare forse al mil. *tamponà* "martellare col maglio". Talam. *tapà* "intagliare il legno", lad.dolom. *intapè*, *entapar* "incidere l'albero a colpi di scure per farlo cadere nella direzione voluta e in modo da evitare le schegge".

**Trivilin:** succhiello per fare i buchi.

Dim.im -i < lat. *térèbellus* "trivello" da *térère* "fregare, strofinare". Berg. *traela* "trivella", lad. Dolom. *trivéla*, *tervéla*, *truéla* "trivella"; aost. *tenevala*, vales. *tanvéla*, piem. *tinivela*, surselv. *tunvyalé*, retorom. *tanviàla*, *tanvella*, borm. *tenavéla* anche "buono a nulla", gros. *tanavèla*, com. *tenevèla*, berg. Ant. *tenevella*, pav. *tanavela* "succhiello, trivello, strumento di ferro a vite per bucare" < var.lat. \**tēnēbēllus* "trivello", nell.App. Probi *tenēbra* per dissimilazione; vales. *tinaulin* "succhiello", viver. *tinivlót*, lomb. *tanvelin* "piccola trivella, succhiello", piac. *tanavlinèin*; it. *Trivellino* personaggio dell'antica commedia.

**Zòcul:** più usato il plurale, zoccoli di lusso delle donne che si acquistavano nei negozi al piano, di forma diversa di quella degli zoccoli fabbricati in casa: piuttosto stretti con il calcagno alto e la punta aguzza, senza distinzione di destro e sinistro, coi *cuèrc' pátuli* divisi a metà nel senso della lunghezza, che si univano con un nastro infilato in occhielli. Diminutivo *zuculli* (*sciapéi*).

Lat. *sōccūlus* dim. di *sōccus* "tipo di scarpa leggera" voce penetrata attraverso il linguaggio teatrale. Diffusa anche l'accezione architettonica. La iniziale nell'italiano sembra coinvolgere una sovrapposizione della base prealt. \**tsukkp* "ceppo, ciocco", tart. *sciūca*. Montagn. *zòcula* sf. "zoccolo", *zuculùn* "calzature con suola di legno e tomaia di cuoio", ven. *sòcolo*, corso *zòcculu*, it.ant. *zocco*, it. *zoccolo*, it.cent. *su*, umbro *ciocchi* "zoccoli", *ciòccole* "ciabatta", abr. *chjòchjè* "ciocia", cal. *chjòchjara* "sandalò contadinesco", provenz. soc, catal. soc, fr. *socle* solo nel senso di "plinto", ant. *zocle*, sp. *zoco*, *zueco*, aragon. *zoca*, ted. *socket*, ingl. *socle* "zoccolo"; galliat. *zucratu* "zoccoiaio"; provenz. *soca*, fr. *souche*, catal. *soca* "tronco"; it.trasl. zoccolo "uomo da nulla".



## LA CREAZIONE E LA LAVORAZIONE DEL GERLO

Attrezzo da trasporto tipicamente alpino, il gerlo (*gérлу*) consistente in un grosso cesto a forma di cono rovesciato dotato di due cinghie per il trasporto sul dorso, era molto diffuso per il trasporto di fieno, letame, foglie e patate. Un tempo veniva anche usato per riportare su la terra che nei campi in pendenza scendeva a valle e si raccoglieva in fondo al pendio (lo Scheuermeier segnala quest'uso in Bassa Engadina e in Val Bregaglia, dove è stato introdotto dai lavoratori a giornata tirolesi).

In alta Valtellina non si trova il gerlo ad intreccio rado (*campàc*) che è diffuso nel resto della valle fino a Grosio; più leggero e capace rispetto a quello a intreccio fitto, viene normalmente utilizzato per il trasporto di fieno e foglie. La divisione tra due tipi di gerli (*gérлу* e *campàc*) per tipi di materiali differenti è però mantenuto anche in alta valle, dove troviamo pure due tipi di gerli, ma entrambi a intreccio fitto: per i carichi più leggeri viene usato un tipo con stecche a sezione rotonda e relativamente sottili, per i carichi più pesanti è usato un tipo più resistente, con stecche più larghe e appiattite.

La costruzione e la riparazione dei gerli era ed è generalmente affidato ad appositi artigiani.

Il *gérлу* è formato da *li còsc-ta* (stecche verticali), che si infilano nel fondo (*colòsc-tro*) a formare una struttura di forma conica; attorno ad essa corre un intreccio di strisce di vimini (*li sc-cudicia*) che danno consistenza e robustezza a questa sorta di grosso cesto. Il legno più utilizzato per la realizzazione dei vimini è la betulla (*bedùia*), che presenta ottime caratteristiche di flessibilità e resistenza. In alternativa si può usare il salice (*sàlic*), che però è meno resistente, o il nocciolo (*culòr*) che è più pesante.

La prima operazione di fabbricazione del gerlo è appunto quello della preparazione dei due *colòsc-tri* e delle *còsc-ta*. Il *colòsc-tro* inferiore consiste in un'assicella di betulla sagomata col coltello a petto, che misurava approssimativamente 30 x 8 x 4 cm, con quanti buchi quante sono le *còsc-ta* più altri due buchi alle estremità per infilarvi i *brecial*.

Il *colòsc-tro* superiore presenta due buchi verso il centro che servono per infilarvi un capo di *brecial* e di altri due buchi per infilarvi alcune coste.

Le *còsc-ta*, la cui sezione è leggermente più grossa verso un'estremità, vengono introdotte nei buchi del fondo con un martello. Dopo aver fatto questa operazione, si inserisce all'interno dell'imbuto che si viene a creare una sagoma formato da 3 cerchi di rame (o legno) di dimensioni crescenti. Il cerchio superiore viene tenuto più o meno largo per mezzo di una prolunga a seconda che si stia intrecciando un gerlo per fieno o per letame.

Per ricavare *li sc-udiscia* dai rami si fa un' intacca con un roncolino (*cròoc*) presso un'estremità del ramo e da lì si pratica un taglio, longitudinalmente, lungo qualche decina di cm. A questo punto si lascia il coltello conficcato nel taglio, l'artigiano afferra il ramo con entrambe le mani ed esercita una pressione nel punto dove si trova al *cròoc*, facendo leva sul ginocchio. Si provoca così un prolungamento del taglio longitudinale. Il coltello viene spinto fino al termine del nuovo taglio e si ripete l'operazione fino all'estremità del ramo. Da ogni ramo si riescono a ricavare 4 o 5 *sc-udiscia*.

Prima di intrecciare bisogna raschiare la corteccia dei vimini. È un' operazione che va compiuta in due tempi perché poco dopo la prima raschiatura, il vimine si annerisce e va quindi raschiato una seconda volta.

Fase conclusiva: l'intrecciatura. L'artigiano pone l'armatura del gerlo tra le gambe e inizia a intrecciare tenendo la parte con il fondo verso di sé. Ogni vimine dopo essere stato fatto passare alternativamente all'interno o all'esterno delle coste, viene serrato, con la pressione delle dita, su quelli già intrecciati. Quando finisce una *sc-udiscia* si fa la cosiddetta giunta, cioè dopo averlo tagliato, dopo essere passati all'esterno di una costa, con un taglio obliquo, le si fa passare sopra una nuova *sc-udiscia*.

A 15/20 cm dal fondo la distanza tra le coste tende ovviamente ad aumentare e l'intreccio diviene troppo largo. Si devono quindi inserire delle nuove coste in genere se ne inseriscono 4 per volta oppure 8. Dopo averne aguzzato un'estremità, l'artigiano inserisce la nuova *cosc-ta* alloggiandola insieme ad un'altra: in quel punto quindi, la *sc-cudicia* girerà intorno a due coste invece che ad una. Nei giri seguenti, essendo ormai la nuova *còsc-ta* ben fissa nell'intreccio, la *sc-cudicia* girerà secondo la normale sequenza. Si aggiungono nuove coste man mano che si sale, in modo che si trovino sempre più o meno a intervalli regolari e non troppo distanti.

Quando si è arrivati a 60/70 cm dal fondo, si inserisce nelle coste il *colòsc-tro* superiore. Ora il lavoro di intreccio procede più veloce grazie alla minore curvatura della sezione del gerlo. In genere in questa parte superiore alcune coste vengono raddoppiate così da rendere l'attrezzo più robusto. Si giunge infine alla corona, cioè alla parte superiore dove si deve chiudere il gerlo.

La chiusura differisce nel tipo per il fieno e in quello per il letame. Nel primo caso ogni *còsc-ta* viene piegata qualche cm al di sopra dell'ultimo giro di *sc-cudicia* intrecciata alle seguenti coste; alla quinta viene tagliata così che il taglio rimanga verso l'interno del gerlo.

Nel gerlo per il letame la chiusura si effettua intrecciando due strisce di vimini intorno alle coste. Alla fine del giro le due strisce si infilano all'interno del gerlo e si tagliano.

Infine si inseriscono i *brecciàal* nei fori dei *colòsc-tri*. Una volta erano costituite dalle *tòrta*, cioè ritorte ricavate dai rami di betulla o di salice, fissate al *colòsc-tro* inferiore per mezzo di un nodo, mentre superiormente venivano fatte passare prima all'interno del gerlo attraverso il buco del *colòsc-tro*, poi fissate tra il *colòsc-tro* e una *còsc-ta* e quindi tagliate all'esterno del gerlo.

## USI E PARTICOLARITA'

A seconda della zona e della posizione sociale, la gente si comporta diversamente nel trasportare i carichi. In generale si può dire che la gente porta dei pesi solo se non può servirsi di un mezzo o di un animale, oppure perché il carico è troppo leggero.

Nella pianura padana o nell'Italia peninsulare si trasportano molto meno carichi che nelle Alpi. Per le comode strade della pianura ci si serve il più possibile di veicoli. Nella zona appenninica l'impiego di animali da soma è molto diffuso, cosicché anche il più povero ha la possibilità di far portare un carico all'asino. Nelle montagne dell'Italia settentrionale la scarsa vegetazione, il clima rigido e il lungo inverno rendono più difficile l'allevamento di animali da soma. Ciò nonostante, un tempo si tenevano anche nelle zone alpine animali da soma, i quali però sono stati sostituiti in seguito alla costruzione di moderne strade. Ma benché vi siano sentieri e mulattiere di antico tracciato, nelle Alpi, al contrario dei Pirenei, permangono vaste zone che, per le caratteristiche particolari del terreno, non sono accessibili né ad animali né a veicoli, e così l'uomo rimane l'unico possibile mezzo di trasporto. Inoltre, più una zona è inaccessibile a veicoli, a causa della ripidezza delle montagne, dell'esistenza di crepacci, dell'isolamento di determinate località, più la gente è costretta a provvedere da sola al trasporto e a costruire forme differenziate di strumenti per il trasporto.

Questo accade soprattutto nel versante meridionale delle Alpi, molto ripido; nel Ticino e nelle valli alpine dell'Italia settentrionale si trasportano molto più di frequente carichi che nelle valli più agevolmente percorribili del versante settentrionale.

La differenza di atteggiamento nei confronti del trasporto effettuato dall'uomo si registra anche sul piano propriamente geografico. La natura aspra dell'ambiente e la durezza della lotta per la sopravvivenza costringono inesorabilmente gli abitanti delle Alpi a svolgere un lavoro pesantissimo. Millenarie abitudini e

una tradizione consapevole hanno provocato anche qui un cambiamento nell'uomo, cioè un atteggiamento particolare di fronte al lavoro e al trasporto di carichi pesanti. In un paese alpino, ad esempio, si sa approssimativamente quanto peso un uomo è in grado di portare, e in base alla sua forza viene valutato. Se da un lato le condizioni ambientali conferiscono all'uomo un atteggiamento positivo di fronte alla necessità di portare carichi, dall'altro i valori propriamente sociali possono suscitare il contrario. Man mano che si procede verso il sud, lo sforzo fisico, e quindi anche il trasporto di carichi, viene considerato una necessità inevitabilmente concomitante con una posizione economica e sociale subalterna. Trasportare significa servire. Il padrone non effettua trasporti: si fa portare quello di cui ha bisogno.

Nell'Italia settentrionale trasportare non è una vergogna. Normalmente gli uomini portavano i carichi più pesanti, le donne quelli più leggeri. Nelle aree di montagna dell'Italia settentrionale però si poteva osservare abbastanza spesso che gli uomini lasciavano portare i carichi più pesanti alle donne. In località dalle quali in passato gli uomini più capaci emigravano per andare a lavorare all'estero, e dove l'agricoltura era affidata soprattutto alle donne, era possibile vederle passare per il paese, portando pesi enormi. Queste donne coraggiose non solo sembrano essere inseparabili dal loro attrezzo da trasporto, ma vi mettono sopra anche la loro cosa più cara, come le donne delle nostre valli o della Val Sesia che portano il loro bambino assieme alla culla in cima alla gerla.

Ci sono diversi tipi di sistemi di trasporto suddivisi da Scheuermeier<sup>23</sup> in base al tipo di parte del corpo che si usa per trasportare (trasporto sulla testa, sulla nuca, sulla nuca e sul dorso, sulle spalle, sul dorso). Quello che a noi interessa è il trasporto sul dorso, ma anche qui si distinguono per il materiale da trasportare. Ci sono due tipi di "gerla":

Gerla a intreccio rado: un'assicella lunga o una cornice di legno quasi rettangolare costituiscono il fondo. In fori sono infilati a distanza di alcuni cm 15-20 verghe verticali, spesse 1-2 cm, tonde, scortecciate, svasate dal fondo alla bocca. Numerose verghe hanno, all'estremità che trapassa il fondo, un ingrossamento che le blocca. L'estremità superiore delle verghe verticali è fissata a un giro di verghe attorcigliate che costituisce l'orlo superiore della cesta, di rado tale orlo è formato da una cornice di legno simile a quella del fondo, ma più grande. A scopo di rinforzo, si trova nella terza parte superiore un secondo cerchio orizzontale di verghe, raramente più in basso ancora un terzo. Alcune delle verghe verticali dalla parte del dorso passano, al di sotto del legamento orizzontale, attraverso un legno trasversale al quale è fissata la parte superiore delle cinghie, mentre la parte inferiore è assicurata nel fondo. Infilando le braccia in queste cinghie, in maniera da farle passare sulle spalle, si può portare la gerla sul dorso, avendo le mani libere. Le due cinghie, secondo il grado di sviluppo, possono essere di verghe attorcigliate, di cordicelle, di fasce di lino o di cuoi in relazione ai diversi livelli culturali.

Questa gerla relativamente leggera è molto capiente e permette di portare carichi pesanti e ingombranti, che spesso vengono assicurati con una corda.

*Nomi*: Sonico, Gromo "gerla"; Introbio "berla"; Nonio, Borgomanero "scivrún, šwirún"; Prosito "šwéra"; Indemini "scivé"; Antronapiana "ras"; Malesco "ražún"; Breno, Corticiasca "cargás"; grig.lomb. "campác"; Ostana "cabáss"; Civello, Canzo "cápia"; Sant'Omobono, Stabello "gábja"; Claut "gripia"; Pianezza "crépia"; Selveglio "carpión"; Ala di Stura "garbina"; Pettinengo "cesta"; Lumezzane, Borno "cavagna".

23 SCHEUERMEIER P., Il lavoro dei contadini – Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza (volume 2), Milano, 1965.

La diffusione della gerla a intreccio rado è delimitata molto precisamente. Non esiste al di fuori della zona del gerlo a intreccio fitto, cioè questo attrezzo per il trasporto viene sempre usato con il gerlo ad intreccio fitto. Questo vale per le Alpi e le Prealpi della Lombardia, del Ticino, dell' Ossola e della Valsesia, dove entrambe le gerle sono d'uso generale e caratteristico. Nell'alta Engadina e a Poschiavo questa gerla quasi sempre è stata importata dall'Italia o dalla Val Brembana, dove è usata comunemente nel Mesocco.

Gerlo a intreccio fitto: in un'assicella variamente stretta, che serve come fondo, sono infilate verticalmente stecche di nocciolo, di castagno o di abete molto fitte, che si allargano, mentre ciascuna si appiattisce progressivamente verso l'estremità superiore, come una spada. Nella parte superiore del gerlo, molto svasato in alto, il loro numero aumenta. Alle stecche dritte vengono intrecciate orizzontalmente verghe tagliate per il lungo, larghe al massimo quanto un dito, quasi sempre di nocciolo, di castagno o di salice, e ben fitte in maniera che la parete della cesta risulti chiusa. Le cinghie, fissate in alto di solito a un pezzo di legno trasversale, sono come nella gerla a intreccio rado. Al contrario della gerla tedesca, più tozza e con pareti quasi sempre dritte, le pareti laterali del gerlo, a eccezione di quella piatta, che poggia sulla schiena, sono quasi sempre arrotondate e spesso gradevolmente foggiate: la forma del cesto può essere stretta e snella, allargata verso l'alto a forma di calice.

Nel gerlo a intreccio fitto vengono trasportato tutti i carichi per cui la gerla a intreccio rado non è adatta. Veniva usato soprattutto per portare il concime sul campo oppure i prodotti agricoli come uva, castagne, patate, pannocchie di mais, noci, fagioli. Si usava anche per raccogliere dal bosco aghi d'abete e foglie, oppure segatura o torba. Per il trasporto del fieno su grandi distanze non era adatto a causa della capacità abbastanza ridotta e del peso piuttosto elevato, ma veniva usato ugualmente in alcune località per portare il fieno dal fienile alla stalla. Serviva anche per portare erba e altri foraggi tagliati di fresco. Fasci di legna possono essere messi al massimo di traverso in cima; per il trasporto di legna la gerla è più adatta. In molte località il gerlo a intreccio fitto era preferito per tutti i carichi; si usava per trasportare i latticini dall'alpe, e persino il grande paiolo per preparare il formaggio.

*Nomi*: grig., tic., lomb., ven. "gerlo"; ven. "gerla" (più grande); tic., ossol., vales., Arcumeggia "civera, šwéra"; tic. Šwér, è; friul. "géi, zél"; piem. "cabassa"; Rochemolles, Giaveno "garbin"; Bruzolo "gürbin"; Limone Piemonte "gurbinna"; Valdieri "gorba"; Ronco Canavese "la lota"; Sauze di Cesana, Pramollo "benna"; Breno "bináš"; Antronapiana "balagna"; piem., ven. "cestone"; Corio "cesto"; Venezia "cesta"; Germasino "campác"; Roncegno "cargozzo".

La diffusione del gerlo in Italia è ben identificabile. Come attrezzo per il trasporto specifico è molto comune, si trova in tutto l'arco alpino e prealpino e anche nelle piane pedemontane, dal Friuli fino alle Alpi Marittime. Nella pianura padana e nell'Italia centrale e meridionale è sconosciuto o di uso non comune. Ma anche nelle zone di montagna non è usato dappertutto allo stesso modo. Le due zone fondamentali sono da una parte l'area della gerla a intreccio rado, ossia la Valsesia, l' Ossola, il Ticino e le Alpi lombarde, dall'altra le montagne venete, particolarmente quelle friulane.

I motivi della particolare diffusione del gerlo in queste zone è dovuta alla natura e alle abitudini di vita degli abitanti. Il terreno, coltivabile su terrazzamenti e su piccoli gradini, permette di creare solo aziende agricole montane di proporzioni ridotte, senza animali da tiro, dove tutto deve essere portato a mano dall'uomo.

Nelle valli esposte a nord dei Grigioni retoromanzi, ove il paesaggio naturale è diverso, il gerlo è conosciuto ma molto meno diffuso, in quanto si adottarono metodi di trasporto diversi. Il šierl è considerato un attrezzo da trasporto tipicamente italiano; nella bassa Engadina è stato introdotto dai tirolesi. Nel Trentino la situazione è analoga, infatti i grandi carichi venivano trasportati più con animali da tiro che a spalle. Il gerlo è qui di uso meno comune; serviva specialmente per portare il fieno nella stalla. Nelle valli alpine piemontesi a ovest del Sesia, dove si trovano i più svariati attrezzi e metodi di trasporto, il gerlo è ancora conosciuto, ma in nessun luogo veniva usato esclusivamente e specificatamente. Si trova, anche se non dappertutto, fino al comune ligure. Quando, al di fuori di questa zona omogenea di diffusione del gerlo, se ne trovano in pianura o nella penisola, si tratta di casi particolari.

## VOCABOLARIO DEI TERMINI USATI

**Bedüia:** (pl. *bedói, bedüli*) betulla, piante d'alto fusto. La fibra del legno è forte e tenace.

Lat. *betülla* "betulla" di provenienza celtica < ie. g<sup>et-</sup> "resina, pece, mastice" da cui anche lat. *bitumen*, ted. *kitt* "mastice, stucco"; ingl. *quid* "pezzo di tabacco da masticare", *cad* "cibo da rimasticare" da parte dei ruminanti, da un significato intermedio di "ammasso appiccicoso", sved. *k äda* "resina" perché i Celti ne ricavano catrame per cementare e impermeabilizzare. Piem. *biola, bioula, biüla, böla*, vales. *böla*, lig. centr. *beüla*, svizz. it. *bedöla, bidöla*, tir. *bedüla*, talam. *bedülo*, com. *biöla*, lomb. *bjola*, primier. *bogöla*, ven. ant. *bedolla*, fr. ant. *beole*, fr. comt. *biul*, picc. *bul*, vallone *beyol* "betulla"; imol. *bdöla*, romagn. *bedöl* "pioppo"; lad. dolom. *b(e)dói, bedói, bodól*, it. *bidollo*, sic. *vitaddu*, fr. ant. *beoul*, fr. comt. *biu, béam, bedut*, norm. *bu*, catal. *bedoll*, galiz. *bedolo* "betulla"; tic. Mer. (Ligornetto) *bidól* f. pl. "fiaccole" ricavate da corteccia di betulla (vedi forse piatt. *bic* "corteccia di betulla per accendere il fuoco < tardo lat. *bitulus*). *Bedóje:* (pl. *bedói*) betulla, utilizzata non solo come legno da ardere ma anche per la costruzione degli zoccoli, *scüdé!* PREMANA  
*Beduja:* ALBAREDO

**Campàc:** 1) Grande *gérlu* formato da verghe di betulla scortecciate, senza la tessitura di *scudèsc, scudésci*. Serve per portare fieno, strame, legna, masserizie; 2) *Campàc'* dal *fòi dèli fòir*: molto più grande del normale per portare strame di foglie di castagno e anche fieno.

Lat. medioev. *cabassium, cabacium* "cesto, canestro" < lat. *capāce* "canestro di vimini" e "*capācium*, rifatta sul sintagma (*vasa*)*capācia* "recipienti, contenitori". L'intrusione di -m- dipende dall'incontro con *campo* "campo", in quanto si tratta di gerla da campagna. Secondo D. Petri il tipo latino si è sovrapposto a un precedente gallico "*camp-* variante di "*cambo-*"ricurvo". In area fr. incontriamo *cambotte* "cestone per il trasporto del letame con cavallo". Svizz. it. *campàc* "gerlo a stecche rade", *campagia* "rastrelliera montata sul carro per il trasporto del fogliame", eng. *champasch* "grande gerla a larghe maglie", mesolc. *gambàc* con raccostamento a gamba, gros. *campàc* "gerlo capace a trame larghe", chiav. *campàc, campàgia, campànc* "grande gerla".

*Campàc'*: grande gerla PREMANA

*Campàc*: usato per raccogliere le foglie ALBAREDO

**Culö'(ö)r:** nocciolo, pianta delle Betullacee, col fusto non molto alto e piuttosto sottile; foglie ovali, rugose, pelose e coi margini seghettati; fiori in amenti; produce le nocce. Il legno ha la caratteristica di sfaldarsi facilmente col coltello e per questa caratteristica dalle verghe del medesimo si ricavano il *scudèsc, li scudésci*. Lat. "*cólurus*, variante di *córylus* che presenta grafia grecizzante "nocciolo, avellano", con oscillazione d'accento. Suo sinonimo è *nisciulèer*. La conservazione del tipo più antico nella fascia settentrionale alpina è forse stata favorita dalla persistenza del corrispondente gall. "*coslos* "avellano", irl. Coll. Gen. *cólau, cólura*, novar. *cólora*, tic. *Culör*, tic. (Airolo) *curó* "nocciolo, borm. *cóler*, gros. *culör*, Tiolo *culóver* "nocciolo" < \**colüreus* topon. Valt. *coloredo, colorina*, valt. *clur* (da cui forse Chiuro), topon. Berg. *cöllere*, livinall. *colarèj* "corileto", topon. Friul. *colloredo* "bosco di noccioli", parm. *coloreto*, tosc. *coloreto*, fr. *coudrier* "corilo".

*Colöre:* pianta e legno di nocciolo PREMANA

**Gérlu (gérlu):** i gerli si fabbricano ancora a Campo. Un tempo se ne fabbricavano di diversi tipi secondo l'uso a cui erano destinati:

**dèla grasa:** gerla per portare letame, terra, sassi. Gerlo molto robusto;

**di pagn:** gerla per i panni, serviva alle donne per portare i panni al lavatoio e riportarli a casa lavati. Questo tipo di gerlo era leggero, di forma particolarmente aggraziata, costruito con *scudèsc, scudésci* strette, scortecciate e sottili: serviva anche per portare al battesimo i bambini.

A Tartano si costruivano poche gerle perché in zona il nocciolo è poco diffuso, limitato a ristrette aree speciali all'inizio della Val Lunga.

Lat. *gérülus* "gerla" alla lettera "quello che porta" < *gèrère* (portare). Fr. Ant. Gerle, *jarle*, provenz., catal. *gera*, port. *gerra* "recipiente per l'acqua"; bresc. *Zerla* "misura di vino di 50 litri"; moden. *Dzerla* "timone" < *gèrère* nel significato di reggere.

**Gerlèra, cargadùra:** attrezzo per appoggiare la gerla quando viene caricata di letame, di terra.

Lat. *gērūlus* con suffisso strumentale – āria. Il sinonimo *cargadùra* deriva da *cargà* "caricare" < lat. *car(r)icāre* "porre sul carro, caricare" < lat. *carrum* "carro". Borm. *gerlèira* "arnese a tre piedi sul quale si pone la gerla per caricarla".

**Mèla:** coltello da tasca a serramanico, con la lama ricurva, che i contadini portavano sempre in tasca. Il manico era fatto di legno duro: di faggio, di prugnolo, ma il preferito era quello di mirto.

Lat. *lamèlla* "fogliolina di metallo, piccola lama", dim. Di lama "lama", con la caduta del la-, segmento reinterpretato come art. femminile. Cador. *mèla* "piastra di metallo"; borm. La *mèla* "la lama", gros. *Mèla* "coltello a serramanico dalla punta ricurva", *smèlèr* "affettare col coltello a serramanico", valt. *melüsc* "coltello tascabile", com. *melèta* "piccola arma logora da taglio", colich. *meló* "falcino, pennato", com., mil. *mèla* "spadino di Arlecchino", fr. Alumelle, ille-et-vil. Armel "filo del coltello"; trent. *Èser*, *vignir a mèle* "venire ai ferri corti, litigare"; borm. La *mèla de la pòrta* "la maniglia"; cador. *Mèla* "piastra di metallo", "baccello di piselli"; borm., gros. *mèla* "vacca vecchia, di poco valore" ridotta come una lama per la magrezza; fr. Alemette, omelette "frittata" per la forma piatta.

*Mèla:* coltello da tasca PREMANA

**Pudavina:** *mèla*, molto piccola, col manico fisso, che si usa per togliere la corteccia alle verghe del nocciolo e di betulla che servono per fabbricare *gèri*, *gèri* e *campàc*.

Composto imperativo Di valt. *puđà* "potare" < lat. *pūtāre* "potare" e vit "vite". Si danno anche le varianti semplici *puđa* deverb. E pudii dim. Gros. *puđàit* "roncola da tasca"; valt. *podét*, *puđin* "coltello a lama curva e lunga", crem. *puđina*; valeses *poaró*, cam. *puaróla*, *puarlich* "falcetto per le piante", logud. *puđaiolu* "falcetto".

**Scudèscia, scudèscia:** lista di legno stretta e sottile che si ricava con una particolare tecnica dalle verghe di nocciolo (*culò(ò)r*); da una verga col diametro di un cm. e mezzo, due, lungo un metro e mezzo e più, si ricavano molte di queste strisce perché il legno di nocciolo presenta una particolare struttura, per cui, intaccandolo col coltello per un piccolo tratto e operando con una certa tecnica, si tolgono diversi strati di tali liste; queste vengono piuttosto grossolane o fini. Servono come materiale d'intreccio per fabbricare gerle, canestri e la parte più bassa del *campàc* ('cavagnò'la). Se si vuole che tutte *il scudèsc*, *li scudèsci* siano bianche, alla verga viene anzitutto levata la corteccia, raspandola con la *pudavina*. Le verghe vanno tagliate quando non sono in mucchio. A Tartano essendo il nocciolo poco diffuso e di qualità non molto adatta per questa utilizzazione, *il scudèsc*, *li scudèsci* si ricavano pure dal larice con una tecnica particolare: risultano più larghe e più spesse, adatte solo per la costruzione di gerle grossolane solo per la costruzione di gerle grossolane e pesanti.

Lat. tardo \**cūticea* "pelle, corteccia" deverbale da \**excūtīcāre* "togliere la pelle, la corteccia, scorticare" < *cūtis* "pelle, corteccia". Bellinz. *scodescia*, posch. *scudèscia* "corteccia da legare", breg. *scudècia* "strisce di nocciolo di cui è intessuta la gerla", posch. *scudèscia* "corteccia da intessere ceste o pre legame", borm. *sc'cudicia*, gros. *scudèscia* "sottile stecca di legno di noccioli usata per i lavori di intreccio", valt. *scodèscia* "vimine", com. *scodèsc(ia)*, bresc. *scódesc* "stecca di nocciolo che viene impiegata per far corbelli, panieri e simili", "ritorta; vimine"; eng. Infer. *scudècia* "erbo di bue", breg. *skudik*, *skudik'er* "frustare (ma vedi it. Scudiscio < lat. *scūtīca* "staffile").

*Scódech:* listelle di legno ottenute da radici e virgulti sottili di salice, betulla, larice e nocciolo con cui si preparano gerle. *Scodegàl:* virgulto tagliato per fare uno *scódech* PREMANA.

Il gerlo nei paesi come Albaredo per San Marco e Premana si utilizzava non solo per portare ogni tipo di materiale, ma anche per trasportare i bambini piccoli. Si riempiva il fondo con panni o cibarie e sopra di essi si fissava la culla in legno fissata con delle corde alla corona del gerlo. In questo modo le mamme potevano svolgere tranquillamente il loro lavoro portandosi insieme il loro bambino.

*Cargà ól gèrlo:* PREMANA

*Cargà 'l gèrlu:* TARTANO

*Gerlà fòo:* portare il letame a mucchi in un prato con la gerla, modo di dire di Albaredo.

## LA RACCOLTA DELLE CASTAGNE

Nel territorio del Lario il castagneto fu spinto, per l'interesse che presentava alla nutrizione, sino oltre i 1000 m di altitudine. Se sopra le rive alcune località erano note per i grossi *marun*, la varietà che si denominava in dialetto *gualdan* era pure di notevoli dimensioni e maturava bene ovunque; i *selvadech*, invece, piccole ma saporite, ottime soprattutto se abbrustolite con fuoco forte, erano precipue dei boschi.

In ottobre la castagna era matura e la si abbacchiava salendo sugli alberi e spostandosi di ramo in ramo. L'operazione veniva effettuata dall'uomo più valido della famiglia: intervenivano poi le donne e i ragazzi che con tenaglie di legno o *risciaròle*, raccoglievano in *cavagn* i ricci. Il più delle volte questi venivano ammucciati nel prato in *riscér* coperti da *miarine*, paglia di *fraina*, e da *broca* di castano ossia da frasche. Passato il giorno dei Morti e talvolta anche dopo la prima nevicata novembrina, erano stesi e battuti con un *batidür* di legno, mazzuolo con manopola di traverso; le castagne abbandonavano i ricci, venivano messe nelle gerle e portate nelle case o nelle cascine, dove nel piano più alto vi era il *secadur* con focolare centrale e sovrastante grata. In alcuni villaggi, viceversa, nella stanza sotto il tetto si apriva al filo del pavimento un pertugio nella canna del camino; poco sopra, a neppure un metro, si stendeva con liste di legno la grata, coprendola di castagne tra le quali passavano i gas caldi combusti. Periodicamente si mescolavano sino ad ottenere una regolare e uniforme cottura.

L'essiccazione durava da uno a due mesi; dopo di che le castagne venivano poste in sacchi allungati di grossa canapa e sbattute violentemente contro le pareti, oppure, più semplicemente, distese in terra e pestate con gli scarponi, o, infine, battute in un mortaio di legno con un *pestacastegn*, pestello verticale con una traversa per manopole. Le donne, poi, con il val eliminavano le bucce e la gea, insaccando le castagne da consumarsi bollite.

### *La cascina delle castagne*

A volte una manciata di castagne cotte rappresentava l'unico alimento per sfamarsi in qualsiasi occasione, come colazione, a pranzo o a cena. La castagna ha sempre avuto in Albaredo una funzione indispensabile e credo fosse così anche nei tempi più antichi; lo testimonia la presenza di secolari castagneti, in passato tenuti con grande cura dai proprietari (documenti del 1200 che parlano di questo frutto).

La castagna si deve raccogliere quando, giunta a maturazione, cade e non ha bisogno di particolari cure. Nella valle di Albaredo i castagneti, *èrbui*, si trovano in larga parte ai limiti dei prati coltivati. Da quando le castagne cominciano a cadere fino all'autunno avanzato, ognuno le raccoglieva sulla sua proprietà. Alla fine però, provvedeva l'uomo che, salendo sul castagno con un lungo bastone, la *pertega*, batteva i rami facendo cadere i ricci più restii.

Con la castagna ci si riuniva attorno al fuoco in allegria a fare i *mundin* (le bruciate) che erano come i dolci di oggi per le genti di allora. Una gran parte dei frutti tuttavia, veniva fatta essiccare nella *casina* di *castegn* per conservarli e utilizzarli anche nella primavera successiva e in estate. Alcuni anni fa vi erano molte *casine* che adesso sono state abbandonate. Sembra semplice far essiccare le castagne ma occorre, invece, avere molta esperienza se non si vuole rovinarle tutte.

La *casina* di *castegn* era una baita, con un unico locale diviso in due da un pavimento in tronchetti di legno, sopra il quale si depositavano le castagne, in uno strato di circa 40 cm.

Le castagne portate ad essiccare venivano prima misurate; l'unità di misura per le castagne fresche era la gerla, per quelle essiccate era lo *stèr* (recipiente di legno del contenuto di circa otto kg). A ogni gerla di castagne fresche corrispondeva uno *stèr* di quelle essiccate.

Nella parte inferiore del locale, al centro, c'era un fuoco nel quale si facevano bruciare grossi ceppi, con le bucce secche delle castagne dell'anno prima. Bisognava evitare che dalle braci si sprigionassero le fiamme mentre veniva favorita la fuoriuscita del fumo in grande quantità per far sudare, con il calore i frutti. Questa era la prima fase dell'essiccazione dopo la quale bisognava girare le castagne con attenzione per evitare che bruciassero e per consentire un'essiccazione uniforme.

Per circa un mese andavano avanti così, con il braciere funzionante giorno e notte, per impedire il raffreddamento delle castagne che così non si sarebbe più riusciti a sbucciare.

Esaurita la fase dell'essiccazione, si chiamavano tutte le persone che avevano portato le castagne per la battitura. Tolte poco alla volta dalla *casina* le castagne, ancora calde, si mettevano in un sacchetto fatto di canapa grossa: di solito questo lavoro lo svolgevano gli uomini perché era il più faticoso.

Radunatisi attorno a un grosso ceppo si batteva il sacchetto con movimenti ritmici e ben calcolati per evitare di scontrarsi con i vicini. Dopo circa dieci minuti, i sacchetti venivano svuotati su una coperta di canapa. Qui le donne, con il *val* (una specie di largo ventaglio di legni secchi intrecciati), eliminavano le bucce. Nel contempo altre donne cucivano i sacchetti che si rompevano.

Se sulle castagne pulite rimaneva poco *gèa* (pellicina che avvolge il frutto) significava che erano state ben essiccate. Terminato il vaglio, i frutti secchi venivano ammucciati, pronti per la suddivisione. Quello che restava, rimaneva al proprietario della *casina*. Le castagne secche si cuocevano nella minestra, nel latte, con le patate e in altri modi, secondo i gusti.

## VOCABOLARIO DEI TERMINI USATI

**Àgraa:** graticcio di metato, sul quale si mettevano le castagne ad essiccare: era formato da verghe grosse sistemate parallele e leggermente distanziate una dall'altra, sostenute da travetti. Tale graticcio costituiva il soffitto del locale nel quale ardeva il fuoco e il pavimento dello spazio sovrastante, molto basso, tanto che spesso si doveva entrare a carponi. Le castagne su tale graticcio formavano uno strato alto circa 20 cm. Le castagne impiegavano 20-25 giorni ad essiccare.

Formazione contratta del tipo sett. *gràda* "graticcio" in seguito alla caduta della -d- intervocalica < lat. *cratēs* pl. "graticci", con metaplasmo di declinazione (terminazione in -a) e agglutinazione della a- iniziale sottratta all'art.f. La come in *ablòsc*, *adé* "alba, aurora". Ven. *grata* "graticcio per la pesca", corso *grata* "graticcio per le castagne", abr. *grate* "graticcio"; lomb. *gra* "collo del piede"; bresc. *gradesela* "ornamento"; parm. *gradàra* "graticcio per la pesca", abr. *ratàre* "graticcio"; comel. *gardele*, agord. *gardela*, friul. *gridele* "graticola".

**Cascà:** diricciare, scardare, pestare col *cascadùu* i ricci ammucciati, per farne uscire le castagne.

Lat.tardo \**casicàre*, assunto con valore transitivo di "far cadere", voce limitata all'it.centro sett. Corso *caschita* "caduta di frutta", *càscia* "foglia", amiat. *ricasca* "la caduta di castagne dopo la raccolta", it.agr. *càscoli* "grappoli d'uva che non hanno allegato bene", abr. *casché* "tempo della maggiore abbondanza di frutta matura", roman. *cascatúra* "i frutti che cadono ancora acerbi", nap. *caschèlé* "cascaticcio" detto di frutto. Se tuttavia il significato più antico non è quello di abbacchiare ma di aprirsi dei ricci, si deve tenere presente il lat. *c(h)ascàre* "aprire la bocca, sbadigliare", termine ripreso come metafora di aprirsi in generale < gr. *chásko* "sono aperto", it.dial.agr. *cascolare* intr. "aprirsi e cadere della castagna matura". L'esistenza dello strumento di *cascadùu* "strumento di legno per diricciare" con suffisso d'agente -ùu fa preferire la prima ipotesi (o forse ancora meglio il frequent.d. *quassàre*), se non altro per il carattere meno popolare del secondo verbo e per la sua diversa diffusione areale. Gros. *casçàr* "diricciare, pressare i ricci per liberare le castagne".

**Cascàda:** 1) il mucchietto di ricci che si pestavano in una volta (si prendevano non molti ricci alla volta, perché i colpi del *cascadùu* fossero efficaci); 2) la piazzola dove si ammucciavano i ricci per diricciare le castagne, pestandoli.

Derivato in -àda da *casçà* "diricciare", nella prima accezione con valore collettivo di "quantità ammassata", nel secondo partendo dal nome d'azione.

**Cascadùu:** attrezzo che si usava per *casçà*: un legno un po' curvo, avente la sezione a losanga, assomigliante a un còo del rastrello, ma molto più grosso, senza denti o qualche volta con denti radi, grossi e molto corti; aveva un manico come un bastone piuttosto grosso infilato nel centro.

Da *casçà* con suffisso d'agente -adùu.

**Casinà:** far essiccare le castagne nell' *àgraa*, quindi, fare un fuoco continuo con abbondante brace nella *casina*.

Denomin.di casina "metato".

**Casina:** metato; locale che aveva per soffitto il graticcio su cui si riponevano le castagne ad essiccare (*ágraa*). Spesso veniva adibita a la cucina. Durante l'essiccazione delle castagne, notevole era il disagio di coloro che dovevano abitare tale cucina, perché il locale si riempiva di fumo; inoltre, spesso cadevano nel graticcio i vermi delle castagne, che potevano finire nelle pentole o sui cibi. Il fuoco ottenuto con grossi ceppi di castagno o grossi pezzi di legna sempre di castagno, attivato nella *casina*; tale fuoco doveva essere costante, giorno e notte, e sviluppare pochissima fiamma: i grossi ceppi e i legni di castagno dovevano consumarsi lentamente, producendo brace e fumo. Se si sviluppava fiamma e quindi il fuoco era troppo intenso, le castagne non essiccavano regolarmente e risultavano *casinàdi*; per fare in modo che la legna si consumasse senza fiamma, si metteva sopra il fuoco una buona quantità di *fufa* di castagne; se il fuoco era troppo debole, le castagne diventavano molli e succedeva perfino che emettessero germogli.

Si è tentati di risalire a un derivato dal lat. *casa* "capanna", ma non si ha la *s* dolce come ci si aspetterebbe, probabilmente a motivo dell'interferenza dei continuatori di \**capsëum* "cassa; serraglio per animali", tart. *casina* "baita sull'alpeggio". Eng. *chasella* "casolare, fattoria; villaggio", tic. *casin* "costruzione adibita a funzioni diverse", cal. *casella* "metato, essiccatoio per le castagne" < lat. *casëlla* "piccola casa"; lucc.ant. *casalino* "fattoria, casa di campagna", lucch. *casalino* "cascina, casetta bassa", sic. *casalino* "casolare" < lat. *casàlis* "pertinente alla casa".

**Castàa:** castagno, albero delle Fagacee.

It. *castàgno* < lat. *castanëus* "castagno". La voce indigena è *erbul* "castagno". Tic. *casggnò* "maggiolino" per la forma e il colore; valsass. *castegn* pl. "ottobre" (mese delle castagne), fr.mer. *castagnado* "autunno".

**Castègna:** castagna. **Castègna crüa:** castagna fresca cruda; **Castègna sèca:** castagna bianca, essicata nel metato o al sole; **Casinàda:** castagna essiccata nel metato, che ha ricevuto troppo calore in un tempo breve ed è diventata legnosa; cotta nell'acqua, resta gommosa *grùigna* e non dolce; **Castègna mola:** castagna non essiccata come le altre, che è rimasta gommosa, tanto che si arrende alla pressione delle dita: è rimasta *grùigna* (queste erano rare; sono saporite non cotte e i bambini ne erano ghiotti); **Castègna màrcia:** castagna bucata da carcopapsa; **Castègna salvadèga, giùmèstega;** **Castègna giùmeéla:** castagna gemella, castagna con due cotiledoni in un solo guscio: certe varietà di castagno producono prevalentemente castagne di questo tipo; **Castègna bucàrda:** castagna non ancora matura, il cui guscio presenta striature bianco-giallastre; **Castègna dinda:** castagna d'India, prodotta dall'ippocastano. Era usata sminuzzata come rimedio per il mal di pancia delle mucche.

Lat.tardo (Oribasio) *castinëa*, variante di *castanëa* "castagna", lat. medioev. *castegnus* "color castagno". It. castagnolo, cal. *scattagnolu*, scattagnola "fico appena spuntato sulla pianta"; sic. *castagnara* "sorta di uva e di ciliegia di polpa soda"; march. *castagnola* "nottolina"; it. *castagnola* "petardo" dall'immagine della castagna che scoppia sulla brace; it. *castagnetta* "strumento simile alle nacchere" per il loro crepitare < sp. *castanëta(s)*, svizz.it. *cas'gnöd*, *cas'gnée* "maggiolino" per la pigmentazione bruna delle elitre e in parte per la forma, forl. *catagnacc* pl. "le grillotalpe"; Trasquera *cas'cignò*, Ronco Canavese *cahtagnóle*, San Giovanni Lupatolo *castagnole* "colchico"; Monteossolano *castagnól*, vallanz. *castnù*, Ceppomorelli *castgnù*, ver. *castagnola* "croco, zafferano selvatico"; svizz.rom. *tsatanyèta*, *chatanyoula*, *tsatanye* "colchico" e "croco"; valcannob. *èrbe c(h)jàs'gnòle*, *èrbe cas'gnòla* erba non meglio identificata usata in veterinaria contro le infiammazioni, tic. *casgnöd* "podagrazia", erbe che spesso presentano un bulbo a forma di castagna.

**Èrbul:** castagno.

Lat. *arbor,-òris* "albero" per antonomasia, come in tutta la fascia lomb.alpina e prealpina. Nella medesima enclave il "castagneto" è definito "selva" per eccellenza, tar. *sëlva* < lat. *silva* "bosco". Biell.or. *àrbu*, Pettinengo *èrbo*, valsès. *àrbu*, borgom. *àlbru*, lig.or. *èrbu* "castagno, *Castanea sativa*", lat.medioev. tic. (Pedemonte) *arборе* "castagno", lomb.alp.occ.(Gurro) *àrbu*, Falmennta *èrbu*, verz. *àrbur*, *arbor*, *arbro*, gros. *àrbul* "castagno". Nella sezione alpina occidentale incontriamo analogamente *bösch* "castagno", in quella centrale anche *làgn* cioè "legno", in Val di Non *pianta* "castagno". Berg.ant. *Herbor* "tiglio", *arboro* "rovere, Quercus robur"; triest. albero "quercia, Quercus ilex"; istr. *Àlbero* "tamerice"; moden. albr "abete"; cal.mer., mess.or. *àrburu* "quercia" come calco semantico del gr. *déndron* "albero" e "quercia".

**Fufa:** pula che si ottiene dalla vagliatura del grano, delle castagne.

Variante sul tipo di formazione onomatopeica *fifa* "paura", nel senso di "battisoffia", da una base \**f.f*- con oscillazione della vocale interna, espressiva del soffiare sotto l'impulso di una forte emozione e del sollevarsi in aria di oggetti di lieve consistenza. Surselv. *fèffa*, eng. *fuffa* "polvere di farina; spolverata di neve; peluria"; posch. (disus.) *fuffa* "farina", borm. *fófa* "lo spolvero ossia la farina leggera che nel macinare si deposita sui corpi vicini", *sc'fofetàr*, piatt. *sc'fufetèr* "sollevarsi della polvere, della farina, della caligine e posarsi sulle cose", borm.gerg. *fófa* "farina", valt. *fuffa* "farina che esce dalla segale mentre si macina", *fófa* "la parte meno buona di molte cose", *fuféri* "spolvero", per estensione "cosa spugnosa, molliccia, in disordine", *fófá* "annusare tabacco tirandolo su per il naso"; Castasegna *fuffa* "castagna vuota dell'anno precedente", chiav. (Novate Mezzola) *fúfa* "frantumi di gusci e di membrane delle castagne secche; merce voluminosa ma senza consistenza e valore", Intelvi *fófa* "buccia secca in polvere delle castagne", Tre Pievi *foffa* "scorze di castagne", com. *foffa* "frantumi di scorze di castagne; pula o loppa del grano saraceno e simili", *fófa* "cosa molle e senza consistenza; tabacco cattivo", mil.gerg. *foffa* "merce scadente, di poco pregio, ciarpame"; abr. *fuffélé* "torsolo della pannocchia"; tosc. *fuffigno* "imbroglio nelle file di un tessuto"; sp. *fofo* "spugnoso; morbido"; retorom. *fuffen* "cuscinetto", borm. *fófen* "sedere"; eng. *fuffa* "paura"; ven. *fufa* "stizza, dispetto", infuarsi "stizzirsi", *fufula* "frottola, favola; imbroglio"; surselv. *fuffenàr*, eng.sup. *fufnér* "rimpinzare; ingombrare, otturare", surselv. *fuffernàr* "rovistare, grufolare, spilluzzicare; rimpinzare", amp. *fufignà* "affaccendarsi segretamente", *fufignona* "donna che porta via da casa la roba di nascosto e la vende a prezzo rotto", venez. *fufignàr* "frugacchiare", friul. *fufignà* "tramestare; lavoricchiare"; eng.sup.as *fuffèr* "agghindarsi".

**Marrù:** marrone, varietà di castagna molto grossa e pregiata.

It.sett. *marrone*, da una base alpina prelat. \**marro*, -ónis attestata nel lat. medioev., che si vorrebbe porre in relazione con \**marra* "ciottolo (tondeggiante)", con la mediazione di un valore intermedio di "nocciolo" affiorante qua e là. Il nome del colore rappresenta un italianismo.

**Pertegà:** perticare, bacchiare le castagne e le noci.

Denominazione da *pèrtega*, it. *perticare* "battere i rami degli alberi per far cadere i frutti". Gros. *perteghèr* "bacchiare" e "penzolare", lomb. *pertega* "abbacchiare"; friul. *piertea* "misurare con la pertica"; regg. Cal. *mpertcàri*, regg. cal. *appelticàri*, catanz. *appreticàra* "arrampicarsi"; romagn. *pardghir*, march. *perchèr*, abr., laz., itp. *Pertecara* "coltro" < lat. medioev. *Pērticārium*, riportandosi al tipo di aratro più antico, costituito da una semplice pertiva biforcazione.

**Pèrtega:** 1) pertica, usata per perticare le castagne e le noci; 2) pertica o legno lungo di un certo spessore e a sezione varia, che serve per i parapetti nelle strade; 3) persona alta e magra; 4) pertica, misura agraria locale.

Lat. *pērtica* "bacchetta, pertica". Come misura agraria si tratta di un italianismo. Anche se fr. *perche* "misura di lunghezza e di superficie". Alb. *pàrtja*, livinali. *pièrcia* "manico della frullana", castelmad. *vértica* "bacchio"; port. *prítiga* "timone", basco *phertika* "timone"; nap. *pèrtèchinè* "bilancino"; chiogg. *spérga* "spilungone", march. *pericone*, laz. *pèrtècônè* "spilungone".

**Pertegàda:** 1) azione del pertegà; 2) perticata, colpo dato con la pertica.

Nome di azione in -àda da *pertega*.

**Pertegadùu:** bacchiatore, chi pertica le castagne. Per perticare le castagne, occorreva agilità, capacità di arrampicarsi sui castagni, spesso molto alti con grossi e lunghi rami; capacità di stare in piedi mantenendo l'equilibrio, senza giramenti di testa, sui rami e contemporaneamente agitare la pertica per colpire anche i ricci più distanti. Il *pertegađuu* saliva anzitutto su una lunga e leggera scala a pioli appoggiata al tronco, che arrivava in prossimità dei primi rami o ai primi rami; tirava su le due pertiche, appoggiate al tronco, una molto lunga e una più corta, che appoggiava ai rami e al tronco, in modo che non cascassero; cominciava poi il lavoro perticando i ricci della cima. Alle volte doveva spingersi su grossi rami quasi orizzontali o poco inclinati (*spènzà*), a un'altezza notevole, stare in piedi sul ramo e manovrare con tutte e due le mani la pertica. Era un lavoro molto pericoloso ma raramente qualcuno cadeva. Si perticavano pure le rare piante di noci.

Derivato da *pertega* con suffisso d'agente -adùu.

**Résc, risc:** 1) Riccio, mammifero degli Insettivri, con aculei sul dorso e sui fianchi. 2) Riccio delle castagne. 3) Selciato fatto con sassi piccoli infissi nel fondo stradale o nel fondo di un cortile.

In tutte le accezioni dal lat. \**ericius* per *ericius* "riccio, porcospino". Eng. *ric*; friul. *ritz*, corso *gyicciu*, logud.(e)*rittu*, provenz. *aritz*, catal. *aritz*, sp. *erizo*, port. *ouríço*, rum. *ariciu* "riccio, porcospino"; com. *risciò* "porcospino", prov. *erisó*, fr. *hérisson*, dial. *irsó*, *orsó*, *ursó*, *ürsö*, norm. *ürüsö*, lussemb. *nürsö*, *lirsä* "riccio, porcospino"; mil.rust. *resporchin*, *risorché*, mil. *risporscèl* "riccio dal muso porcino", pav. *rusporsè*, crem. *rescà*, *resporsèl* "riccio, porcospino"; tic. *arisc* "riccio delle castagne"; bellinz. *arisciò* "ciottolo", posch. *risc* "ciottolo", borm. *ric* "acciottolato", comel. *rith* "pipita", romagn. *rizól* "lavoro di mattoni accottellati; piccolo sedile sporgente dal muro", lat.del sec.XIII *rizzolum*, corso *ricciulatu* "acciottolato, massicciata di pietre"; tart. *réz/riz* "ricciolo", *rizzul*, *rizzulà*, *rizzulùu*, it. *riccio*, ricciolo "anello nei capelli", sp. *rizo* "ricciolo"; sen. *ricciarelli* "pasticcini dolci", sp. *rzo* "ricciolo".

**Riscèra:** ricciaia, piccolo spiazzo dove si ammassavano i ricci, dai quali si estraevano le castagne con l'operazione del cascà.

Derivato in -èra collettivo da *résc/risc*.

**Spènzà:** nel castagno, grosso e lungo ramo orizzontale o un po' inclinato: il *pertegađuu* doveva avanzare nella *spènzà* e, in piedi su quel ramo senza alcun appiglio né appoggio, doveva manovrare la pertica per perticare le castagne; era una posizione pericolosa, soprattutto dovendo manovrare la pertica con due mani e, quindi, con oscillazione del corpo.

Deverbale da *pèndère* "pendere, pesare" con s- derivat. attraverso un tema un tema \**pendium* estrattodai composti o dal pres. *Pèndeo*. Eng. *penla* "grondaia", liv. *pénzala*, *pénzana* "ala del tetto", borm. *pénzi* "gronda sporgente del tetto", *pénzèda* "spiovente del tetto", gros. *spiènzà* "gronda, parte del tetto sporgente dai muri perimetrali" <\*plenza< \*penzula.

**Stèer:** stero, misura di volume per le legna equivalente a un metro cubo: con la legna tagliata a pezzi e spaccata, veniva formato un blocco parallelepipedo, del quale era poi calcolato il volume.

It. stero "unità di misura dei solidi pari a un cubo" < fr. *Stère* < gr. *stereós* "solido".

**Va(a):** vaglio, ventilabro, attrezzo per separare il grano dalla pula e le castagne pestate dai frammenti dell'episperma e dei gusci.

Lat. *vallus* "piccolo vaglio", formaz.parallela a *vannūlus*, dim. Di *vannus* "vaglio per il foraggio" in origine "ala" per la forma ad ala aperta dell'antico capisteeo e per il suo battere nel movimento di pulitura. Piem., lomb., trent., friul., emil., val, tir. *vall* "vaglio, ventilabro, utensile che serve a mondare il grano dalle impurità per mezzo di corrente d'aria", montagn. *vall* "vaglio, cesto ovoidale appiattito da un lato, usato per pulire il grano; veniva scosso con le braccia oppure messo sopra la testa e agitato continuamente in modo che il grano cadesse sopra una coperta stesa per terra, mentre l'aria portava via le impurità", talam. *val* "vaglio delle granaglie", berg. *val* "ventilabro", *carrar*. *Vad* "cesta di vimini usata specialmente per il trasporto di legname, terriccio, piccoli sassi e simili"; it. *vaglio* deverb. Di *vagliare* < lat.tardo \**valliare* "passare al vaglio, setacciare". Un passaggio semantico inverso si riproduce nelle denominazione della "poiana" nel tipo *cirbio* < lat. *crībum* "crivello, setaccio" con dissimil. (r) -r e metatesi. It. *vann*, fr. *vannes* "alì"; lig. *vanu*, retorom. *vonn*, eng. *van*, borm. *van*, gros. *van*, lad.dolom. *vano*, *van* "vaglio", cador. *van*, provenz. *van* "vaglio, biventilabro"; bellun. *van* "circo, conca alpina" per la forma a capisteeo, *vania* "madia"; com. *valàt* "costruttore o venditore di vagli", cogn. *Vanari*.

## LA LAVORAZIONE DELLA CANAPA

I valtellinesi e i valchiavennaschi da sempre filarono e tessero la lana, la seta e la canapa. Si trattava di lavorazioni prettamente casalinghe fino alla seconda metà del secolo scorso. B. Leoni scrisse: "Nelle valli più disperse, dove l'inverno è lungo e costringe a rimanere rinchiusi, s' introdussero assai presto i telai, coi quali le donne tessevano la lana filata a mano, il lino, la canapa, la seta e più tardi il cotone, ma soprattutto quelle grosse coperte confezionate con ritagli di stoffa di ogni specie, chiamate dai contadini *pelorsc* o *pelot* (pezzotti)". Questa lavorazione del tutto particolare era codificata in appositi statuti fin dal Medioevo nelle sue fasi di produzione e commercializzazione. In Valtellina e in Valchiavenna venivano tessute lane grossolane, particolarmente adatte alle esigenze connesse alla fabbricazione degli indumenti dei contadini che, fino a tempi relativamente recenti, hanno costituito la massa di gran lunga maggiore della nostra popolazione. Oltre allo sfruttamento della lana l'artigianato tessile dei tempi andati si basava sull'utilizzazione di fibre vegetali, come la canapa e il lino, la cui coltivazione nelle nostre valli risaliva a tempi assai remoti. La lavorazione della canapa e del lino richiedevano una certa preparazione preventiva che consisteva, in particolare, nella sfilacciatura con un apposito attrezzo chiamato *fraia*, almeno nella zona di Sondrio. La *fraia*, ossia la *gramola* serviva appunto per dirompere i fusti della canapa e del lino; operazione che seguiva a quella della macerazione e a quella dell' essiccamento. La canapa in Valtellina è sempre stata coltivata per soddisfare le necessità della famiglia e in termini di lenzuola, teli e cose simili. La sua tessitura, pur essendo praticata come lavoro domestico, richiedeva una certa specializzazione tecnica che è sempre stata prerogativa di alcuni paesi della Valtellina.

La coltivazione della canapa, come del resto quella del lino, è scomparsa da tempo in provincia, anche se pare che a Filorera, in Valmasino, la sua produzione abbia continuato fino all'inizio degli anni Sessanta.

### *Come si coltivava e come si lavorava*

Veniva coltivata in tutta la zona, tanto di pianura come di montagna, di primaria importanza perché con la lana di pecora era l'unico elemento per confezionare manufatti tessili. Seminata in primavera aveva il suo normale corso, però verso la fine di giugno, venivano estirpate dal campo tutte le piantine femmina che maturavano precocemente, riconoscibili per le spiga piena di semi.

Le piante maschio invece erano lasciate a dimora fino al pieno della loro maturazione, anche perché erano le uniche adatte alla tessitura.

Si provvedeva alla raccolta tagliandole al piede e mettendole in piccoli mazzi (*fasin*) e messi a macero per 10/15 giorni. Finita la macerazione si provvedeva alla prima battitura del raccolto su un apposito ceppo concavo (*el sciuk del canuf*) e battuto con molta forza con un rudimentale randello tronco conico (*el batidür*) per sfiibrarlo e renderlo relativamente malleabile (*frantoia*). Eseguita questa primaria operazione si adagiava il fusto del canape già battuto su un carrello (*spadulee*) e con un rudimentale legno incorporato a forma di coltello (*spadüla*) si tornava a picchiare il canape per renderlo morbido e lavorabile, quindi su un asse irto di chiodi (*spinaoüur*) si tirava il tutto, con movimenti pazienti e regolari, avanti ed indietro, in modo che si sfilacciasse.

Da questa operazione sortiva un ammasso di fili, che pazientemente dovevano essere messi sulla ruota (*aspa*) del carrello (*carel*). Da lì con la rocca e il fuso veniva dapprima lavorate in matasse (*ascia*) e poi con la baderla veniva confezionato in gomitoli, per poi passare al telaio, manovrato coi piedi, e con pazienza e tanta abilità, lavorato in tela. Il prodotto non aveva ricercatezze, però la tela era molto forte come altrettanto ruvida.

Il ciclo del *cànef*, fibra fondamentale, aveva inizio il 25 aprile. In quel giorno, dedicato a San Marco, si seminava la canapa nei campi più umidi, in genere sui brevi ripiani vallivi. Il seme veniva gettato a spaglio, ossia a

manciate abbondanti in modo che le pianticine, crescendo, fossero spinte verso l'alto. Una pulitura delle erbe che potevano soffocare le pianticelle in germoglio era la sola operazione necessaria durante la crescita.

Ad agosto la canapa incominciava a mettere il fiore. Pianta dioica, ossia a doppio sesso, l'individuo maschile, staminifero, denominato col termine *femena* mentre designato come *mas'c* era l'individuo femminile, pistillifero. Subito dopo eseguita la seconda fienagione nei prati, a San Lorenzo, si provvedeva a sradicare gli steli *femena* che genericamente erano anche detti *el cànef*. Riuniti in mazzetti, si distendevano a macerare sulle *brüghe*, ossia sui pendii ripidi sotto i campi stessi in cui erano cresciuti. Il declivio impediva lo stagnare delle acque, mentre l'azione della rugiada e delle piogge alternata a quella del sole faceva rammollire la parte legnosa.

Nel campo rimanevano a crescere ancora sino alla maturazione fascetti di canapa *mas'c*, o *canevon*, per ottenere la *canevosa*, ossia i semi destinati al ciclo stagionale successivo.

A fine settembre venivano strappati anche questi ultimi steli e messi a macerare con gli altri. Più grossi dei precedenti, avrebbero dato fibre resistenti, adatte all'orditura. In ottobre, terminata la raccolta delle castagne, le donne raccoglievano i fascetti macerati, li univano in covoni conici, legati stretti in alto ed allargati a semicerchio alla base, drizzandoli a mo' di capanni a breve distanza l'uno dall'altro, in luoghi aperti, presso i villaggi. Accendevano con legnetti un poco di fuoco nel mezzo di ciascuna base, in modo che l'azione del fumo e del calore rendesse ancora più tenera la corteccia. L'operazione era delicata: il fuoco doveva essere tenuto semisoffocato, per impedire che si propagasse; una delle donne con una bacchetta in mano teneva lontani i ragazzetti che tentavano di raggiungere i covoni per abatterli con una spinta e farli incendiare. Dopo un'ora di fuoco, nel luogo aperto stesso, si procedeva a spezzare la parte legnosa con un attrezzo chiamato *gramole* o anche *frantoi*, costituito da un longherone orizzontale di legno sostenuto da quattro gambe, aperto ad U verso l'alto così da permettere di entrarvi a un lungo coltello di legno incernierato ad un estremo del longherone stesso e munito di una impugnatura. Ponendo trasversalmente gli steli di canapa e facendoli scorrere con la mano sinistra in successivi avanzamenti, si rompeva la corteccia col coltello.

Ciò fatto, con le *spadole*, sorta di spatola pure di legno, si battevano gli steli così divenuti flessibili su di una assicella inclinata: il *rest*, ossia le particelle di scorza ancora rimaste attaccate, volava attorno in un gran polverone.

Su *ol spinac*, asse a cui erano infisse in cerchi concentrici punte di ferro lunghe otto cm., più fitte per *ol cànef* e più rade per *ol canevon*, tenuto inclinato tra terra e ginocchia della donna seduta, si passavano i fasci di fibre, separando il filo lungo da la stópe che restava attaccata alle punte dando uno scarto destinato a essere pur esso il raccolto per altra utilizzazione. Dopo tale operazione, la canapa appariva come una matassa di capelli biondi chiarissimi. Attorcigliatala a trecce, le matasse venivano chiamate *agl'eez*.

### **Cenni storici**

La coltivazione della canapa e del lino varia a seconda del tipo di terreno, del clima e della tradizione. Vi sono zone in cui entrambe le coltivazioni coesistono, come nei Grigioni centrali e in molte località dell'Italia centrale, mentre altrove sembra che non siano mai esistite oppure sono cessate da tempo, come in Liguria e nell'Istria. La canapa cresce in talune località molto elevate dei Grigioni e delle Dolomiti. In Sardegna e nella Calabria settentrionale manca del tutto; in Sicilia, nelle Puglie, in Lucania e lungo la costa tirrenica è poco coltivata. Invece il Piemonte e l'Emilia, specialmente il ferrarese e parte della Romagna, sono vere e proprie canapicole.

A parte rare eccezioni, il lino maturo viene estirpato afferrandone un ciuffo con una mano e tirandolo verticalmente verso l'alto, nelle Alpi di solito nel mese di agosto, al sud già a giugno o anche prima. La canapa

matura, nella maggior parte dei casi, viene divelta allo stesso modo, spesso anche stelo dopo stelo, e di solito in due tempi. La canapa maschio, che matura prima, viene estirpata, a seconda della località, da giugno ad agosto, e la canapa femmina, che porta i semi, alcune settimane più tardi, cioè da agosto a settembre. La canapa non viene dunque divelta; in talune zone a coltivazione intensiva, viene tagliata quasi rasente il suolo. Lungo le sponde del basso corso del Po, soprattutto nel ferrarese e nel bolognese, esiste un'apposita falciola a una mano sola.

Quando la canapa viene estirpata, si legano sempre in fasci gli steli della stessa lunghezza.

Il lino o la canapa, divelti o tagliati, vengono legati, a seconda della zona, in mannelli o in covoni più o meno grandi, e successivamente posti verticali o ammuchciati in diversi modi.

Mediante la macerazione, le parti della pianta che collegano gli steli legnosi con le fibre librose, sotto l'azione dell'acqua, fermentano e marciscono, così da rendere più facile la separazione dei fasci fibrosi.

Questa operazione può avvenire in diversi modi:

Macerazione sull'erba e con la rugiada: i fasci venivano sciolti e gli steli di canapa o di lino stesi regolarmente in lunghe file, più raramente in cerchi, su un prato o su un campo adatto ed esposti così all'effetto alternato di rugiada, pioggia e sole. Qui essi vengono lasciati, a seconda della zona, dell'umidità e della pioggia, per alcune settimane o anche per mesi, fin verso l'inverno.

In molte zone sia la canapa sia il lino venivano sottoposti alla macerazione sull'erba, mentre in altre essa veniva impiegata ora per l'una ora per l'altra pianta.

Nei Grigioni persisteva, nella Bassa Engadina e nella val Monastero, il ricordo di un'antica macerazione del lino sull'erba; nei Grigioni centrali e nella Surselva è usata ancora oggi. Tale sistema di macerazione era presente in Valtellina: Isolaccia, Lanzada, Curcio, Mello e in singole località delle Prealpi lombarde (Albosaggia, Sonico, Introbio, Borno), inoltre nel Trentino settentrionale, nelle Dolomiti, nell'alto bacino del Piave e nella Carnia.

Al di fuori di quest'area settentrionale, la macerazione sull'erba è stata accertata soltanto in una piccola area della zona di confine tra Umbria e Abruzzi. Nella vicina Norcia si lasciava semplicemente la canapa estirpata in fasci sul campo perché fermentasse e macerasse, finché non veniva il tempo della stigliatura e della gramolatura. Nell'area centromeridionale non sono state rilevate ulteriori tracce della macerazione sull'erba.

Macerazione in acqua: la normale macerazione della canapa e del lino in Italia consisteva nell'immergere i fasci in acqua stagnante o poco corrente e nell'appesantirli adeguatamente, in modo che rimangono sempre sommersi. La macerazione in acqua era praticata nella zona di coltura del lino e della canapa, a eccezione delle zone delle Alpi lombarde e venete indicate dove si conosce solo la macerazione sull'erba.

Anche per l'asciugatura o essiccazione c'erano diverse procedure:

Asciugatura all'aria o al sole: nelle stragrande maggioranza dei casi i fasci venivano asciugati all'aperto all'aria e al sole. Nelle Alpi, ad esempio nei Grigioni, si tendeva a portarli a casa e a stenderli in un posto soleggiato e protetto, quali sporgenze del tetto e terrazze. In Italia di norma si lasciavano asciugare stesi sul campo facendo mucchi più o meno grandi di diverso tipo. Dove venivano prodotte grandi quantità di canapa e di lino, si ammassavano i fasci appena tolti dalle fosse in grandi mucchi, lasciandoli alcuni giorni, affinché si compiva il processo di macerazione.

Essiccazione col fuoco: questo procedimento, comunemente usato in Germania, si riscontra in Italia solo all'estremo confine nordorientale delle Dolomiti e poi singolarmente in alcune distinte località dell'Italia centrale.

Le fibre snervate della macerazione e le parti legnose della pianta devono poi essere divise.

La *separazione delle fibre* librose si ottiene con metodi diversi:

scavezzatura della canapa: la scavezzatura della canapa è il metodo più antico e più semplice per separare il taglio dallo stelo, e alcuni ritengono sia anche il migliore. L'addetta a tale operazione prende uno stelo dopo l'altro, lo rompe a mano all'estremità delle radici con un abile strappo e libera le fibre, che fa passare attraverso il dito piegato di una mano, possibilmente senza romperle. Questo lavoro veniva fatto un tempo nelle lunghe sere invernali dalle donne e dalle ragazze.

La scavezzatura è ancora diffusa, con la coltivazione della canapa, nei Grigioni centrali, nella Surselva e nelle valli Verzasca e Maggia ticinesi, in tutto il Piemonte settentrionale. E' singolare il fatto che mentre in tutto il resto d'Italia non esistono altre tracce di questo metodo, a Norcia, in Umbria, si pratica per la canapa migliore, mentre l'altra viene gramolata.

Battitura della canapa: i fasci di lino o di canapa, prima dell'ulteriore lavorazione, in molte località vengono battuti su una superficie rigida con un attrezzo adeguato.

Ci sono diversi metodi per effettuare la battitura: con un blocco di pietra, con un ceppo di legno, oppure con una mazza, una roncola o una tavoletta; con un mulino a pestelli.

La gramolatura: la gramolatura della canapa può sostituire la scavezzatura e la stigliatura attraverso l'uso degli attrezzi descritti. In zone dove la stigliatura non viene abitualmente praticata, come nella maggior parte delle Alpi e nell'Italia meridionale, viene usato di solito un solo tipo di gramola. In altre località invece si gramola due volte con due gramole diverse.

Pulitura della filaccia: dopo la gramolatura rimangono ancora piccoli frammenti delle parti legnose o della corteccia, le lische, attaccati alle fibre. Per asportarli e per rendere le fibre allo stesso tempo più morbide ed elastiche, si procede secondo diversi, che possono essere impiegati ancor prima della pettinatura. Come la canapa viene trattata dopo la stigliatura nei Grigioni e in Piemonte nel mulino a pestelli o nella pesta, allo stesso modo in altre località anche dopo la gramolatura essa viene pestata nel mulino a pestelli, ad esempio nei Grigioni centrali.

Nei grigioni i manelli o le trecce di canapa venivano battute molto raramente con il correggiato sull'aia, anziché nel mulino a pestelli, nella Surselva dopo la scavezzatura, nel Surses dopo la gramolatura.

La spadolatura del lino e della canapa tale procedimento consiste nel battere o lisciare i fasci appesi con uno strumento adatto. Per questo scopo viene usata in genere la cosiddetta scotola, una specie di sciabola di legno a un taglio, leggermente ricurva, oppure un coltello di legno a mo' di spada a doppio taglio, lunghezza 60-70 cm., larghezza 8-12cm.

Nomi: dappertutto "spatulare".

Con una spatola di legno (simile ad una spada) lo Scheurmeier<sup>24</sup> dice che con questo strumento si batteva solo il lino, ma in Albaredo non è così. La sua ricerca dice che si usava in Surselva, in Val Bregaglia, in Ticino, nel novarese, nella Lombardia meridionale (Rivolta d'Adda, Cozzo, Bereguardo, Castiglione d'Adda), in Sicilia occidentale e centrale.

La pettinatura: la pettinatura è l'ultima operazione effettuata per liberare le fibre dalle ultime impurità, per spaccare a metà quelle troppo grosse e per renderle parallele. Diversamente dalle operazioni illustrate in precedenza, la pettinatura avviene dappertutto nella stessa maniera, sia per la canapa che per il lino.

Ci sono diversi tipi di pettine ma quello maggiormente usato è quello con i denti di ferro: i pettini trovati sono sempre costituiti da un'asse dalla quale sporgono verticalmente dei chiodi di ferro con punte taglienti di

24 SCHEURMEIER P., Il lavoro dei contadini – Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza (volume 2), Milano, 1965.

diversa lunghezza e spessore, variamente disposti e fitti. Raramente si usa un unico pettine. Nella maggior parte dei casi se ne usano uno o due più grossi con denti più lunghi e più forti per la prima pettinatura e uno più fine, con denti più corti e più fitti, per la seconda.

Nomi: grig. *čariéš*; bassa engadina *aina*; Noli, Lanzada, piem., ven., emil., ital.cent., campan. *Pèttine*; umbr., Ascoli Piceno *pettinone*; emil., Sant'Agata, Cortona *pettinina*; tic., novar., lomb., emil., Gavi Ligure, Castelnuovo di Magra, Mortaso, Camaioere *spinaccio*; Piazzola, Pejo *spinaciöl*; Crechchio *spinacciöla*; Stenico *spinacina*; emil. *Spinassòn*; lomb., Borgomanero *spinùn*; tosc., laz., ital.merid. *Cardo*; Carmignano *carda*; Sologno, Campori *cardoni*; Prosito, Trasquera, Ceppomorelli *scarteccio*; Vico del Gargano, Salve, Catenanuova (s) *cardatore*; piem. *brüstia*; ven. *spigola*; San Vigilio di Marebbe *asla*; Cesenatico *scavèc*; Pontremoli *strigùn*; tosc., umbr., Acquapendente, Montefiascone *i ferri*; Corio *žgrussùr*; Sauze di Cesana *egrüssòu*; Pontechianale *desgrüeisciòur*; Castiglione d'Adda *sgaiadù*; Carpaneto *descuclùr*; Roccasicura *scappiatura*; Amelia *grascialo*; Asoli Piceno *rascila*; Serrone *rascione*; Sonnino, Ausonia *rássero*.

Il prodotto finale della pettinatura e di tutti i lavori preparatori che precedono la filatura sono le sottili fibre pettinate, che rimangono in mano al pettinatore, il tiglio, grig. *resta*; piem. *rista*; tic., lomb. *séda*; emil., tosc., *garzolo*; ven., tosc. *Tiglio*.

## VOCABOLARIO DEI TERMINI USATI

**Cânef.** canapa, pianta erbacea dioica (le piante hanno o solo fiori femminili o solo fiori maschili) delle Cannabacee. La fecondazione avviene in seguito a impollinazione anemofila. Le piante femminili sono più grosse di quelle maschili e le fibre utili sono meno pregiate di quelle ottenute dalle piante maschili (*canevásc*). La canapa non si taglia per raccoglierla, ma si strappa, e la gramolatura vien fatta avendo le piante ancora le radici. La raccolta della canapa si faceva nella seconda metà d'agosto (*inacquà*). Nel *piàa*, *piàa* era messa a macerare nei fossi. Nel campo dov'era stata sradicata la canapa venivano seminate rape bianche. Lat. *cannāpus* variante di *cannābis* "canapa" di provenienza greca. Piem. *Càona*, alb. *Canvra*, *cànura*, ver. *càndevo*, celt. *cnaib* "canapa" >germ. (ted. *Hanf* "canapa"); svizz.it. *canavàa*, *canavè*, grig.rom. *chanval(s)*, bresc. *canevràl* "canapaio, campo di canapa"; borm. *canaciòl* "piccola fune"; it. *canapo* "fune grossa fatta di canapa"; comel. *caneghèlà* "tela di campagna"; it. *canovaccio*, ant. *canevaccio*, *canovaccio* "tessuto grossolano di canapa", poi "trama, imbastitura, traccia scritta di commedia", voce di provenienza settentrionale, piem.lomb. *canevàs*, emil. *canváz* "strofinaccio", it. Mer. *cannavazzu* "cencio"; tosc. *canapiglia* "anatra selvatica" per il colore grigio-biancastro delle penne; piem. *canavril* "canapaia", *canavrolà* "sterpazzola, beccafico", alb. (s) *canavvera*, *scanavasseta*, svizz.it. *canevaròla*, mil. *canevaròla*, piac., parm. *canvaròl*, moden. *canvaròl*, emil. *canevarola* "sorta di beccafico", it. *canapaiuòla*, beccafico canapino, nap. *cannavarola* per il colore giallo olivastro come quello della canapa; piem *scalavrina* "bigiarella"; piem. *cinàvela* "cavalletta"; it. ant. *canapone* "grande colla zazzera bianca" soprannome di Leopoldo II; svizz.it. *canavascia*, *canaveta*, *canavón*, *canavarell* "pianta che infesta i campi di cereali"; borm. *canaciòl* "centaurea species plur." per il gambo fibroso; it. *canapaccia* "amarella, assenzio selvatico" perchè dalla corteccia si estraggono fibre simili alla canapa.

**Canevásc:** canapaccio o canapone, pianta di canapa femminile, dalla quale si ricava il seme. Quando veniva raccolta la canapa, si lasciavano su un margine del campo diverse piante femminili per produrre la semente. Questa era matura verso i Santi. I *canevásc* erano tagliati con la *mèla* e venivano manipolati con delicatezza, per non far cadere la semente. Si mettevano poi ad essiccare in un fienile o in un solaio appoggiati ad una parete. Quando la semente era essiccata, si scrollavano con la cima rivolta in giù su un *pilòk* per far cadere la semente, che veniva poi conservata in un sacchetto.

Pegg.in -àsc di *cânef*, it. *canapaccia*. Svizz.it. *canavosa* "canapaccia, semente di canapa; canapa da seme", comel. *cianépa* "semi della canapa", it. ant. *canapuccia* "seme di canapa", fr. ant. *chenevuis*, fr. *chènevis*; trent. *cânef* "canapa femmina", *canevéla* "canapa maschio".

**Filà:** filare lana, canapa e lino.

Lat. *filāre* "filare, ridurre in filo". Borm. *filögna* "filatrice"; surselv. *filuns* "ragno" (forse riflesso del ted. *Spinne* "ragno" < *spinnen* "filare"); com. *firel* "filatoio"; novar. (Galliate) *firelu*, eng. *filadè*, *filada*, reat. (Preta) *filarellu* "arcolajo", march. *filarola* "fuso"; ven. *filacaligo* "sofistico, cavilloso" cioè "filanebbia"; logud. *filare*, campid. *filiri* "screpolarsi" a forma di filo; it. *filare* "fare le fusa" per la somiglianza del russare del gatto col rumore del filarello.

**Frantòia:** gramola a leva, macchina di legno per separare le fibre tessili del lino e della lana da quelle legnose.

It. *frantòia*, frantio e trattoio da *frangère* "rompere", lat.tardo (Italia) *fractōrium* che traduce il gr. *laxetērion* "utensile per spaccare le pietre". Valt. *frantòia* "gramola per dirompere il lino, maciulla", montagn. *fràjja* "gramola, urnese usato per separare le fibre della canapa", com. *frangia* "frantio, ruota che frange i semi oleiferi, prima di metterli nel torchio; pietra a mano con la quale alcuni contadini frangono e macinano grano turco o saraceno, fregandola contro un'altra pietra sottoposta", mil. *frangia* "frantio", lomb. *franciùra* "grossa pietra che si usa per soppestare le fave e i fagioli per farne stacciate",

*franciàm* "scheggia; pezzo di pane", cal. *frandum* pl. "frutti caduti". L'accezione trasl. di "donna di facili costumi" passa attraverso quella di "persona che accetta tutto facilmente" come la maciulla, senza distinzione.

**Frantuià:** gramolare, rompere la canapa e il lino con la frantoia.

Denominazione da frantòia: it. *frantoia*, frantoio e frattoio da *frangeère* "rompere", lat.tardo (Itala) *frāctōrium* che traduce il gr. *laxeutērion* "utensile per spaccare le pietre". Valt. *frantòia* "gramola per rompere il lino", montagn. *frājja* "gramola, arnese usato per separare le fibre della canapa", com. *frangia* "frantoio, ruota che frange i semi oleiferi, prima di metterli nel torchio; pietra a mano con la quale alcuni contadini frangono e macinano grano turco o saraceno, fregandola contro un'altra pietra", mil. *frangia* "frantoio", lomb. *franciūra* "grossa pietra che si usa per pestare le fave e i fagioli per fame stacciate", *franciàm* "scheggia; pezzo di pane", cal. *frandum* pl. "frutti caduti". L'accezione trasl. di "donna di facili costumi" passa attraverso quella di "persona che accetta tutto facilmente" come la maciulla, senza distinzioni. Com. *frantòia*, *frantoiàna* "scapestrata, pettegola", *frantoià* "vagare dissolutamente, vivere scapestratamente".

**Frantuiàda:** 1) gramolatura, l'operazione del *frantuià*; 2) Quantità di canapa o di lino gramolata in una volta.

Nome d'azione in -àda ricavato da *frantuià*. Com. *frantoiàda* "azione di persona dissoluta, di donna scapestrata", it. *frantoiata*.

**Inacquà:** esporre all'acqua, far macerare all'aperto la canapa e il lino per poterli gramolare: le piante della canapa e del lino, appena strappate dal terreno, venivano distese a manelli paralleli in un prato perché prendessero l'acqua e la rugiada, e lasciate per circa 20 giorni. L'operazione avveniva dopo il taglio del primo fieno e, quando le piante di canapa e di lino venivano levate dal prato, l'erba (*digó'ò*), era già cresciuta alquanto e quindi si trovavano tra l'erba).

Lat. tardo *inaquāre* "irrigare i prati". Piem. *neivé* "far macerare la canapa", livinall. *injàghé*, comel. *(j)nagà* "far prendere l'umidità, macerare", fass. *Inghér* "macerare"; catal. *enayguarse*, sp. *enaguar* "impatanarsi"; astur. *(e)naguar* "farsi venire l'acquolina in bocca".

**Mèla:** coltello da tasca a serramanico, con la lama ricurva, che i contadini portavano sempre in tasca. Il manico era fatto di legno duro: di faggio, di prugnolo, ma il preferito era quello di mirto.

Lat. *lamèlla* "fogliolina di metallo, piccola lama", dim. Di lama "lama", con la caduta del la-, segmento reinterpretato come art. femminile. Cador. *mèla* "piastra di metallo"; borm. La *mèla* "la lama", gros. *mèla* "coltello a serramanico dalla punta ricurva", *šmelér* "affettare col coltello a serramanico", valt. *melüsc* "coltello tascabile", com. *melèta* "piccola arma logora da taglio", colich. *meló* "falco, pennato", com., mil. *mèla* "spadino di Arlecchino", fr. *alumelle*, ille-et-vil. *armel* "filo del coltello"; trent. *èser*, *vignir a mèle* "venire ai ferri corti, litigare"; borm. La *mèla de la pòrta* "la maniglia"; cador. *mèla* "piastra di metallo", "baccello di piselli"; borm., gros. *mèla* "vacca vecchia, di poco valore" ridotta come una lama per la magrezza; fr. *alemette*, omelette "frittata" per la forma piatta.

**Pciàa, piàa:** prato pianeggiante.

Lat. *planus* "piano, liscio". Abr. *mbranà*, *nghianà* "salire", castelmad. *appianà* "salire"; rincarare, cal. *nchianare*, sic. *acchianari*, piazz. *cianà* "salire"; abr. *mbianà* "prendere il piano dopo aver terminato la discesa"; sic. *nchianu* "fuori"; provenz. *de pla* "subito".

**Pilòk:** coperta grossolana, tessuta nei telai locali.

Derivato da pi(i) con suff.dim. (poi qualif.) -òk. Gros. *Pelòrsc* "coltre grossolana di cnapa usata nei lavori agricoli o come gualdrappa"; borm. (Piatte) *sc'pelurci* "spelacchiato, implume"; evoluzione parallela nel fr. *peluche* "tessuto peloso, felpa per guarnizione, velluto riccio" < ant. *peluchier* "togliere i peli" < lat.tardo \**pluiccare*, ted. *plüsch*, ingl. *plush*; piem. *plücia* "felpa", cal. *plüsciu* anche "pelliccia da collo", sic. *plusciu* "pelone"; it.ant. *peluzzo* "sorta di panno fino", lat.medioev. *pellutium* "lana a pelo corto".

**Sfemnà:** diradare le piantine di canapa: quando la canapa era alta 40-50 cm., se le piantine, che erano state seminate a spaglio, risultavano eccessivamente fitte, si procedeva al diradamento levando parte di quelle femminili.

Derivato da *fèmma* < lat. *fēmina* "femmina, donna" con s-sottratt., grig. *femella*, *famiala* "canapa maschio", ted. *fimmel* "canape maschio" < lat. *fēmèlla* "femminuccia"; it. *sfemminellare* "liberare le vite dalla femminella, falso rimessticcio".

**Spàdula:** 1) spatola, assicella stretta e sottile usate per portare la caldaia sugli alpeggi, nello spostamento di baita, di stazione; 2) le due assicelle laterali della *frasc'héra*; 3) attrezzo di legno a forma di spada per dirompere la canapa.

Lat. *spatūla* "piccola spada, oggetto a forma di spada; mestolo", "stecca larga", "scapola, spalla". Cun. *spāwra* "scotola", borm. *sc'pádola*, gros. *spādula* "scotola; stecca di legno che forma il telaio dei recipienti a intreccio", pav. *spàula*, poles. *spalaora* "scotola", it. *spadola*, sp. *espadilla*, port. *espadela* "scotola"; it. spatola "Spatula clypeata", trampoliere detto anche mestolone per la forma del becco.

**Spinà:** 1) Pungere con spine; 2) Pettinare la canapa e il lino con lo *spinasc*.

Prende dal verbo *Spinà* (denomin. da *spii*, spina. Retorom. *spinàtsch* "Berberis Vulgaris"; bresc. *spinascórk* "pungitopo", crem. *spinaràt* "pungitopo", it. ant. *spinatoparia*, mat. *spünapiëdëcè* "biancospino", sic. *spinapùlici* "pungitopo"; pav. *spinabò* "lappola") con specializzazione ergologica. L'accezione di

"pettinare la lana" deriva dal primo strumento offerto dalla natura per l'operazione così come si disse cardare dall'uso del cardo dei lanaioi. Borm. *sc'pinàr* "pettinare la lana o il lino"; mil. *spinadûra* "pettinatura del lino o della canapa".

**Spinasc:** pettine, attrezzo per pettinare la canapa e il lino, formata da un'assicella rettangolare con infisse punte d'acciaio piuttosto lunghe e robuste, disposte a losanga.

Derivato da *spii* con suff.pegg. -àsc, in origine "cespuglio, fascio di spine". Borm. *sc'pinàc*, piatt. *sc'pinèc* "pettine della lana e del lino", gros. *spinàsc* "attrezzo per pettinare le fibre del lino e della canapa", crem. *spinàs* "pettine", *spinasi* "lanaioi", lomb. *spinàts*, *spinón* "scapechiatoio, scardasso"; sav. *epènero* "scardasso", abr. *spinacciòle* "pettine da lino".

## Testimonianze

**SAVINA:** cosa devo raccontare, sono vecchia e malandata, sono del 1922, mio marito ha due anni più di me, siamo la coppia più vecchia... alcune disquisizioni sui più vecchi ancora in vita.

Cominciavamo il mese di maggio a seminarlo, prima a preparare il campo poi x tutta l'estate la pianta cresceva e per Santa Maria che è l'otto settembre si andava a prendere la femna, che erano piante più grandi che facevano le sementi (*sumenza*). Nostra mamma e noi insieme stendavamo una coperta in mezzo al campo e una volta stese sopra le piante con la *spadula* la si faceva uscire per usarla nell'anno successivo.

Alla fine di settembre si andava a strappare il canef e si legava in mazzi con un filo di canapa e si portava in un prato facendo delle file per farlo masuti (per farlo marcire) per far restare solo la *resca*. Quando erano passati quaranta giorni lo si prendeva e si intrecciavano i capi e con il gerlo si portavano a casa nel solaio.

L'è lunga la storia dul canef...

Dopo veniva battuto su di una sciuca per farlo diventare morbido perché altrimenti la frantoia non riusciva a romperlo invece così facendo si riusciva a romperlo e ottenere solo il filo che poi veniva messo sullo *spaduladur*.

Savina ci mostra un mazzetto di filo di canapa che ha conservato.

Dopo averlo spadolato si usava un attrezzo chiamato spinasc che serviva a eliminare tutte le impurità e la scaia che restava attaccata. Così facendo si otteneva un filo sottile che veniva poi radunato in ruche e filato con il carrello, lo stesso carrello usato per la lana.

Rina: sulla pertega quando veniva steso? Prima o dopo averlo sfrantoiato? Dopo essere stato sfrantoiato veniva messo sulla pertega in terrazzo per farlo asciugare bene poi poco alla volta veniva ritirato e spadolato.

Una volta ripulito da tutte le impurità veniva filato e fatto in asce per procedere alla cottura che solitamente veniva fatta durante l'inverno. Si procedeva così: si faceva all'interno del paiolo un giro di canapa e uno di cenere fino allo riempimento del paiolo. In mezzo veniva lasciato un buco all'interno del quale veniva collocato un bastone di legno per impedire che si attaccasse tutto insieme. La cottura richiedeva una giornata intera e doveva essere sempre in ebollizione. Più cuoceva più diventava bianco e morbido. "ul Serafin quant de nocch el sta mai fermu ghe disi sempri che vo a toc en lensol de canef".

Dopo quando era cotto bisognava andare al lavatoio a lavarlo e ci voleva grande olio di gomito e poi lo mettevamo a asciugare sui balconi e se prendeva la brina era ancora meglio..

Quando era asciutto si prendeva prima l'aspa e poi la baderla, una per fare le matasse e l'altra per fare il gomito.

Una volta fatto in gomito lo portavamo a morbegno per per fargli fare la tela perché in Albaredo nessuno aveva il telaio per la canapa, io mi ricordo solo di una signora che li aveva che si sentiva fino alle Case di Sopra quando li metteva in funzione.

Si discute per un attimo della differenza tra due tele e tre tele che componevano le lenzuola.

Savina parla degli usi che ha fatto delle lenzuola di canapa..sacchi per pestare le castagne, sacchi per gli attrezzi dell'uccisione del maiale e sacchi per ritirare il formaggio della latteria.

Una volta le famiglie arrivavano ad avere 13 campi coltivati ognuna: turches furment orsc patati canef e ogni anno giravano le coltivazioni, ma la gente lavorava tanto e si cibava solo dei suoi prodotti.

Quando è morto mio papà eravamo tutti piccoli e ci siamo salvati andando ad aiutare i contadini, in cambio ti davano un pezzo di matusc, il lach del buter, un secchio di latte..

Ne hanno fatte di vite i miei fratelli e anche io in tempo di guerra ho fatto il casineer che non è solitamente un lavoro da donna.

## IL CARBONAIO

Da conversazione con Eligio Mazzoni, nato nel 1906.

Fare il carbonaio è un mestiere difficile. La legna da sempre è stata la risorsa primaria per gli abitanti di Albaredo, prima per i forni del ferro, poi per il carbone e le altre attività economiche. Sono, infatti, ancor oggi ben visibili i resti delle *raseghe* lungo la via d'Orta, oltre il Dosso Chierico dove dai tronchi, utilizzando l'acqua come forza motrice, si ricavavano le assi (*trintinà*).

La prima fase consisteva nel preparare la piazzuola (*ajal o jaa*), sulla quale collocare la catasta, in un posto visibilmente pianeggiante; se non ne esisteva già una occorreva crearla. Poi iniziava la parte più difficile e delicata del lavoro. Dai tronchi degli alberi tagliati si sceglievano i più dritti per costruire, con una specie di catasta, il forno, formando una cavità di circa mezzo metro (*pertega* diritta, lunga qualche metro, destinata a servire da riferimento). Attorno ad esso si appoggiavano, in posizione verticale, pezzi di legno lunghi non più di un metro, facendo circa due o tre giri e riducendone il diametro man mano che si veniva verso l'esterno. Si formava così una catasta a forma di cupola. Bisognava fare molta attenzione per lasciare al centro della catasta una specie di caminetto, che costituiva la bocca della carbonaia.

Fatto questo, si prendevano delle pietre da appoggiare alla base della catasta per fare uno zoccolo e si copriva di foglie, strame e terra la carbonaia, badando di lasciare aperti i canali di sfiato collegati con la cavità interna. Quando tutto era pronto, con una scaletta ci si avvicinava alla bocca che stava al centro della cupola e, con rami secchi gettati sulla bocca del camino, si dava fuoco alla carbonaia. Terminata questa operazione, occorreva seguire giorno e notte la cottura, evitando che la carbonaia prendesse fuoco e cercando di lasciarla sfiatare per impedirne il soffocamento e lo spegnimento. Questo era il lavoro più difficile, guidato dal *carbonér* più esperto, consistente nell'introdurre dei *gnocch* nel fornello, nell'aprire dei fori di sfiato a varia altezza nel manto, a seconda dell'andamento della combustione che doveva procedere uniforme in tutta la massa, nel tamponare le inevitabili crepe che si formavano all'esterno per l'assettamento dei legni, a mano a mano carbonizzati e quindi divenuti più deboli.

La cottura doveva essere sempre uniforme; lo si capiva dalla quantità e dal calore del fumo che fuoriusciva dal camino. Se era necessario, occorreva usare dell'acqua o chiudere i fori di sfiato per garantire la regolarità della cottura. Per questo quelli che chiamavano i *puiàt* si facevano quasi sempre nelle vicinanze dei corsi d'acqua. Una scala ricavata in un tronco stava appoggiata al *pujatt* e il carbonaio la spostava, palpando con il palmo il manto in ogni posizione per rendersi conto del calore del procedere della combustione.

Si andava avanti così per alcuni giorni, secondo la quantità del legno impiegato. Alla fine, il fumo usciva più chiaro: questo era il momento giusto per chiudere i fori e spegnere il fuoco. Si lasciava passare un po' di tempo, poi si toglieva la terra. Infine si raccoglieva il carbone per insaccarlo, si pesava ed era pronto per la vendita.

La combustione si completava, a seconda della dimensione della catasta, in due o tre giorni. Quando si era certi della totale buona cottura, si procedeva a disfare la catasta, sezionandola, raffreddando con acqua che si trasformava in vapore di particolare profumo.

Il carbone veniva insaccato e condotto a valle su gerle portate quasi sempre dalle donne.

Quasi tutto il carbone prodotto si vendeva a Morbegno, la maggior parte alla metallurgica Martinelli e al negozio Zuccoli, il resto ad altri.

Questa attività costituiva per noi l'unica fonte di reddito. Per aumentare il peso del carbone, e quindi ricavare qualcosa di più, prima di caricarlo su carretti lo si bagnava un pochino.

## VOCABOLARIO DEI TERMINI USATI

**Carbunâsc:** pezzo di legno non ancora carbonizzato del tutto, ma spento; spento il fuoco, legno parzialmente consumato da questo; specialmente negli incendi di abitazioni, i residui di parti di legno mezzo carbonizzate.

Da *carbûu* col suffisso -âsc di valore peggiorativo per indicare qualità non ancora giunta alla perfezione.

**Carbunêer:** carbonaio, l'operaio che faceva il carbone di legna (i carbonai che preparavano il carbone nelle selve castanili venivano spesso dalla Valsassina). Lat. *carbônarius* "carbonaio". Svizz. it. *carbonée* "carbonaio", svizz. it. *carbonât*, *carbonin* "carbonaio"; sic. *carbunâru* "luminello di lampada".

**Carbunêra:** piazzola dove si faceva il carbone.

Lat. *carbônaria* "fornace per preparare il carbone", in origine aggettivo "attinente al carbone", it. *carbonaia*.

**Carbûu:** carbone.

Lat. *carbo*, -ônis "carbone". Eng. *scravuner* "sporcare di nero"; svizz. it. *maglaicarbói* "persona sporca in viso, in particolare intorno alla bocca"; it. *carbonata* "carne di maiale salata, cotta sui carboni o in padella"; it. *carbonêca*, roman. *sciarvonêa* "vino cattivo", secondo qualcuno < fr. ant. *charbonnée*, voce che non è attestata in questo senso.

**Iâal:** piazzola nelle selve dove si faceva il carbone. Nel vocabolario di Premana l'*ajal* è uno spiazzo più o meno circolare sul quale venivano costruite le carbonaie. Esse erano numerosissime in quanto erano predisposte in tutti i siti nei quali era facile convogliare il carbone ma dovevano essere possibilmente vicini a valli e sorgenti e raggiungibili con un sentiero per permettere il trasporto del *bisâch* del carbone. Queste piazzole diventavano punti di riferimento e quindi toponimi. Anche se da decenni abbandonate si riconoscono ancora facilmente in quanto il loro fondo è ancora nero di polvere di carbone. Tutti gli *iâal* avevano un nome proprio che derivava dal sito in cui si trovavano o dal carbonaio che vi lavorava.

*Ajal, Jâal:* PREMANA, ALBAREDO, TARTANO.

Lat. *areâlis* "attinente all'aia; spazio dell'aia (per deposito di carbone o legna). L'evoluzione fonetica potrebbe spiegarsi attraverso una formula assimilata \**alâal*, con discrezione di (a) inteso come articolo. Surselv. *irâl*, eng. *irêl* "aia", borm. *eirâl* "area di base occupata da una costruzione qualunque; muri di una casa bruciata e mezzo in rovina"; berg. *arâl* e *ajâl* "lo spazio su cui si dispone la legna per carbonizzarla", top. bresc. *aiale*, livinall. *ajêl*, agord. *ajâl*, zold. (a)*iâl* "spiazzo per la carbonaia".

**Puiât:** carbonaia, la catasta di legna a forma conica ricoperta con uno strato di terra battuta col badile, nel quale venivano praticati dei fori da cui usciva il fumo; all'interno aveva una specie di canna parallelepipedica formata da piccoli pezzi di legna; attorno a questa si disponevano verticalmente e poi man mano obliquamente i pezzi di legna di grandezza pressoché uguale in modo da formare un cono; nella canna centrale a sezione quadrata si introduceva legna fine, che poi veniva accesa dall'alto. In basso cominciava la combustione, la quale veniva accuratamente sorvegliata dal carbonaio, aprendo nuovi fori nello strato di terra che copriva la catasta di legna o chiudendone alcuni per evitare una combustione rapida che avrebbe lasciato pochissimo carbone. Il carbone si formava nel giro di 8, 10 giorni per combustione lenta e i pezzi di legna restavano interi, ma carbonizzati. A Campo Tartano il carbone si faceva soprattutto con legna di castagno, faggio e betulla; a Tartano con legna di larice, con rami di abete rosso e bianco e con ontano verde (la legna dei tronchi di abete rosso e bianco era troppo dolce per fare carbone). Si poteva utilizzare sia la legna verde che secca, ma questa dava una resa migliore. Naturalmente, le essenze più forti davano una resa elevata e anche la qualità della legna. Il carbone era prodotto, specialmente nelle selve castanili, fino a poco prima dell'ultima guerra. I carbonai, almeno dalla fine del secolo scorso, provenivano in genere dalla Valsassina. Alle volte arrivavano in due, ma lavoravano a due carbonaie distanti una dall'altra. Si costruivano una specie di piccola capanna di frasche, dove dormivano vestiti con una coperta e su foglie secche o rametti verdi con le foglie. Anche di notte dovevano sorvegliare spesso la carbonaia, affinché non si sviluppasse eccessiva fiamma.

Nelle valli di Premana veniva preparata la legna e livellato il fondo della jaal veniva piantata la perteghe usata come filo a piombo per la costruzione perpendicolare della incastellatura centrale a guisa di gabbia all'interno della quale sarebbe rimasto un vano alto e stretto: la camera di combustione.

Attorno si appoggiavano legni e legnetti in ordine e con cura cercando di non lasciare spazi vuoti o interstizi troppo larghi e di distribuire con equità le varie essenze legnose eventualmente disponibili.

Sistemato tutto il legname si provvedeva poi a preparare òl patûsc con il quale si ricopriva l'intera catasta in modo da costituire uno strato isolante per bloccare la fuoriuscita del calore e l'ingresso dell'aria fredda. La carbonaia era pronta e appariva come un grande cono nero oppure come una semisfera alta due metri con un diametro che poteva raggiungere gli otto dieci metri. La cottura del *pojatt* era molto delicata e richiedeva domestichezza, un leggero venticello o una lacerazione nella struttura poteva dare il via alla combustione della catasta, il che significava dire addio al carbone.

*Pujatt:* ALBAREDO, TARTANO.

*Poiatt:* PREMANA.

Lat. tardo \**pôdiâtum* nel senso di "accatasto", derivato da *pôdium* "elevazione; mucchio". Tic. *pojàt* "carbonaia", posch. *puiât*, borm. *pogliât*, gros. *puât* "catasta di legna della carbonaia", valt. *poiâat* "catasta di legna da carbonizzare", berg., bresc., trent. *poiât* "carbonaia", trent. *poiât* "carbonaia, cupola di legna che arde per circa cinque, sei giorni e notti, trasformando in carbonella", agord. *pojât(a)* "carbonaia", gran fumo denso", gard. *puyâtê*, comel. *pujâtê*, amp. *pojâta* "gran fumo", bellun. *pogiât* "fornace di carbone", "fumo soffocato"; sp. *poyata* "armadio con scompartimenti".

## LA LAVORAZIONE DEL FORMAGGIO ED IN PARTICOLARE DEL FORMAGGIO MATÜSC

Il *Matüsc* caratteristico “formaggio magro”, ancora diffuso nelle Valli del Bitto e in particolare nei maggenghi della zona di Albaredo. L'origine di questo nome ha molte interpretazioni che ne attribuiscono un'origine celtica. Giovanni Bianchini<sup>25</sup> scrive che esiste un certo numero di voci riguardanti la lavorazione del latte tra cui il francese *maton*, il catalano *matò*, il tedesco *matte* e *matze* fino al *bettelmatte* piemontese, che si raggruppano sotto la base latina *matta/natta* ovvero “panno, coperta”. Friedrich Kluge spiega che il formaggio chiamato *matte* prende il nome dal telo impiegato per estrarre la cagliata e avvolgere il formaggio, in modo che il siero possa separarsi durante il processo di asciugatura. Secondo lui il termine *matte* ha un'origine ebraica (con significato di tappeto di giunco, paglia o altro) perciò un'origine molto lontana dal celtico, come scrive l'Hubschmied<sup>26</sup>.

E' singolare notare che diversi autori si siano occupati del significato e della diffusione del termine *matüsc*. Scheuermeir, nella sua indagine, compilata per conto dell'Ais assegna questa voce alla Bassa Valtellina e in modo speciale al comune di Mello (AIS p.225). Mentre lo *Stampa*<sup>27</sup>, nell'inchiesta personale pubblicata nel 1937 con il titolo “Contributo al lessico preromanzo dei dialetti lombardo alpini e romani”, segnala questo termine diffuso nei comuni di: Delebio, Cosio, Roncaglia, Gerola Alta, Masino, Caiolo, Albosaggia, Dubino.

Il *Matüsc* era un formaggio fatto in casa, ad uso esclusivo del consumo familiare. Così come altri prodotti questo formaggio ha rivestito un ruolo unico per i ceti più umili dal punto di vista del bilancio alimentare. Per produrlo si utilizza tuttora il latte di più mungiture, lasciato riposare anche 48 ore, una volta separata la panna affiorata, si miscela direttamente in caldaia il latte crudo della mungitura. La coagulazione si ottiene aggiungendo il caglio al latte riscaldato a 35°- 36° C, in quantità tale da ottenere un coagulo fermo in ca. 25-30 minuti.

Rotta alle dimensioni di un chicco la cagliata, per circa una decina di minuti, è cotta alla temperatura di 38°- 40°C; ultimata la cottura e dopo una breve sosta, la cagliata è estratta o con la *pata* o con il *caròt*. La cagliata posta in fascera oppure lasciata nel *caròt*, subito dopo essere stata estratta, è sottoposta a pressatura per almeno 12 ore, trascorso questo periodo il formaggio è trasferito in cantina dove entro le prime 24 ore è salato manualmente e qui si avvia il processo di stagionatura.

Fino al secolo scorso i prodotti quali il *Matüsc* e lo *Scimudin*, erano relegati al margine del settore economico valtellinese e venivano considerati formaggi scadenti, prodotti solo per autoconsumo.

Per avere un'idea completa della produzione del formaggio, in particolare del *matüsc*, dobbiamo partire da lontano facendoci un'idea di quello che sta alla base. Il punto basilare, ovvero quello da cui si deve partire, della produzione del formaggio è l'alpeggio. Per alpeggio si intende lo sfruttamento sistematico durante i mesi estivi dei pascoli dell'alta montagna da parte del bestiame, e in particolare delle vacche, il cui latte viene lavorato sul posto. Le condizioni naturali fanno sì che questo tipo di attività sia molto più diffuso nelle zone alpine che nell'Appennino, dove i pascoli montani sono meno estesi e meno rigogliosi.

Nella catena alpina si può constatare come, per motivi geografici, l'alpeggio abbia rilievo maggiore a nord dello spartiacque di quanto non ne rivesta a sud, dove i versanti sono più stretti e più ripidi.

25 G. Bianchini, R. Bracchi, Dizionario etimologico dei dialetti della Val Tartano, a cura di IDEVV, Sondrio, 2003, p. 269.

26 J.U.Hubschmied, Ausdrücke der milchwirtschaft gallischen ursprung

27 *Stampa*, “Contributo al lessico preromanzo dei dialetti lombardo alpini e romani”, Zurigo, 1937.

Ci sono diversi tipi di gestione degli alpeggi:

**Casera domestica:** in Italia, e soprattutto nella pianura padana e nella parte peninsulare, le vacche e i buoi rimangono quasi sempre nella fattoria durante l'anno, poiché vengono impiegati come animali da tiro. Con il latte rimasto, se non viene portato tutto nella vicina città o venduto al caseificio del paese, si producono ancor oggi quasi ovunque dei piccoli formaggi casalinghi.

**Casera familiare:** nelle Alpi italiane l'alpeggio normalmente è un fatto privato: privati infatti sono quasi sempre i pascoli montani in cui viene condotto il bestiame. Quand'anche siano di proprietà del comune, l'alpeggio viene esercitato in modo privato delle famiglie che vi abitano in edifici di loro proprietà. La distanza tra l'alpe e il paese naturalmente varia di molto, secondo le caratteristiche del sito. Di solito la famiglia intera o una sua parte sale al monte insieme con il bestiame, man mano procedendo con l'avanzare della stagione fino ai pascoli più alti. Questo tipo di piccola azienda familiare è molto diffuso nell'Italia settentrionale.

**Grande azienda privata:** la gestione di questo tipo di azienda si distingue dalla precedente soltanto da un punto di vista quantitativo. I pascoli alpini possono essere di proprietà privata oppure possono appartenere al comune o a una comunità ed essere presi in affitto da un privato per condurvi gli animali all'alpeggio. Questo malgaro conduce all'alpe un'intera mandria di bovini, che può arrivare anche a parecchie centinaia di capi, di sua proprietà oppure presi in custodia per il periodo estivo, dietro adeguato compenso. I prodotti della lavorazione del latte appartengono al proprietario degli animali che può trovarsi egli stesso nell'alpeggio a dirigere l'azienda, quando non abbia invece assunto un malgaro responsabile, assieme agli aiutanti necessari.

**Sistema turnario:** il sistema turnario rappresenta uno stadio di transizione tra la piccola azienda familiare e il sistema dell'alpeggio comunitario. Corrisponde per la maggior parte ad una azienda cooperativa ma è diverso il modo in cui vengono suddivisi il latte e i suoi prodotti. La produzione giornaliera di formaggio appartiene di volta in volta a un determinato membro della comunità, e precisamente si fa il formaggio per chi dispone a suo credito della maggiore quantità di latte. Salvo poche eccezioni, questo sistema turnario, è senz'altro il più diffuso nel Trentino.

**Alpeggio comunitario:** bisogna distinguere tra proprietà comunitaria da una parte e attività cooperativa per lo sfruttamento della medesima dall'altra. La prima forma è più diffusa della seconda. Per quanto riguarda l'azienda cooperativa bisogna fare un'ulteriore distinzione tra cooperative formate da singole persone che si sono messe insieme soltanto di recente per lo sfruttamento collettivo di un'alpe, e proprietà comunali, in cui lo sfruttamento dell'alpe è riservato solo agli abitanti di una circoscrizione comunale o a coloro che fanno parte delle antiche comunità civiche, il cosiddetto "patriziato". L'associazione nell'alpeggio è tipica soprattutto della Svizzera e si presenta in tutte e quattro le aree linguistiche in forme estremamente varie e complesse.

Una delle prime operazioni per ottenere un buon formaggio è la *mungitura*: alle 4 del mattino i malgari si alzavano e portavano le vacche sullo spiazzo che circonda la malga, il *stavel*. La mungitura viene effettuata due volte al giorno, ogni mattina e ogni sera dalle 4.30 alle 7.30. I mungitori erano tre e ciascuno mungeva le vacche di uno stesso proprietario. Durante la mungitura i mungitori stavano seduti su un apposito sgabello rotondo con una gamba sola. Il latte veniva munto dentro un secchio con il bordo rialzato con una bocca d'uscita angolata e all'interno un manico di legno.

Il posto dove si munge varia a seconda della zona e della quantità del bestiame. Nei pascoli alpini, dove gli animali vengono condotti soltanto durante l'estate e dove si potevano contare fino a diverse centinaia

di capi. Altrove venivano munte nelle stalle. I pecorai meridionali raccoglievano per la mungitura il gregge in un addiaccio, si mettevano a sedere in un varco praticato appositamente e mungevano le pecore che passavano una per volta. Le vacche venivano munte di lato, mentre le pecore e le capre da dietro. La posizione della persona che munge è indicativa dell'importanza o del grado di arretratezza dell'industria casearia in una data località. Il mungitore vero e proprio lavorava con entrambe le mani; egli spingeva spesso con forza la testa nel fianco della vacca e per questo portava un piccolo copricapo. Si serviva inoltre di un recipiente particolare e di un apposito sgabello; infatti durante la mungitura stava seduto.

Ci sono diversi tipi di sgabello da mungitore (*scanno da múngere, banco, -chetto, -chino ~, grig. sopča ~, soča ~, sopia da mulžer*, lad.centr., friul. *sela, siele*, sicil. *Assittatore*) come:

lo sgabello a una gamba con sedile rotondo o rettangolare, con una diffusione nelle Alpi in quanto si mungeva all'aperto e dovevano tener dietro a ogni singola vacca con lo sgabello e il recipiente per il latte;

sgabello a tre gambe con sedile rotondo, oblungo o triangolare. Questo tipo di sgabello viene usato quasi esclusivamente nella stalla di paese, più raramente in montagna;

sgabello normale, per lo più a quattro gambe, panchetto, sedia bassa con schienale o senza, oppure qualsiasi sedile, anche non specificatamente destinato alla mungitura;

sgabello a graticcio: diffuso in Italia Meridionale, ma raramente;

ceppo o tronco d'albero: presente nel sud;

blocco di pietra: il pecoraio dell'Italia meridionale durante la mungitura sta seduto su un blocco di pietra piuttosto basso, spesso fisso, situato nell'addiaccio nel luogo in cui avviene la mungitura. La pietra sostituisce lo sgabello del mungitore, del tutto sconosciuto al pecoraio meridionale.

Per raccogliere il latte dopo la mungitura ci sono diversi tipi di recipienti, ma il più comune è il secchio da mungitura: *secchio da múngere*, sursilv. *sadiála da mulžer*, b.eng. *cuágl da molžer*, a.eng. *žuf da munžer*, bróc da mulžer.

Riscaldamento sul fuoco: in generale il latte da caseificare viene scaldato sul fuoco usando diversi contenitori; sulle nostre montagne si usano dei contenitori di rame.

- Caldaia di rame: dappertutto si può trovare la denominazione caratteristica di caldaia. La grandezza della caldaia, che serve esclusivamente alla preparazione del formaggio, varia a seconda che venga usato nelle casera domestica, nel pascolo di primavera o in un'alpe privata, in una malga o nel caseificio del paese. Le grandi caldaie delle Alpi possono contenere fino a 2-3 quintali di latte, quelle fisse dei grandi caseifici della pianura padana anche molto di più. Quelle dei pastori migranti dell'Italia centromeridionale sono in genere più piccole.

La caldaia di forma larga, panciuta, un poco più stretta in fondo con manico è diffusa in Svizzera e in Italia settentrionale e la troviamo anche nelle casere domestiche delle nostre montagne.

Ovviamente la caldaia di rame deve essere sospesa sul fuoco per poter lavorare il latte al meglio proprio per questo ci sono dei dispositivi di sospensione della caldaia. Poiché durante la caseificazione bisogna interrompere e quindi riprendere il riscaldamento del latte, è necessario un dispositivo meccanico che permetta di spostare la pesante caldaia e di rimetterla di nuovo sul fuoco. La diffusione di questo dispositivo è in Svizzera e nelle Alpi italiane ad eccezione del Piemonte meridionale e occidentale, e nei caseifici della pianura padana. Rara nel Lazio e nelle Puglie, poco frequente negli Abruzzi, in Lucania e in Calabria.

Il latte coagulato viene poi tolto dal fuoco e quindi sminuzzato e di nuovo riscaldato e rimescolato, finché le particelle di formaggio che si separano non abbiano raggiunto la dimensione desiderata. Per questa operazione ci sono diversi attrezzi, i nomi di questo strumento, spesso collegati a un verbo come “girare, mescolare”, non possono essere distinti a seconda delle varie forme. Si possono distinguere i seguenti tipi di frangicagliata:

- lo spino: usato nell'Italia Settentrionale.
- semplice bastone, nell'Italia settentrionale quasi sempre con un ingrossamento all'estremità inferiore. Diffusione: raro in Piemonte, sporadico nel Lazio e nelle Marche, frequente nell'Italia meridionale.
- bastone con forcella naturale oppi o tripla all'estremità, oppure tagliato appositamente in una punta in quattro parti. Diffusione: sporadico in Piemonte, nel Ticino meridionale e nel Friuli; più frequente in Emilia e nell'Italia centrale.
- bastone con una o più diramazioni, spesso la punta di un abete scortecciato. Diffusione: Piemonte, Veneto, sporadico in Lombardia, nelle malghe più semplici.
- bastone le cui diramazioni vengono ripiegate e fissate all'estremità in fori praticati nel bastone stesso. Diffusione: sporadico nel Ticino, in Piemonte, in Lombardia e in Calabria.
- bastone con chiodi di legno disposti ortogonalmente. Diffusione: quasi dovunque nei Grigioni e nel Ticino, frequente in Piemonte, in Lombardia e nel Veneto, sporadico nell'Italia centrale, raro nel meridione.
- rotella, bastone con disco di legno orizzontale all'estremità inferiore. Diffusione: è la forma più diffusa nell'Italia meridionale. Serve per mescolare il latte in modo che le particelle di formaggio affiorino. Comune nella pianura padana, nel Trentino e nel bergamasco. Questo strumento viene denominato in lomb. *rüdel*, bergam. *perla*, trent. *rodela*, zirela, emil. *risula*.
- bastone con diramazioni che vengono piegate e fissate a un disco di legno orizzontale, eventualmente anche con chiodi di legno. Diffusione: si trova specialmente in Friuli e nel Piemonte.

I due tipi seguenti sono più recenti e si trovano nel nord Italia:

- bastone con fili metallici paralleli, lira, chitara, sitara. Con questo strumento la cagliata viene dapprima sminuzzata, quindi si continua poi con il bastone.
- bastone con all'estremità un groviglio di filo metallico.

Ultimata la cottura si usa la pàta per prendere il formaggio dalla caldaia e poi messo in contenitori per dargli la forma desiderata. Per fare questo si usa la fasèra, ovvero un cerchio di legno entro la quale viene messo il composto ottenuto e poi pressato da un 'asse di legno per far uscire il siero che potrebbe rovinare il formaggio.

## VOCABOLARIO DEI TERMINI USATI

**Caròt:** Recipiente di legno a forma di secchio, di diametro inferiore e più alto con dei fori triangolari sul fondo e nelle commissure delle doghe: serve per mettere la ricotta appena levata dalla caldaia e per fabbricare stracchini.

*Garót:* GEROLA

*Garòt:* TARTANO, CAMPO

*Caiòt:* ALBAREDO

Ant.alto. ted. *kar* "recipiente, botte" col suff. diminutivo -òt. Piem. *garòss* "mastello", mesolc. *Garòt*, surmir. *Carìet*, surselv. *t'ariet*, eng. *k'arot*, moes. *garòtt* "mastelletto di legno con tanti fori all'ingiro per mettervi a sgocciolare la ricotta appena levata dalla caldaia", breg., posch. *caròt* "recipiente per dare forma al cacio", liv. *caròt* "vaso di legno con fori per scolare la mascarpa", gros. *garòta* "cassetta bucata per lo scolo della mascarpa", beg. *caròta*, mil. *caròtula* "forma per il cacio", pav. *garòto* "forma di legno in cui si pone la ricotta appena fatta", *garòtei* "forma del mascarpone", premier. *caròta*, agord. *caròta*, ver. (Lessinia) *caròta* "piccolo recipiente di legno bucherellato nel quale si versa la ricotta perché si scoli dal siero".

**Culdéra:** Recipiente di rame, stretto in basso e più ampio all'orlo a forma di campana rovesciata, che serve per cagliare il latte.

*Culdéra:* TARTANO, CAMPO, ALBAREDO

Lat. "vulgata" *calidária (ólla)* "recipiente per riscaldare" < *calldus* "caldo". Borm. *caldeira*, ven. *caldiera*, *caldiero*, fr. *chaudère*, basco *galdari*, carnico *caltor* "caldaia"; topon. ven. *caldiéro* per la presenza di bagni caldi; cal. *fungiu caddararu* "specie di fungo".

**Fasèra:** stampo di legno circolare con una sporgenza convessa all'interno, perché lo scaldo della forma risulti un po' concavo verso il centro, stretta da una cordicella.

*Fasèra* (fasciaria): CAMPO, TARTANO, GEROLA, RASURA, ALBAREDO.

Lat. *fascia* "fascia" con suffisso di strumentale -*aria*. Borm. *fascéira*, gros. *fasèra* "fascia rotonda, ricavata da una stecca di legno flessibile, entro cui si rovescia la cagliata per lasciare sgocciolare il siero", bresc. *fasera*, *fesera* "forma per il formaggio", lomb. *fasera* "fascia di legno per dare sagoma al formaggio", ver. (Lessinia) *fassàra* "fascia lignea usata per dare la forma rotonda al formaggio, tenuta insieme da una cordicella esterna". In qualche variante con suffisso -*èlla* potrebbe esservi sovrapposta la voce lat. *fiscèlla* "cesta per dare forma al cacio". Surselv. *fashada*, eng. *fisciàda* "forma di cacio".

**Lira:** attrezzo per triturare la cagliata, chiamato così per la sua forma che ricorda quello dello strumento musicale.

*Lira:* CAMPO, TARTANO, ALBAREDO

It. lira < lat. *lyra* "lira" < gr. *lyra* "lira" a motivo della forma che richiama lo strumento musicale, per lo stesso motivo il frangicagliata è detto altrove arpa, cetra, chitarra. Svizz. it. *arpa* "frangicagliata formato da un bastone con fili metallici tesi parallelamente", borm. *lira*, gros. *lira* "strumento usato per frantumare la cagliata, formato da un'asta lunga con all'estremità un telaio rettangolare percorso da una serpentina di filo metallico", ven. *arpa*, *lira* "frangicagliata", ver. (Lessinia), vic. alto (Valdagno) *chitàra*.

**Masna:** sostegno sul quale si appende la caldaia, formato da due grossi bastoni uniti ad angolo retto, uno dei quali è infisso in un basamento di pietra (la *masna* viene trasportata da una baita all'altra).

*Masna:* CAMPO, TARTANO, ALBAREDO.

*Cigogna*, *Sigogna:* ALBAREDO, GEROLA.

Lat. tardo *macina* "macina" per *machina* < gr.dorico *mechaná*, ion. *mechané* "congegno di diversa natura", allotropo popolare di *machina*. Valt. *másna* "catena del focolare", morb. *másna* "portacaldaia", abr. *macigna*, *ma(n)gillè* "gramola", amand. *macenga* "maciulla", cal. *màcina* "frantoio", corso *magénula* "carreggiata"; it.ant. *masenetta*, emil. *maseneta* "moneta d'argento coniata a Ferrara e Reggio verso il 1500, che portava come emblema una macina di grano". Surselv. *tschaglégna* "colonna girevole del focolare", ticin. (Biasca) *scighégna* "perno girevole di legno", borm. *cigagnòla* "colonnina di legno girante su se stessa, munita di un braccio orizzontale per appendervi caldaia da sovrapporre al fuoco", sem. *cigògna*, dal lat. *\*cicōniōla* "piccola cicogna" per la somiglianza del braccio girevole con un trampoliere in riposo.

**Matùsc:** formaggio magro o semigrasso fabbricato in casa o sugli alpeggi piccoli.

Si è proposta come base in composto gall. *\*mapo-tukkiö*, parallelo a quello che starebbe all'origine di *maschèrpa*. Ma un certo numero di voci riguardanti la lavorazione del latte si raggruppano sotto la base lat. *\*matta-/ \*natta* - "panna". Lomb. *nata* "formaggio cattivo", fr. *matte*, *maton*, catal. *mató* "latte coagulato", catal., sp., port. *nata* "panna". Il formaggio prenderebbe così il nome dal suo rapprendersi.

**Pàta:** Tela fine a trama rada, che serve per levare la *fèta* dal paiolo o dalla caldaia per metterla nel *faseró'(ó)* o nella *fasèra*.

*Pàta* CAMPO, TARTANO, ALBAREDO.

Si è proposto il long. *paíta* "veste" e anche "cencio, pezza" con scadimento semantico. Ma l'ipotesi non soddisfa per motivi fonetici e di distribuzione geografica. Il lat. *adpacta* nel senso di "pezza attaccata" avrebbe dato al nord *c'* come esito del nesso *ct*. Si preferisce perciò partire da una base prelat. *\*patta* "pezza di stoffa, cencio" di origine discussa, per qualche studioso collegabile con *\*patta* "zampa" attraverso un valore intermedio di "orma (lasciata sulla neve)". Piem. *pata* "cencio, straccio", *pataràs*, *pativèl* "cencio", abr. *patarùn* "straccio", borm. *patina*, montagn. *patinna* "presina usata per tenere in mano oggetti roventi". Arbed. *patùsc* "fascia", gros. *patèl* "pannolone di tela per avvolgere i neonati", mil. *patèi* "pannicelli", trent. *patòl* "piccolo coperta fatta di tante pezze per coprire la culla dei bambini", rover. *paíta* "fascia da bambino", poles. *patela* "finta delle tasche", *patelón* "tappa nei pantaloni", borm., gros. *pata* "apertura anteriore dei pantaloni", montagn. *patója* "chiusura dietro i calzoni dei bimbi fermato con due bottoni", borm. *patuèla* "buono a nulla", *patiràna* "buono a nulla", gros. *patèla* "lembo di stoffa a modi sportello che costituisce l'apertura anteriore dei pantaloni del costume tradizionale", *patuèla* "abbottonatura dei pantaloni", non. *pato(v)éla*, *patèl*, trent. *patuèl* "brocchetta dei calzoni all'antica", valsug. *batuèlo* "brocchetta" con richiamo paretimologico a battere a motivo del ripiegarsi del lembo, ven. *patelón* "toppa dei calzoni", regg. *patàja* "camicia", it (sett.) *patta* "striscia di tessuto che ricopre l'abbottonatura di giacche o cappotti, risvolto della tasca", gros. *impatunàs* "coprirsi in modo sovrabbondante, imbaccuccato", non. *patòl* "fazzoletto da testa", *pata* "fazzoletto da testa", mil. *patée* "rigattiere", borm. *pátula*, gros. *patin*, montagn. *patinna* "tomaia delle zoccole", poles. *patòla* "ciabatta".

**Rùdèla:** Attrezzo per tenere agitato il latte e la cagliata triturata nella caldaia, formato da un bastone di legno con una rotella all'estremità.

*Rùdèla:* CAMPO

*Rùdèla:* TARTANO, ALBAREDO

Lat. *rôtèlla* "piccola ruota, oggetto conformato a ruota". L'allotropo maschile è *rùdél*. Eng. *rodella* "rotelle a seggiole, o latti", surselv. *rudiàlla* "vetri rotondi delle finestre", friul. *rodele*, fr.occid. *rouelle* specialmente "ruota dell'aratro", irp. *ruótèle* "strumento per sbattere il burro", final. *ruétta* "rotula", liv. *rodèla* "rotula", ven. *rodèla*, it. *rotella* "rotula", abr. *rutèllè*, irp. *rutedda*, provenz., catal. *rodella* "rotula", sp. *rodilla* "ginocchio", port. *rodela* "rotula", gros. *rudèla* "labbro, grugno del maiale" per la conformazione rotonda, *rudelón* "individuo con grosse labbra", valt. *rodél* "striscia semicircolare che talvolta resta sul labbro superiore di chi ha bevuto vino o latte", *rodèla* "bocca, grifo del porco", fr. *roulette* "ruota da gioco", padov.ant. *roelar*, fr.ant. *roeler*, fr. *roller* > ted. *rollen*, aragon. *redolar* "fare capriole", valt. *rodèla* "tossillaggine".

### Secchio di legno per il latte

Secchia grande di legno. Si usavano sugli alpeggi: quando le mucche erano distanti dalla baita, il latte munto veniva raccolto nei secchielli posati per terra e custoditi da un cascii, per evitare che si avvicinassero vitelli, maiali, capre e mucche.

Segiùu: CAMPO, TARTANO, ALBAREDO

Segia: ALBAREDO, GEROLA

Lat. pop. *sicla* per *sitùla* "secchio". Borm. *sésgia*, gros. *ségia* "secchio di legno a doghe con cerchi di ferro o di legno attaccato a due doghe sporgenti". Agord. Centr. *seja*, lad. *sedla*, friul. *sele*, *segle*, it. *secchia*, sic. *sicchiu*, *sirchiu*, provenz. *selh(a)*, fr. *seille*, port. *selha*; gard. *sidlöl* "pila dell'acqua santa", sic. *sicciettu* "secchiello dell'acqua benedetta"; berg. *seger*, bresc. *secer*, gard. *tlèl*, ver. *seciàr*, regg. *secer* "acquaio", svizz. *seillon* "secchio per mungere", friul. *seglet*, *seglot* "secchio per mungere"; catal. *selló* "brocca".

**Spii dèla quagiàda:** Attrezzo per triturare la cagliata, formato da una verga piuttosto grossa di abete rosso alla quale veniva legata la corteccia e i rametti erano tagliati a circa 10, 12 cm. dal tronco, salvo nella parte dove veniva impugnato; poteva essere pure di ginepro e, proprio per questo, si chiamava *spii*, perché era fatto con legno di *spii dè pumaréla*, *spii dè zenibri* (anche Campo usa questo termine, specialmente per indicare estensioni di ginepro prostrato in alta montagna).

*Spii dèla quagiàda:* CAMPO, TARTANO, ALBAREDO.



## IL RITUALE DELL'UCCISIONE DEL MAIALE E LA SUA MACELLAZIONE

Un'altra attività che ha sempre avuto solida rinomanza in provincia è quella relativa alla lavorazione degli insaccati: un'attività che si innesta nel contesto di quelle tradizioni cui si è fatto cenno: una sorta di rito festoso e sacrificale che va sotto il nome di *macilia*, con riferimento all'uccisione del maiale. La *macilia* era prerogativa di privati, per lo più gli stessi contadini, che, per la trasformazione delle carni suine, si avvalevano dell'opera di esperti operatori che svolgevano la loro attività al domicilio del cliente.

Il maiale fino a verso gli anni '50 era allevato dalla maggior parte delle famiglie, anche se nessuno si curava della sua riproduzione. Generalmente si acquistava da piccolo al mercato e si procedeva poi all'ingrasso. Inizialmente pesavano otto dieci chili e in pochi mesi arrivavano a superare il quintale grazie all'alimentazione a base degli scarti da cucina (*culùbgia*) e durante l'autunno grazie alle castagne, alla polenta e alle patate. Durante l'estate il maiale veniva anche portato in alpeggio a patto che gli venisse ferrato il grugno per evitare che, come sua abitudine, facesse dei buchi nel terreno.

La sua uccisione aveva luogo nei mesi freddi, soprattutto nel mese dicembre. Il macello era semplicemente fatto in qualche angolo di strada vicino all'abitazione del proprietario, e l'intero rito occupava due giorni.

Nel primo giorno il maiale veniva appeso alla *lobgia* attraverso una catena che aveva alle estremità due *cubgét* (cappi) attaccati alle zampe posteriori, che servivano per issarlo e tenerlo in posizione. A quel punto il macellaio provvedeva a far penetrare nel cuore lo *stilo* mentre due uomini ai lati del maiale lo prendevano per le zampe anteriori e lo tenevano fermo per non perdere il suo sangue. Questo sangue veniva raccolto in una *sidela* di rame e subito veniva fatto bollire per mangiarlo successivamente con le cipolle e la polenta. La bestia veniva poi sbollentata e raspata per levarne completamente il pelo, squartata e divisa a metà o in quarti veniva poi riposta in un luogo fresco a frollare fino al giorno successivo mentre si preparavano i budelli e gli attrezzi per insaccare.

Una volta frollata la carne si provvedeva a spolpare i quarti e a suddividere con cura la carne dal lardo per ottenere *cu'dighin*, *luganech*, *salam* e *murtadela* e il *salam de testa* che veniva insaccato nella vescica.

Si provvedeva poi alla macinatura delle varie partite di carne e nella *marna* si preparava la pasta miscelando alla carne le spezie, l'aglio e il sale utilizzati per il sapore e per la sua valenza conservativa. L'impasto così miscelato veniva posto nell'insacatrice che attraverso un cilindro e una manovella azionata a mano riempiva i budelli di pasta che poi venivano legati con dello spago e bucati con un apposito attrezzo per favorire la fuoriuscita dell'aria. Si procedeva in ordine insaccando cotechini, salsicce e salami passando poi agli insaccati minori cioè mortadella di fegato e salame di testa.

I frutti del lungo lavoro venivano poi attaccati a dei lunghi bastoni poi riposti nel *canivél* per la fioritura. Proprio la comparsa di una leggera muffa bianca sulla superficie degli insaccati dopo qualche settimana, era indice della correttezza e perizia del lavoro svolto.

Tutto questo rituale di festa era ed è ancora chiamato *faà su el ciùn* e anche se ora non è più permesso uccidere il maiale molte famiglie, soprattutto quelle patriarcali, usano insaccare artigianalmente i prodotti da consumare lungo l'inverno.

## VOCABOLARIO DEI TERMINI USATI

**Ciun:** maiale. *Fa sò sù 'l ciuu:* macellare il maiale (*mazzàda*: macellare). *Fak la fèsta al ciuu:* ammazzare il maiale (*fisàa*).

Da una base onomat. \*ciu(n)-imitativa del grugnito e usata come richiamo per l'animale, che rientra in un gruppo ricco di variazioni, nate indipendentemente tra loro. Si veda anche tart. *Zign-zign* voce per chiamare il maiale. Tic. *ciù* "maiale", bellinz. *ciùgn*, vallanz. *zic* "maiale" (*zica* voce con la quale le donne chiamano le capre), surselev. *tschic*, *tschin*, eng. *chuc(al)* "maiale" con variegata rielaborazioni fonetiche, breg. *ciùn*, grig. affett. (Roveredo) *cincin* "maiale", *cina* "scrofa", moes. *Zi zi zi* richiamo per maiale, borm.(infant) *ciuciù* "maiale", borm. *ciòna* "piccola palla di legno" usata nei giochi dei ragazzi e paragonata alla *ciòna* "scrofa", per cui è detta anche *pòcola*, gros. *ciòna* "scrofa di grosse dimensioni", tir. *ciùnch* "maiale", berg. *ci* "porco", *sunì* "maiale", bresc. *sci* "maiale", *scino* "troia", bresc. *sina* "troia", lucch. *cinino*, tosc. *ci ci*, it. *ciacco*, logud. (*ac*)*ciuare*, *attuare*, campid. *ciudi* "grugnare", teram. *Tciutsciù*.

**Cudighin:** cotechino, salume insaccato come le salsicce, fatto con la cotenna del maiale tritatura e con un po' di carne del maiale; agli ingredienti usati per le salsicce (*dròghi*) si univano ùghèc: va lessato e consumato fresco.

Derivato in -i da *cùdega*, lomb. *codeghin*, romagn. *codghèn*, it. *cotechino*.

**Culùbia:** bevverone per il maiale, che contiene i rifiuti di cucina.

Lat. collùvies "risciacquatura; sudiciume (ammassato risciacquando). Vales. *colùbia* "colaticcio che si dà ai maiali", tic.(Airolo) *cróbi* "rigovernatura, alimento per animali; pietanza mal fatta o mal riuscita", verz. *c(o)ròbia* "rigovernatura, resti per maiali; bevanda spregievole", *scrübìöz* "rigovernatura, brodaglia", gerg. *crobiign* "caffè", breg. *calòpia* "rigovernatura, bevverone per maiali, scolobiera" "suppurazione alle dita", valt. *scolobià*, com. *scorubià* "sorbire cibo liquido facendo rumore con la bocca", com. *colòbia*, mil. *coròbia* "rigovernatura, lavatura; broda; cibo che si dà al porco nel truogolo, pastone per animali"; *corobionna* "fantasca", ant. *corobia* "cibo per porci, pastone per bovini", berg., crem *colòbia* "rigovernatura, broda, pastone per animali, imbratto", trent. *scolòbie* "spazzatura", non. *colòbia*, (s)*colòbie* "acqua della lavatura delle stoviglie", *scolóbi* agg. "torbido" detto del vino.

**Lùgànega (lùgànek):** salsiccia.

Lat. lucanica in origina "salsiccia della Lucania". Retorom. *li(gi)ongia*, *liangia*, borm. *lugàniga*, mil. *lùgànega*; lad. Dolom. *liagna*, *liègna*, comel. *lungana*, amp., cadour., bellun. *lugànega*, ven. *lugànega*, friul. *lujànie* "salsiccia", basco *lukaika*, alban. *lèkongë*, gr.mod. *lukánikon* "salsiccia".

**Mazzà:** ammazzare, uccidere; ammazzare gli animali per macellarli.

Lat. tardo *matthæare* "colpire con una mazza, uccidere" port. *maçar* "bastonare", it. *ammazzare*. Bellinz. *mazafàm* "farina mista di fagioli", valmagg. *mazafàm* "farinata di patate, fagioli e altri legumi"; lad. Dolom. *mazacù* "frack", alla lettera "batti sedere"; venez. *mazasète*, it.(am)*mazzasette* "spaccone", propriamente "chi ammazza sette con un colpo solo", sp. *matasiete*; bologn. *mzapéider*, imol. *mzapéd* "incubo", abr. *mazzëmarellè* "folletto, farfarello; vortice di vento", march. umbro, laz. *mazzamurello*, nap. *mazzamaurièllo*, sic. *mazzamareddu* "incubo, folletto; turbine", fig. "ragazzo, discolo", rifacimento dello sp. *matamoros* "smargiasso", propriamente "ammazza mori"; friul. *mazzad* "briccone"; spot. *mzapréve* "libellula" per la sua forma a chiodo; mant. *mazzacavàl* "ciperone, giunco quadrellato".

**Maza:** macello nell'espressione.

Deverbale di mazzà. Svizz. it. *mazza* "uccisione del maiale", posch., borm. *Maciglia* "macellazione del maiale in casa e insaccatura delle carni", con suffisso -iglia collettivo (la c risente dell'interferenza di *macelàr* "macellare").

**Mazzàda:** 1) Mazzata, colpo dato con la mazza; 2) Macellazione in casa del maiale.

Nome di azione in -àda da *mazzà*, it. *Mazzata*.

**Murtadéla, murtadèla:** mortadella, salume fatto essenzialmente col cuore e il fegato del maiale.

Bologn. *murtadàla* da cui it. *mortadella*, lucch. *mortatella* < lat. *myrtätum*, *murtätum* in origine "salsiccia condita con coccole di mirto", con suffisso -èlla. Borm. *mortadéla*, gros. *murtadéla* "salsiccia di fegato e carne di maiale".

**Salàm:** salame; *salàm* dè testa: salame confezionato con la carne e il grasso della testa del maiale: veniva di solito insaccato con la vescica del maiale. It. *salame* "carne suina salata e insaccata in budelli con cubetti di lardo e grani di pepe" < *salàmen* di incerto significato. Ven. *salado* "salame", it. salame, fr. *salmigondis* "ragù", composto di salemine "piatto in cui entrano più specie di pesci", fr. Ant. *condir* "condire", abbreviazione in *salmis* < it. *salmi*, poles. *salamaro* "salsicciaio"; sic. *saliprisu*, *saliprisa* "salume"; friul. *dispiciesalàmps* "pertica con uncino per staccare i salami appesi".

## BIBLIOGRAFIA

- AIS; JABERG K., JUD J., *“Sprach und sachatlas italiens und der süschweiz”*, Zofingen, 1928-40.
- ANTONIOLI G., BRACCHI R., *“Dizionario etimologico grosino”*, Sondrio, 1955.
- BELLATI A., *“Dizionario dialettale etnografico di Premana”*, IDEVV, 2007.
- BENETTI A., BENETTI D. - DELL'OCA A. - ZOIA D., *“Uomini delle Alpi. Contadini e pastori in Valtellina”*, Milano, 1983.
- BENETTI A., BENETTI D., *“Valtellina e Valchiavenna dimore rurali”*, Milano, 1984.
- BENETTI A., GUIDETTI M., *“Storia di Valtellina e Valchiavenna”*, Milano, 1990.
- BIANCHINI G., *“Vocabolario dei dialetti della Val Tartano”*, Sondrio, 1993.
- BIANCHINI G., BRACCHI R., *“Dizionario etimologico dei dialetti della Val Tartano”*, Idevv, Sondrio, 2003.
- BIANCHINI G., BRACCHI R., *“Dizionario etimologico dei dialetti della Val Tartano”*, IDEVV, 2003.
- BIONDELLI B., *“Saggio sui dialetti gallo italici”*, Milano, 1853 (ristampa anastatica, Bologna 1988).
- CALTAGIRONE F., *“Contadini e allevatori in Valtellina. Cultura materiale e saperi tradizionali nel bormiese”*, 1997.
- CANALE L. P., *“Il formaggio dei maggenghi - Il matüsc di Albaredo”*.
- CORTELAZZO M., MARCATO C., *“Dizionario etimologico dei dialetti italiani”*, Torino, 1992.
- CORTELAZZO M., ZOLLI P., *“Dizionario etimologico della lingua italiana”*, Bologna, 1979-88.
- DE BERNARDI L., *“Viaggio sentimentale nel mondo dell'artigianato valtellinese”*, Sondrio, 1993.
- DEL NERO P., *“Albaredo e la via di S. Marco. Storia di una comunità alpina”*, Sondrio, 2001.
- DEVOTO G., OLI G.C., *“Vocabolario illustrato della lingua italiana”*, Milano, 1967.
- GIACALONE RAMAT A., RAMAT P., *“Le lingue indoeuropee”*, Bologna, 1995.
- KLUGE F., MITZKA W., *“Etymologisches wörterbuch der deutschen sprache”*, Berlino, 1989.
- LONGA G., *“Vocabolario bormino”*, Perugia, 1913.
- LURATI O., *“Terminologia e usi pastorizi di Val Bedretto”*, Basilea, 1968.
- LURATI O., *“La Lombardia”* in *Dialetti Italiani*, (pp. 226-260).
- MERLO C., *“Profilo dei dialetti della Valtellina”* in *Akademie der wissenschaften und literatur* (pp. 1369-98 dall'estratto 1-32).
- MEYER W. LÜBKE, *“Romanisches etymologisches wörterbuch”*, Heildeberg, 1935.
- PENSA P., *“Noi gente del Lario. Natura, storia e tradizioni”*, Como, 1981.
- PELLEGRINI G.B., *“Dizionario di toponomastica. Storia e significato dei nomi geografici italiani”*, Torino, 1990.
- SALVIONI C., *“Etimologie bresciane e bergamasche”* in *ID 3*, 1927, (pp. 217-53).
- SERTOLI SALIS R., *“I principali toponimi in Valtellina e Valchiavenna”*, Milano, 1955.
- SCHEUERMEIER P., *“Il lavoro dei contadini”* Milano, 1980, Volume I-II.



Costumi tradizionali



Baita per la lavorazione del formaggio (*ul calecc*) e alpeggio





La transumanza (*cargà mût*)





Gli attrezzi per la fienagione: la preparazione della falce e il rastrello



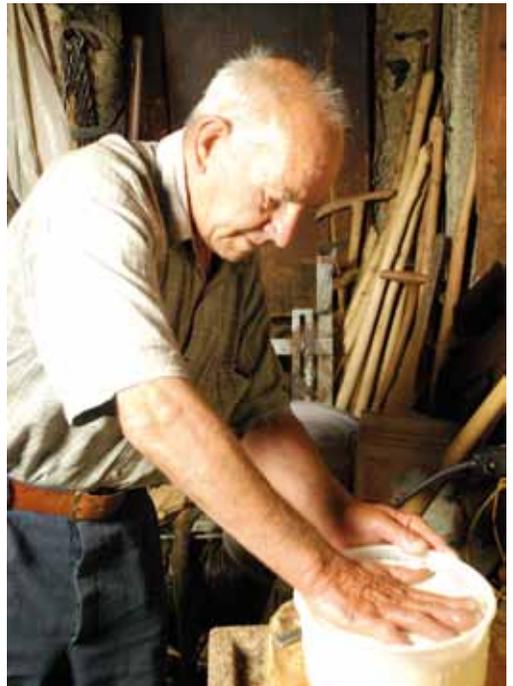


Il taglio del fieno (*segà ùl fen*) e il trasporto con il gerlo (*campàc'*)



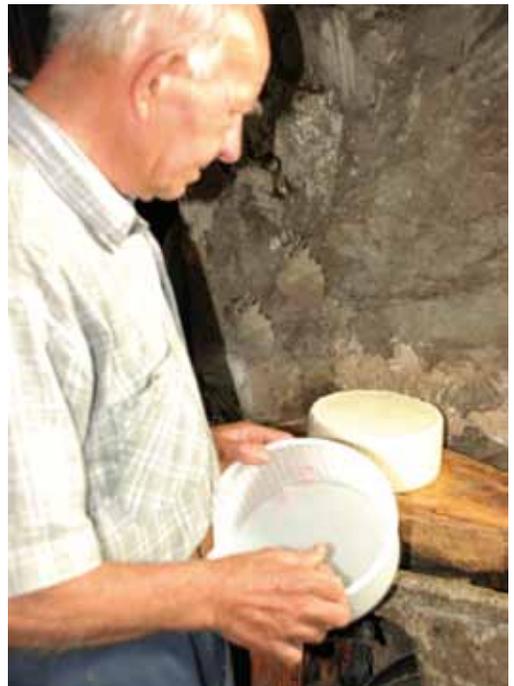


La lavorazione del formaggio *matüsc*





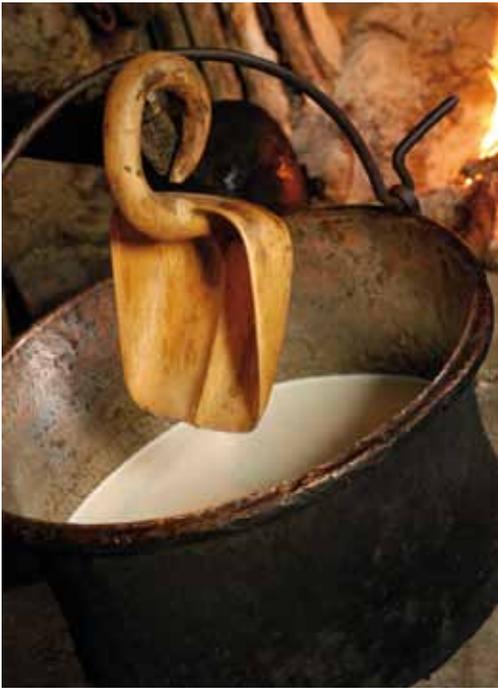
La lavorazione del formaggio *matüsc*





La preparazione della forma di burro e la stagionatura del formaggio





Attrezzi per la lavorazione del latte: la *spanaröla* appesa sopra la *culdera*, la *lira* e la *faséra*





Attrezzi per la lavorazione del latte: *cunchi* e *culdèra*





Utensili per la preparazione della polenta: paiolo, spannocchiatore, *basli* e *ciapèi*





La mola per affilare la falce e il *gèrlu*





La raccolta dei tronchi e la scure (*segú(ü)r*)





Gli zoccoli (*zócui*)





La lavorazione della lana





L'uccisione del maiale e la sua lavorazione (*fa su l' ciun*)



# **ECOMUSEO VALLE DEL BITTO DI ALBAREDO**

## **Progetto Antichi Mestieri**



### ***I MESTIERI DI UNA VALLE ALPINA: LA VALLE DEL BITTO DI ALBAREDO***

DIREZIONE E COORDINAMENTO: OSCAR DEL BARBA

TESTI DI: ANTONELLA FURLINI  
OSCAR DEL BARBA  
MASSIMO DEI CAS  
PATRIZIO DEL NERO  
ELISA RAVELLI

FOTO DI: OSCAR DEL BARBA,  
PATRIZIO DEL NERO  
ALDO LAROSSA  
ANDREA LAROSSA  
ELISA RAVELLI

SI RINGRAZIANO: PARCO DELLE OROBIE VALTELLINESI  
CONSORZIO BIM DELL'ADDA  
COMUNE DI ALBAREDO PER SAN MARCO  
REGIONE LOMBARDIA - CULTURE E IDENTITÀ E AUTONOMIE DELLA LOMBARDIA

COORDINAMENTO EDITORIALE: OSCAR DEL BARBA

GRAFICA E IMPAGINAZIONE: MIRIAM DONI

STAMPA: TIPOLITOGRAFIA IGNIZIO - MONTAGNA IN VALTELLINA (SO)

*I diritti di traduzione, di riproduzione e di adattamento totale o parziale, con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i paesi.*

*Finito di stampare nel mese di Maggio 2010*



COMUNE DI ALBAREDO  
PER SAN MARCO



**Regione Lombardia**  
Culture. Identità  
e Autonomie della Lombardia



Parco  
delle Orobie Valtellinesi