

num.12
luglio 1999

- La fienagione a Balme
- Cento anni fa sulla Ciamarella
- La croce del Capitano Perlo
 - La Chiesa Parrocchiale
 - La Roccia dell'*Aghiéri*
- Una preghiera balmese
 - Il tarassaco

Lavori tradizionali

La fienagione a Balme

di Gianni Castagneri

Fino a qualche decennio fa, l'arrivo dell'estate coincideva nelle nostre valli con l'intensificarsi delle attività tradizionali dei montanari e, in qualche caso, è ancor oggi così.

Accanto alla pastorizia, all'alpeggio e alla lavorazione del latte, le diverse fasi della produzione del fieno costituiscono un aspetto non secondario della vita in montagna e rappresentano un ricco patrimonio di termini, di attrezzi e di tecnologie inevitabilmente caduti in disuso e in qualche caso prossimi alla definitiva scomparsa.

Questa ricerca è il tentativo di raccogliere e trasmettere con fedeltà e speriamo con sufficiente completezza tutte quelle testimonianze che riescono a dare un significato e a riportare dignità alla bistrattata civiltà montanara.

Il fieno: una riserva indispensabile durante il lungo inverno

La fienagione rappresentava in passato un'operazione di importanza vitale

per la sopravvivenza della comunità, in quanto la possibilità di alimentare il bestiame durante il lungo inverno dipendeva strettamente dalla quantità di fieno che si riusciva a raccogliere durante la breve estate. Occorre tenere presente che alla quota di Balme, circa 1500 metri sul livello del mare, il bestiame non può più pascolare dopo l'inizio di novembre, perché il terreno incomincia a gelare e l'erba muore. Il pascolo potrà riprendere durante gli ultimi giorni di aprile o anche ai primi di maggio, e soltanto nei punti più soleggiati e riparati. Nevicate precoci o tardive possono ancora accorciare la stagione del pascolo.

Di conseguenza dura almeno sei mesi il periodo in cui il bestiame bovino deve restare nelle stalle e deve alimentarsi con il foraggio

accumulato nel fienile durante l'estate precedente.

Mentre oggi si può in qualunque momento acquistare foraggio (magari a caro prezzo) e farlo arrivare a Balme, in passato, prima della costruzione della strada (1887) e prima della diffusione di autocarri e trattori (fine anni Sessanta), questo era impossibile.

L'allevamento avveniva in condizioni di assoluta autosufficienza e il bestiame che non poteva essere svernato doveva essere trasferito nelle cascine della pianura prima dell'inizio dell'inverno.

All'inizio della cattiva stagione ogni famiglia doveva fare attentamente i propri conti: una vacca ha bisogno di mangiare da 18 a 20 chili di fieno al giorno, suddivisi in due pasti, al mattino ed alla sera, ma può mangiare anche molto di più o molto di meno, a seconda del peso, dell'età dello stato di gravidanza e persino (come avviene del resto anche per le persone) a seconda del suo "carattere". Per svernare una vacca durante i sei mesi dell'inverno balmese occorrono dunque circa tre tonnellate di fieno, che fa un volume di considerevoli dimensioni.

Il bestiame bovino, occorre sottolinearlo, era indispensabile alla sopravvivenza della comunità non soltanto per il latte, ma anche perché il letame che esso produceva era assolutamente necessario per concimare e rendere possibile l'agricoltura nei magri campi di montagna. Inoltre il calore animale che emanano le vacche (la cui temperatura corporea è maggiore di quella umana) era sufficiente a riscaldare le stalle e permetteva di risparmiare la legna da ardere, che in passato era preziosa e talvolta addirittura rara nei villaggi di alta montagna.

In queste condizioni possiamo comprendere l'importanza che l'attività della fienagione durante i mesi estivi rivestiva nel bilancio complessivo delle famiglie balmesi, in un passato ancora recente.

I prati

Il territorio di Balme è composto, in gran parte, di rocce improduttive, in

piccola parte di bosco di alto fusto o di boscaglia e quello che resta si suddivideva ancora in pascolo, prato e seminativo. I terreni migliori venivano destinati a questi ultimi, cioè ai campi dove si coltivava la segale, l'orzo, la canapa e le patate, oltre agli ortaggi. Poi vi erano i prati, destinati alla produzione di foraggio ed infine le aree residuali, che erano utilizzate per il pascolo. Per ottenere il massimo rendimento di foraggio, il sottobosco veniva sistematicamente tagliato, così come quegli alberi di alto fusto che con la loro ombra potessero recare danno al prato sottostante. Venivano invece privilegiate quelle essenze che potevano convivere con il manto erboso sottostante, come il larice e il frassino. Le pietre più piccole venivano rimosse ed ammucciate, mentre le rocce affioranti, ove possibile, venivano ricoperte di terra, in modo da aumentare la superficie utile alla produzione di foraggio. Ancora oggi si possono vedere certe gobbe nel terreno e certi dossi dove l'erba ingiallisce prima in tempo di siccità perché l'humus è più sottile. Sono il risultato di un secolare lavoro di interrimento portato a termine dai nostri antenati.

L'estrema frammentazione delle proprietà, in seguito a secoli di successioni ereditarie, fa sì che i diversi appezzamenti sono delimitati in modo convenzionale. Per questo si procedeva in passato a solcare i confini del prato, orientati dalle pietre appuntite collocate agli angoli del terreno (*tèrmou*, cfr. Barmes News n. 2) e da rami conficcati nel terreno, facilmente individuabili anche con l'erba alta. La cura che si dovrebbe avere per il terreno richiede anche una sapiente concimazione preventiva, in autunno ed in primavera, ed un'accurata pulizia primaverile, affinché siano eliminati i sassi, i rami e quanto altro è stato accumulato lungo l'inverno. Un periodo particolarmente siccitoso tende facilmente a pregiudicare il raccolto, soprattutto nei campi più esposti al sole o sassosi.

In passato si provvedeva a scavare appositi canali (*ròïess*) ed a deviare una parte dei corsi d'acqua, provvedendo così all'irrigazione. Si irrigava soltanto quando era strettamente

necessario, perché l'acqua dei torrenti e delle sorgenti è molto più fredda di quella piovana e rallenta la crescita dell'erba. Si faceva attenzione anche alla qualità dell'acqua: bisognava evitare quella dello Stura, perché, soprattutto nei pomeriggi delle giornate più afose, trasporta molta sabbia finissima che viene dalla fusione dei ghiacciai (*la nità*) e riduce la fertilità dei prati. Oggi soltanto più i prati vicino alle strade vengono ancora falciati (e neppure sempre), anche perché molti proprietari si sono trasferiti altrove e non si curano più delle loro proprietà.

Il letame

Affinché sia possibile effettuare un buon taglio di fieno, occorre che il prato sia abbondantemente concimato con letame (*lou iàm*). Le deiezioni delle vacche vengono raccolte in un apposito canale (*la coùntchi*) che separa nelle stalle la parte occupata dagli animali da quella dove vivono le persone. Almeno una volta al giorno la *coùntchi* viene svuotata e la parte liquida (*breu d'coùntchi*) viene raccolta in recipienti e trasportata negli orti e nei campi, mentre la parte solida (*lou iàm*) viene portata all'esterno e ammucciata accuratamente nel letamaio (*lou iamè*). Soltanto in tempi recenti questa operazione si compie con l'uso delle carriole. In precedenza, soprattutto dove le stalle erano semi-interrate, il trasporto avveniva con strumenti simili a barelle (*lou suvé*). Durante l'inverno il letame veniva portato nei campi di più agevole accesso con le slitte, sopra le quali veniva fissata una specie di cassa in larice svasata verso l'alto, detta *garbèla* (vedi Barmes News n. 9). In primavera o più spesso in autunno il letame veniva trasportato dove si doveva concimare. Questo trasporto avveniva per mezzo del *garbìn*, la cesta cubica con una cavità per ospitare la testa, mentre il tutto poggia sulle spalle, caratteristica di tutta la zona che va dalla Val d'Ala alla Val Chiusella. Il *garbìn*, sostituito prima dall'utilizzo degli animali da soma e oggi da quello dei trattori, permetteva agli uomini (ma soprattutto alle

donne) di percorrere anche i terreni più malagevoli e scoscesi.

A differenza della gerla, che da noi si chiama *cabàssa* (che obbliga chi la porta a procedere chino in avanti), il *garbìn* grava verticalmente sulle spalle e permette di procedere eretti, in modo da conservare più rapidamente l'equilibrio su terreno difficile o gelato. Nei prati e nei campi il concime veniva ammucciato in piccoli cumuli (*taoulà lou iàm*), triturato (*trià iàm*) e infine cosparso minuziosamente.

Mentre in inverno la consistenza del letame è maggiore, poiché si mescola con le foglie e con la paglia della lettiera, in estate sugli alpeggi, dove questo non succede, è di conseguenza più liquido. Viene allora raccolto in apposite vasche scavate nel terreno (*lou tchouté*) e di tanto mescolato con abbondante acqua e disperso nei prati (*fàri nià*), attraverso una fitta rete di improvvisati canali (detti *rdiess*). In bassa valle, questi canaletti sono chiamati *aivaròless*, da cui viene forse il nome di Avérole, il primo luogo abitato che si incontra scendendo in Savoia).

Il periodo

La falciatura del fieno dipende dalle condizioni meteorologiche primaverili, dopo lo scioglimento delle nevi, dalla temperatura dell'aria e dalla esposizione dei prati. Si incomincia generalmente dopo la metà del mese di giugno e si prosegue, con maggiore o minore intensità fino ai primi giorni di ottobre.

Il montanaro sa che il fieno è maturo quando la fioritura è completa e quasi incomincia a sfiorire.

A Balme soltanto in qualche caso, nei luoghi dove le condizioni di esposizione sono ottimali, dopo il primo taglio (*fèn*), è possibile un secondo (*riòrda*), mentre l'erba ricresciuta (*arbùt*) viene consumata dal bestiame al rientro dall'alpeggio.

Accade anche che l'erba dei prati destinati a fieno debba servire, già in primavera, a foraggiare le mucche. In questo caso, ad estate inoltrata, si procede a falciare ed essiccare quanto ricresciuto, che non sarà folto come avviene usualmente per il primo taglio e che viene chiamato *riourdàss*.

Occorre inoltre ricordare che il fieno raccolto nelle zone esposte al sole (*andrèt*) è di qualità migliore di quello che cresce nelle zone in ombra (*anvèrss*).

Può essere curioso notare che le vacche, mentre pascolano, sono assai attente alla qualità dell'erba e scelgono quella migliore, mentre quando mangiano il fieno nella stalla inghiottono con il foraggio anche le erbe che solitamente rifiutano (come le ortiche e le *lavàssess*).

Le capre, che notoriamente amano brucare i ramoscelli degli alberi, in passato venivano alimentate durante l'inverno anche con foglie e rami di frassino che venivano tagliati e messi ad essiccare all'ombra in un angolo del solaio.

La lavorazione del fieno

Il taglio del fieno, essendo un'operazione faticosa, avveniva in genere quando il sole era meno cocente: di primo mattino o alla sera. Si incomincia da un angolo del terreno e si procede in modo che la fase finale del movimento semi-rotatorio della falce (*sèssa*), termini nella parte più bassa. Quando tutta l'erba è caduta, risulterà raccolta in file irregolari (*andàness*) che saranno immediatamente sparpagliate per favorire l'essiccazione.

La sera stessa o il giorno successivo, quando comunque il fieno avrà subito una parziale trasformazione ed una superficiale appassitura, si provvede con il rastrello a formare lunghe file orizzontali (*ruéless*). Questa operazione (detta *matcheirounà*), oltre a riparare il fieno dall'eccessiva umidità della rugiada e talvolta della pioggia, permette una migliore aerazione e consente, al primo sole del mattino seguente, di asciugare tempestivamente gli spazi lasciati liberi. In questo modo, se la giornata si preannuncia soleggiata, verrà nuovamente sparso (*stèndri fen*), utilizzando la forca (*lou fourkin*). Nelle ore pomeridiane, dopo che sarà stata accertata la completa essiccazione, si provvederà alla raccolta per mezzo delle forche in grandi mucchi (*barounà lou fen*), mentre con i rastrelli si provvede alla minuziosa raccolta del fieno rimasto sul terreno (*fnà*).

Il trasporto:
la *fraskéri*

Un tempo il trasporto avveniva esclusivamente mediante un attrezzo di origine presumibilmente locale: la *fraskéri*. Si tratta di un telaio rettangolare composto di quattro tavolette di legno che giacciono sullo stesso piano. Le dimensioni possono variare leggermente, soprattutto perché talvolta venivano costruite *fraskéri* più piccole, adatte ai ragazzini che incominciavano a prendere dimestichezza con questo tipo di trasporto con carichi più leggeri. In linea di massima le due tavole più lunghe, quelle che poggiano sulla spalle del portatore, misurano tra 90 e 110 centimetri. La larghezza, invece, è più costante e oscilla tra 40 e 45 centimetri, indipendentemente dalla lunghezza. A metà dei due lati corti, è praticato un foro, che serve per fissare la corda di canapa che serve per legare il carico, lunga complessivamente 6 o 7 metri. La corda viene semplicemente avvolta a una delle due tavolette laterali, in modo da non essere d'impaccio al posizionamento della testa durante il trasporto. I due capi sporgono da un lato per circa un metro (a questo punto viene fatto il nodo) e dall'altro per 4,5 o 5 metri. Il fieno, ordinato in bracciate (*brassìess*), viene posto su questi telai e quindi legato con la corda che viene stretta e annodata per mezzo di un attrezzo (*tròi*), che funziona da auto-bloccante, posta sul capo corto della corda stessa.

La *tròi*

La *tròi* (che in lingua italiana alcuni chiamano "taccola") è un attrezzo caratteristico delle zone alpine, con foggia lievemente diversa da luogo a luogo. Serve soprattutto dove il trasporto avviene a spalla d'uomo oppure per mezzo di animali da soma ed è necessario stringere fortemente il carico. E' invece sconosciuta in pianura e in genere in quelle aree dove è possibile l'uso di carri. La *tròi* è costituita da un anello di legno duro (frassino o maggiociondolo), di forma ovale, appuntito da una parte, mentre dall'altra è legato all'estremità di una fune. La corda passa nel foro, viene tirata e quindi viene avvolta ad

anello attorno alla punta della *tròi*, in modo che il capo libero sia tenuto serrato da quello in tensione. Si evita così di fare nodi, che richiederebbero tempo, e che si stringerebbero ancora durante il trasporto per il peso del carico, fino ad essere difficili da sciogliere. Tirando il capo libero, l'anello scivola dalla punta della *tròi* ed il carico si slega senza difficoltà.

La *tràpa*

Più recentemente comparve, probabilmente importato dalla Savoia (dove la *fraskéri* è sconosciuta), l'uso della *tràpa*, costituita da due barre di legno unite da corde. In questo caso l'operazione è più veloce: il fieno viene messo alla rinfusa e legato a guisa di grosso salame.

Le due barre sono cilindriche e misurano circa un metro e mezzo di lunghezza. Entrambe presentano una decina di fori in cui viene fatta passare una fune di piccolo diametro oppure vari spezzoni, ognuno dei quali è lungo circa due metri (lunghezza che corrisponde quindi alla circonferenza della *trapa* una volta confezionata). Una delle due barre reca alle sue estremità una corda più grossa, che serve per legare insieme le due barre, sia quando la *trapa* è confezionata sia quando lo strumento viene riposto o viene trasportato.

In entrambi i casi il carico viene portato dal prato al fienile sulle spalle della persona. La *courdà*, che è il nome che assume il carico legato con la *fraskéri*, è più adatto al trasporto sulle lunghe distanze, perché il peso viene ripartito sulle due tavole che appoggiano sulle spalle, permettendo una più equilibrata distribuzione. La *tràpa* è invece più consona all'uso recente, dove minori sono le distanze in quanto i prati più lontani e di difficile accesso sono stati abbandonati ed inoltre altri mezzi di trasporto, come carretti, autocarri e trattori hanno sostituito fortunatamente le spalle pur robuste dei montanari. Soltanto raramente da noi il fieno viene trasportato in teli con quattro corde agli angoli, detti *fìouré*, che vengono invece utilizzati per il trasporto dell'erba appena falciata e destinata non all'essiccazione ma al consumo immediato.

A differenza di quanto accadeva nella bassa valle, a Balme soltanto raramente si faceva il *téuppoul*, cioè si ammucciava il fieno ordinatamente attorno ad un palo, fino a costituire un pagliaio i cui strati superiori venivano disposti in modo che la pioggia scivolasse senza penetrare all'interno. In questo caso il foraggio veniva poi trasportato durante l'inverno, con le slitte. Di solito il fieno, appena essiccato, veniva trasportato nel fienile a spalla d'uomo, lavoro assai faticoso se pensiamo che il carico poteva superare il quintale. Naturalmente si cercava il percorso più breve possibile ed a questo scopo si disponevano sullo Stura e sui torrenti numerose passerelle (dette *pièntchess*) ottenute con scale a pioli su cui venivano poste alcune tavole di legno. A questo scopo, durante la stagione dei fieni era uso che le scale a pioli che davano accesso ai solai delle case venissero prese a prestito, per essere poi ricollocate non appena l'operazione di trasporto del fieno era completata. Il Piano della Mussa, grazie alle sue distese ampie e pianeggianti, è particolarmente indicato per la fienagione. Se mai, la difficoltà era il successivo trasporto a valle del foraggio prodotto. A questo proposito, si attendeva l'inverno e si procedeva al trasporto a valle mediante grosse slitte (*liess*). Il fieno, ordinato a bracciate nei solai, veniva ricomposto in fasci (*fàss*) e legato sulle slitte.

I lavoratori

Durante la stagione dei fieni la manodopera locale era insufficiente ed allora

venivano a Balme lavoratori a giornata che prestavano la loro opera nel taglio e nel trasporto del foraggio. Erano detti *laouròou*, cioè lavoratori e venivano soprattutto dalla bassa valle, dove il primo fieno era già stato tagliato e si era in attesa del secondo (o del terzo, a seconda dell'altitudine). L'estate era infatti la stagione in cui maggiore era la dispersione della forza lavoro. Una parte di coloro che componevano la famiglia doveva restare sull'alpeggio (*arp*) per accudire al bestiame, mentre i rimanenti dovevano occuparsi della fienagione. Per questo era spesso necessario fare ricorso all'aiuto dei

laouròou. Arrivavano di solito in corriera ed avevano sulle spalle la falce smontata e legata lungo il manico. In cambio del loro lavoro, oltre al salario, ricevevano il vitto ed una sommaria sistemazione nello stesso fienile. Erano spesso personaggi pittoreschi, soliti trascorrere rumorosamente le serate nelle osterie del paese, meritandosi il soprannome di "*lapa-pintoùn*".

Il fieno di montagna

Oggi che i Balmesi residenti sono meno di

cento appare incredibile che nei secoli scorsi le scarse risorse del paese abbiano permesso il sostentamento di oltre cinquecento persone. Eppure gli archivi parlano chiaro: nella seconda metà del secolo XVII e nella prima metà del XVIII il comune di Balme e quello di Chialambertetto contavano oltre quattrocento abitanti, mentre il massimo, di 513 anime, fu raggiunto nel 1824.

Successivamente, con l'inizio dell'emigrazione, la situazione migliorò sensibilmente, ma ancora nel periodo tra le due guerre, la forte pressione demografica obbligava i Balmesi a sfruttare anche le più esigue risorse disponibili. Bisogna anche ricordare che la maggior parte delle terre erano destinate ai seminativi ed allora il fieno andava cercato in quei luoghi che erano troppo impervi perché il bestiame potesse pascolare. I racconti che parlano del cosiddetto *fen d'mountàgni*, sono assai eloquenti in proposito.

La gente del luogo, specialmente le donne e i ragazzi, si inerpicavano lungo le rocce più scoscese per raccogliere ed essiccare l'erba cresciuta sulle cenge (*sèndjiess*), servendosi della falce messoria (*mussuiri*) e della insostituibile *fraskéri*. Le rocce sopra Balme abbondano di iscrizioni che ricordano questo pericoloso lavoro, che costò anche incidenti gravi e vittime.

L'affilatura della falce

Durante la falciatura, la falce di tanto in

tanto deve essere affilata. Per questo, il falciatore reca sempre con sé, infilata alla cintura, una mola (*la cou*), immersa

nell'acqua conservata all'interno di un grosso corno bovino (*lou coué*), che funge da custodia. Quando occorre, con sapienti movimenti, il filo della falce viene ripristinato. Alla fine della giornata tuttavia, è necessario un intervento più radicale sulla falce, il cui filo è ormai danneggiato dall'urto contro troppe pietre. La lama della falce viene smontata dal suo manico (*lou serantil*) ed appoggiata ad un apposito supporto in ferro (*la martlèuiri*) che viene piantato in un ceppo di legno, in una pietra appositamente forata o anche semplicemente nel terreno. La falce viene quindi martellata con una mazzetta apposta fino a recuperare il filo, un'operazione che richiede grande destrezza e precisione.

Ancora negli anni Sessanta e Settanta le sere d'estate nel capoluogo e nelle frazioni risuonavano del caratteristico e ritmico martellare delle falci.

La conservazione del fieno

I solai dove viene conservato il

fieno (*lou soulé*), sono generalmente collocati nella parte alta dell'abitazione, in modo da essere aerati e da consentire al tempo stesso il trasferimento del foraggio nella stalla per tramite di una botola (*la tràpa*). Il fienile, inoltre, serve ad isolare dal freddo gli ambienti sottostanti, adibiti a stalla ed abitazione. In un angolo del fienile, spesso è ricavato un piccolo locale chiuso da tavole di legno (*la tchàmbra*) utilizzato per dormire durante la stagione estiva, quando il bestiame è all'alpeggio e la stalla (di solito profondamente interrata) diviene fredda ed inabitabile. I fienili hanno una grande porta ad un battente, alta abbastanza da permettere l'ingresso ad un uomo con sulle spalle il carico di fieno. Nella parte inferiore della porta, si trova di solito un foro che deve permettere la libera circolazione dei gatti, indispensabili per tenere lontano i topi. L'ingresso del fienile di norma è collocato nella parte posteriore della casa, che di solito è appoggiata al pendio, utilizzando il dislivello del terreno in modo da poter entrare in piano o soltanto salendo alcuni scalini.

Il fieno delle *courdàïess* viene deposto nel fienile secondo le varie bracciate, mentre quello delle *tràpess*, meno compresso, viene sparso e poi schiacciato con i piedi, per diminuirne il volume. Dopo alcuni giorni, la massa di fieno (*lou tàppoul*) incomincia a fermentare (*pià lou beuil*), espellendo l'umidità residua e dando origine ad un processo di omogeneizzazione delle caratteristiche organolettiche del foraggio. Nel caso in cui il fieno è stato portato nel fienile ad essiccazione ancora non completa, può formarsi alla superficie uno strato di muffa.

Quando viene il momento di utilizzare la scorta, si ricorre ad un altro attrezzo il *taiàt*, fatto di una lama a mezzaluna fissata ad un manico di legno. Premendo con il piede, è possibile ritagliare delle vere e proprie fette a seconda del bisogno.

La fienagione oggi

Se si tiene conto della vocazione turistica del villaggio, a Balme il numero di coloro che

ancora praticano le attività tradizionali come la monticazione e la produzione casearia è ancora decisamente elevato, malgrado le crescenti difficoltà in cui vengono a trovarsi gli allevatori per svolgere il loro lavoro. La fienagione è forse il settore in cui il modo tradizionale di lavorare ha subito le modificazioni più profonde. L'introduzione di falciatrici meccaniche, di trattori, di imballatori e di altro ancora ha reso il lavoro più semplice, ma ha anche fatto sì che ormai soltanto i prati più vicini alle strade siano ancora falciati.

I tempi cambiano e le esigenze si modificano. L'assenza o la mancata applicazione di una politica per la montagna ha come conseguenza l'abbandono a se stessa di un'intera economia e di una peculiare civiltà. Un fatto tanto più grave in un momento in cui anche il modello di vita urbano appare in crisi e comunque non appare più in grado di offrire ai montanari una valida alternativa in termini di posti di lavoro.

La riscoperta e la valorizzazione delle attività tradizionali, evidentemente interpretate in modo moderno ed innovativo, potrebbero

invece recare un significativo contributo alla salvaguardia del presidio umano nei paesi di alta montagna.

QUEI TEMERARI SULLA VETTA DELLA CIAMARELLA

cento anni fa veniva collocata
l'immagine della Vergine
sulla vetta più alta delle Valli di Lanzo

"Cinquanta coraggiosi hanno affrontato un viaggio lunghissimo e pericoloso per portare l'immagine della Consolata su una delle più alte vette della Alpi Graie". Con queste parole, L'Italia Reale, Quotidiano Nazionale (centesimi 5) dava notizia dell'impresa portata a termine dagli *"eroi della montagna"* nella giornata di martedì 8 agosto 1899. Parole intrise di ingenua retorica, che fanno un po' sorridere gli alpinisti di oggi, abituati a considerare la Ciamarella come una salita relativamente facile.

Facile ma certamente non breve. Come ben vedranno coloro che vorranno partecipare il prossimo 8 agosto alla salita commemorativa organizzata a cura del CAI di Ala di Stura (per informazioni tel. 0123.55102).

Alcuni anni or sono, sempre per iniziativa della stessa sezione del CAI, è stata riportata sulla Ciamarella la statua della Vergine, dopo un ennesimo restauro. Non è più l'immagine portata in vetta nel 1899, una vera opera d'arte, donata dall'avv. Emilio Henry, illustre penalista torinese e pioniere dell'esplorazione alpinistica delle nostre valli negli anni a cavallo del secolo. Si trattava di un prezioso bassorilievo in ceramica invetriata, rinchiuso in un tabernacolo in legno di rovere, a sua volta contenuto in un pilone di pietra. Malgrado

la protezione, l'immagine venne consumata a poco a poco dalla furia degli elementi e gli ultimi resti scomparvero verso la metà degli anni Cinquanta, travolti dal crollo del pilone che li conteneva.

L'attuale "Madonna della Ciamarella" è una statua in metallo, realizzata anch'essa a cura della famiglia Henry, rimasta da oltre un secolo affezionata villeggiante di Balme (il nipote, Paolo Henry, è una delle più stimate e note guide alpine delle Valli di Lanzo). Fu portata in vetta per la prima volta l'undici agosto 1957, con il concorso unanime dei valligiani di Balme e di Ala (tra di loro Gianà e Ninétu).

A differenza di quella della Bessanese, che resiste sulla vetta dal principio del secolo, la Madonna della Ciamarella è stata riportata a valle più volte per essere riparata. Colpa delle bufere, certamente assai violente alla quota di 3676 metri, ma anche delle folgori che l'hanno colpita più volte. Colpa soprattutto dell'eccessiva affluenza gente, tra cui anche alcuni che esitiamo a definire alpinisti. Ci riferiamo a coloro che - a più riprese - hanno asportato, come ricordo, la punta del para-fulmine. Un atto di vandalismo che, tra l'altro, potrebbe mettere in serio pericolo coloro che si trovassero in prossimità della vetta durante un temporale.

Ben altro spirito animava i *"temerari della Ciamarella"* in quei giorni di agosto del 1899. Il mensile *"La Consolata"* ci aiuta a capire il clima di quell'epoca.

Sono gli anni a cavallo del secolo, quando a Balme e in genere in tutta la valle si vive un momento particolarmente felice. La montagna e l'alpinismo sono di moda, gli aristocratici ed i ricchi boghesi delle città affollano gli alberghi, che si moltiplicano da un anno all'altro. Ville signorili sorgono senza posa nei luoghi più pittoreschi, dando lavoro alla mano d'opera locale, mentre molti valligiani trovano impiego nella

professione di guida alpina o in quella più umile di portatore.

I protagonisti della nostra storia, infatti, oltre all'avv. Emilio Henry, sono le due più valide guide del momento: Antonio Boggiatto, detto *Glòria* (1844-1911), che è il decano delle guide balmesi e Giuseppe Castagneri detto *Gèp dei Tuni* (1855-1927), fratello del famoso *Toni*, tragicamente scomparso nove anni prima sul Monte Bianco. Sono coadiuvate dall'intera compagnia delle guide di Balme, che all'epoca, tra guide e portatori, annovera più di venti elementi.

Accanto a loro, sono presenti alcune belle figure di ecclesiastici locali: il parroco, don Angelo Castagneri (della famiglia balmese dei *Gianàngel*), che morirà prematuramente il 1° ottobre dello stesso anno e il cappuccino Innocenzo Martinengo, anch'egli di Balme, in quegli anni curato della Chiesa della Madonna di Campagna. E' presente anche un altro giovane sacerdote nativo di Cantoira, don Giuseppe Perotti, allora cappellano di Procaria. Appassionato alpinista, diventerà poi, a sua volta, parroco di Balme lo stesso anno, succedendo a don Castagneri. Proprio sul ghiacciaio della Ciamarella, il 1° agosto 1921, don Perotti troverà la morte per assideramento, vittima di una terribile bufera.

L'ardore alpinistico si intreccia con le fede religiosa ma anche la cultura non manca all'appello. Le manifestazioni hanno inizio in chiesa, con *"i più squisiti concerti del violino, toccato niente meno che da artisti come la signora Virginia Teja"*. Un'apprezzata strumentista ma anche un'alpinista valente, che diede il nome ad alcune delle punte che si affacciano sulla conca di Balme. I discendenti della famiglia Teja (cui appartenne Casimiro, il famoso caricaturista del giornale satirico risorgimentale "Il Fischietto") abitano tuttora una delle ville più belle ed antiche della valle, costruita nel 1880.

Alla sera, proprio a Villa Teja nella frazione Cornetti, ha luogo un grande ricevimento, mentre la cascata viene illuminata con bengala a colori *"e con palloncini inastati si bacchette di legno e distribuiti ai villeggianti accorsi al magico spettacolo"*.

Il mattino successivo ha inizio l'impresa vera e propria. Alle sette in punto del mattino, un imponente processione lascia Balme per il Pian della Mussa.

"Tra lo sparo festoso dei mortaretti, il corteo incomincia a sfilare. Precedono le venerabili confraternite del paese, segue il parroco, in cotta, mozzetta e stola, attorniato dal clero. Viene poi l'immagine della Madonna, portata su due alpenstock incrociati. Segue l'intera popolazione ed una moltitudine di villeggianti. Tutti sono in abito da alpinista, muniti di un lungo bastone ferrato". Giunti al Piano, vengono celebrate ben due messe solenni, seguite da numerosi discorsi e quindi (per coloro che possono permetterselo) viene il momento di accomodarsi a tavola per *"un scelto servizio di ristorante presso l'Albergo Broggi, ivi in corso di costruzione"*. Al termine dell'*"ottimo pranzo"*, la comitiva degli *"eroi della montagna"* (sono sessantotto ma non tutti arriveranno in vetta) parte risolutamente per il rifugio Gastaldi, salutata da *"un amichevole sventolar di cappelli e di fazzoletti, un eccheggiar giulivo di voci auguranti"*. L'immagine della Vergine viene issata sulle spalle dell'uomo più forte del paese (la cronaca non dice chi fosse). Al rifugio la cena è molto più parca. L'edificio-albergo sarà costruito soltanto cinque anni più tardi, nel 1904. Per il momento c'è soltanto la modesta baita di pietra, costruita circa venti anni prima. Le guide accendono il fuoco, mentre lo stesso avvocato Henry si mette ai fornelli e *"le signore lavano e riempiono successivamente quante volte basti le poche scodelle"*. Intanto, come in ogni copione romantico che si rispetta, scoppia un temporale terribile. Tra tuoni e lampi che illuminano il

piccolo rifugio attraverso le finestrelle, "un po' di sgomento s'insinua nel cuore dei pellegrini che temono per l'ultimo e più arduo tratto dell'ascensione, da effettuarsi al domani". Viene esposta l'immagine della Vergine e si incomincia a pregare.

La bufera infuria per tutta la notte per poi placarsi improvvisamente al mattino. Il drappello, rinfrancato dalle poche ore di riposo, si mette in cammino. Al Crot delle Vigne iniziano le prime difficoltà: un nevaio con "un'inclinazione di oltre cinquanta gradi". Alcuni rinunciano e fanno ritorno al rifugio, altri "procedono adagio, in silenzio, prendendo le necessarie precauzioni". Ad un tratto, si sfiora la tragedia: un giovane pastore scivola, prende velocità e precipita verso le rocce al fondo del nevaio. Ma "percorsi forse cento metri, il corpo, come trattenuto da una forza misteriosa, rallenta, si arresta..." Si rialza indenne ed anzi si dichiara pronto a riprendere la strada. Ma intanto nessuno più osa muoversi. Sono le guide a risolvere la situazione. Una di esse "pianta la picca nel ghiaccio e poi, ritto sui piedi, si lascia sdrucciolare giù per il ghiacciaio, di tratto in tratto si ferma e poi ricomincia la sua discesa. Egli è il dominatore del ghiacciaio, cui affidare sicuri la nostra vita". L'avventura continua.

Superato il Ghiacciaio di Pian Ghias "lungo parecchi chilometri", la salita procede faticosamente fino ad un "enorme crestone con passaggi scabrosissimi, fra pareti di roccia quasi a picco e finalmente appare, in tutta la sua terribile imponenza, il Ghiacciaio della Ciamarella".

Fatte le cordate, le guide tagliano i gradini nel ghiaccio ed infine si affronta la "piramide terminale, alta circa cinquecento metri, tutta biancheggiante di neve caduta nella notte".

Alle dieci e un quarto i primi pellegrini mettono piede sulla vetta, le guide provvedono a piazzare il tabernacolo e la Madonna nel pilone in pietra già costruito in precedenza. Con le rocce della vetta

costruiscono un altare, dove ben tre messe vengono celebrate successivamente. Officiano tre sacerdoti i quali (la relazione ci tiene a sottolineare) hanno compiuto l'intera salita a digiuno, come richiede la celebrazione del sacro rito. Intanto il tempo ritorna a peggiorare rapidamente. "Una tormenta impetuosa ci coglieva alle spalle, tanto da renderci difficilissimo il ritorno. Il vento ci sbatteva, il nevischio ci percuoteva il viso, ci riempiva gli occhi e le orecchie, cadevamo ad ogni passo, in un roboar di tuoni e di lampi. Finalmente, dopo otto ore di viaggio difficilissimo, ci ritrovammo sul Piano della Mussa, dove le mille volte ringraziammo Maria per la grande grazia ottenuta".

Quasi mezzo secolo era passato dal 1857, quando l'ing. Tonini aveva compiuto la prima ascensione della Ciamarella, in circostanze avventurose e senza che alcun montanaro del luogo volesse accompagnarlo, ma evidentemente la montagna manteneva ancora tutto il suo fascino, ingenuo e solenne.

Giorgio Inaudi

La croûs Perlo

Leggendo l'articolo sulla prima volta dello sci in Italia e la relazione del tenente Luciano Roiti, mi è venuta in mente la storia di un altro militare, purtroppo deceduto nella nostra valle durante una gita sugli sci. Si tratta del capitano degli alpini Giuseppe Perlo, del 3° reggimento degli alpini di stanza a Torino.

Il 31 dicembre 1923, il capitano stava provando il percorso sugli sci da Balme, Pian della Mussa, Canale d'Arnass, Pian Tural, Colle Tovo, per scendere poi alla Comba ed arrivare di nuovo a Balme. Lungo la pista fu sorpreso da una violenta bufera di neve, accompagnata da nebbia. Smarrita la pista nei pressi della *Fontana Couverkià*, in regione *Rivetti*, morì di esaurimento per la fatica ed il freddo intenso.

Lo cercarono per due giorni senza trovarlo, a causa del vento che faceva smarrire le tracce sulla neve, ed alla fine lo trovarono alcune guide di Balme: Battista Castagneri (*Titin Café*), Domenico Castagneri (*Taròc*) ed Andrea Castagneri (*Brac*). Aveva ancora gli sci ai piedi ed i bastoncini in mano.

I famigliari fecero portare una bella croce sul luogo della disgrazia ed una targa su cui si legge “Capitano Giuseppe Perlo 30-12-1923. Gli amici”.

Da quel giorno il luogo è stato chiamato *la crous Perlo*. Purtroppo la valanga staccò la croce e per molto tempo nessuno più riuscì a trovarla. Andando a pascolare le mucche in quel luogo e passando lassù tutta la giornata, alcuni anni or sono i miei figli la ritrovarono, sepolta in mezzo alle drose (ontano selvatico) e la riportarono vicino alla lapide.

Speriamo che qualcuno ci aiuti a tenere aperto quel sentiero, così che sia possibile arrivare a depositare qualche fiore vicino alla lapide. Qualche anno fa il sentiero è stato riaperto da Franco Castagneri Taròc e da Giò, ma adesso è di nuovo chiuso. Ci sarà qualche volonteroso che lo riaprirà ancora? Sarebbe una bella passeggiata, con ritorno a Balme per Pian di Gioé.

(Apollonia Castagneri)

La Chiesa parrocchiale della S.S. Trinità tra autonomia e devozione

di F. Cerato

La parrocchiale di Balme ha una storia relativamente recente. Nelle Valli di Lanzo i primi a reggere le parrocchie furono i monaci benedettini dell'Abazia di S. Mauro in Pulcherada, che avevano a Mathi, a Monasterolo, a Germagnano, a Ceres e ad Ala alcune delle proprie

“cellae”. Proprio alla *ecclesia Sancti Nicolaj de Ala*, dipendeva la comunità di Balme, come si legge nei pagamenti del cattedratico del 1386, un contributo che i titolari delle singole chiese pagavano al vescovo ogni anno.

Fu soltanto nei primi decenni del '600 che Balme divenne autonoma, erigendosi a comune nel 1610 e in parrocchia (il 12 gennaio 1612), su decreto di Monsignor Carlo Broglia.

La popolazione si affrettò a costruire la propria chiesa parrocchiale, che fu consacrata sotto l'invocazione della S.S. Trinità. Il comune, a segno di rafforzamento della propria identità, scelse come stemma *il simbolo della S.S. Trinità, raggiate d'oro su campo d'argento con il motto "ELOIM" in caratteri ebraici di color nero, con il monte Uja di Bessan d'argento movente dalla punta*.

Dalle relazioni parrocchiali del 16 gennaio 1750 (era parroco Gio' Giacomo Corneglia di Monastero) e dell'8 luglio 1769 (parroco Stefano Alasonatti di Ala di Stura) si intuisce che la struttura della chiesa doveva essere sommamente povera ed era *longa trabucchi tre e mezzo* (undici metri), compreso il *sancta sanctorum* e *larga trabucchi uno e mezzo* (cinque metri), *pavimento col solaro o sia soffitto antichissimo* e le pitture erano limitate alla *calcina d'interno al presbiterio con santi e sante*.

Nella Storia Onomastica di Monsignor Silvio Solero la descrizione viene confermata, con l'aggiunta che nel presbiterio vi era un dipinto raffigurante la S.S. Trinità.

All'interno trovavano spazio altri due altari: alla sinistra dell'altare maggiore l'altare della S.S. Vergine del Rosario, con statua e vetrata e intorno i misteri del Rosario, alla destra l'altare di S. Antonio Abate, dipinto con l'Arcangelo S. Michele e la Beata Vergine. Una piccola sagrestia sofferente per l'umidità e un "campanile poco alto e mal coperto" e senza scala

completavano la piccola chiesa che la comunità balmese aveva costruito e manteneva.

Quella che oggi possiamo ammirare non è più la piccola chiesa dei primi balmesi, ma un monumento d'arte regionale voluta nel 1769 dall'arcivescovo Rorengo di Rorà, il quale, preso atto della povertà di una così piccola, se ne accollò le spese. La popolazione partecipò attivamente ai lavori, spianando la superficie destinata ad accogliere l'edificio e trasportando sul luogo i materiali.

Vennero mantenuti i titoli degli altari e sulla facciata inquadrata da un ordine sovrapposto di doppie lesene vennero apposti lo stemma gentilizio del fondatore e un'iscrizione marmorea:

DEO UNO ET TRINO
FRANCISCUS LUCERNA RORENGO DI RORA'
ARCHIEP. TAURIN.
POPULO ET SACRIS EIUS PERLUSTRATIS
AUGUSTIUS EREXIT
BALMORUM ET CHIALAMBERTETTI
CONCORDES INCOLAE
BENEMERITI POSUERUNT

(Al Dio uno e trino, Francesco Lucerna Rorengo di Rorà, Arcivescovo di Torino, visitato il popolo e i suoi santuari, eresse questo più augusto tempio. Gli abitanti di Balme e di Chialambertetto posero in onore del benefattore).

La chiesa fu consacrata dallo stesso donatore nell'anno 1775.

L'aspetto del tempio non doveva essere molto diverso allora da quello di adesso, se non per la mancanza degli affreschi, che furono il risultato del *parsimonioso lavoro* di Giachino Cubito e figlio, nel 1843. Essi raffigurano S. Marco con il leone, S. Matteo con il toro, S. Giovanni con l'aquila e S. Luca con l'angelo, secondo un'iconografia zoomorfa.

Sulla destra della navata vi è un accesso al campanile attraverso il quale, grazie ad una primitiva scalinata ottenuta con pietre che fuoriescono dalle mura, è

possibile accedere alla cella campanaria ed anche a una tribuna, destinata ad ospitare un improbabile organo. In questo luogo vi è un quadro che informa come la giunta di Balme, nel 1869, provvedeva la chiesa della seconda campata eretta sopra il campanile. Essa giunta registrava i nomi degli abitanti che con il loro obolo concorsero alla costruzione della navata. Il frutto della colletta ammontò a L. 229 e cinquanta centesimi. Il sottotetto possiede una travatura in legno di larice veramente gigantesca, in perfetto stato di conservazione.

Ancora nel 1843, come riferisce don Antonio Savino di Coassolo, *"due sono le chiese, di cui una nuova, eretta nel 1775 e una antica che serve di oratorio e pei confratelli del Gesù"*.

Le notizie che si possono trarre da altre relazioni coeve ci dicono che le confraternite si potevano raccogliere *"per l'offiziatura sulla tribuna della chiesa, quando però non rechino disturbo al parroco"*.

Così alla fine del XIX secolo don Angelo Castagneri riporta che *"nella parrocchia prospera pochissimo la compagnia della dottrina cristiana"*, aggiungendo tuttavia che *"la popolazione è di indole assai buona e pacifica e di rado crea disordini"*. Michele Colombato di Casalgrasso nel 1868 ci racconta che *"tutte le domeniche, dopo il catechismo e la messa parrocchiale si fa la spiegazione del vangelo e dei misteri occorrenti in lingua piemontese"*. Non sappiamo se con questo termine si intendesse il piemontese vero e proprio o il patois francoprovenzale. E' da notare che soltanto una parte dei sacerdoti era oriunda della valle o di quelle limitrofe, mentre molti erano oriundi della pianura e quindi da località esterne all'area francoprovenzale.

Per secoli i parroci si avvicendarono nelle due chiese, quella vecchia (di cui oggi non ci sono più tracce) e quella nuova,

che insieme alla casaforte del *Routchàss* era veramente il simbolo dell'autonomia e dell'identità della piccola comunità alpina

**L'Aghiéri:
Il posto delle aquile**

Gianfranco Amprimo

I villeggianti la chiamano Rocca SARI, ma per i Balmesi è *lou Roc d'l'Aghiéri*, la Roccia del posto delle Aquile. Si tratta di un grande masso, alto una quindicina di metri, che sorge isolato sulla destra dello Stura, poco a monte delle ultime case di Balme. La roccia presenta grandi spaccature ed anche due grandi lastre completamente staccate sul lato verso il paese. Il fatto che non sia lisciata dall'azione dei ghiacci induce a pensare che non si tratti di un masso erratico, ma piuttosto di una roccia precipitata dai Torrioni del Ru, durante qualche immane e remoto cataclisma.

Il nome di Rocca Sari risale ad un'associazione alpinistica che ebbe un certo successo nei primi anni del secolo e che fu poi costretta, come molte altre, a confluire nel CAI nel corso degli anni Trenta. Il termine SARI è l'acronimo del motto latino "Sunt Alpes Robur Iuvenum" (le Alpi sono la forza dei giovani) e rimane anche ai ruderi di un piccolo rifugio che sorgeva nei pressi del Lago Verde inferiore, distrutto durante la guerra del 1940-45 e non più ricostruito. Dei "Sarini" rimangono anche alcuni numeri della rivista che pubblicavano ed alcune cartoline degli anni Venti, che li raffigurano mentre disputano una gara di slittino là dove oggi si trova lo skilift baby al villaggio Albaròn.

Il nome Aghiéri invece è quello riconosciuto già anticamente al luogo dove si trova il masso e può essere

tradotto come "il luogo delle Aquile", che in patois si dice "*àghia*", ma potrebbe anche venire da "*ghiaira*", cioè dalla distesa di ghiaia lasciata dallo Stura durante una delle tante piene. Riteniamo però che la prima etimologia, certamente più suggestiva, sia anche più probabile. Tanto la rocca quanto la grande parete delle Rocce Nere che la sovrasta rivestono certamente le caratteristiche di nido d'aquila. Del resto è con il nome di *Aghiéri* (e non di *Ghiéri*) che il luogo viene citato per la prima volta in un documento. Leggiamo infatti nella cronaca del Milone che il 25 novembre 1771 l'Ufficio di Intendenza autorizzò il comune di Balme ad utilizzare il legname di alto fusto dell'intera selva *Aghiéri* per cuocere la calce necessaria alla costruzione della chiesa di Balme. Ancor oggi, a monte del Roc, fino al ponte di pietra di Bogone, si stende un pittoresco bosco di larici.

In corrispondenza del Roc, e precisamente sopra il sentiero, si trova un grande muro di pietra a secco, ora in parte nascosto dalla vegetazione. E' quanto resta di uno dei due trampolini che negli anni Venti vennero costruiti a Balme per il salto, sui quali si cimentarono campioni allora famosi, come l'italiano Venzi ed il norvegese Bedrud, ma anche i balmesi Giacomo Bricco (*Ninétu*), Antonio Boggiatto (*Boudjàt*) e Antonio Castagneri (*Pouràta*). Un altro trampolino, ricavato invece da uno sbancamento del terreno, si trovava invece nel luogo detto *Arculà*, a monte dello skilift Baby. Quello della *Aghiéri* fu costruito successivamente, per iniziativa dell'Hotel Camussòt e prevedeva la copertura dello Stura con fascine e con neve di riporto, affinché la pista di atterraggio, dopo il salto, fosse sufficientemente lunga.

Risalendo il sentiero in direzione del Pian della Mussa, poco oltre il Roc, vi è una barma dove furono catturati, durante i rastrellamenti del 1944, tre partigiani feriti, che non erano in condizioni di essere trasportati quando era stato evacuato il piccolo ospedale allestito nella villa presso la cascata La Gorgia. Uno fu ucciso sul posto, gli altri due furono fucilati sul ponte vicino, detto *Di Làder*.

Poco a valle del Roc sgorga copiosa la *Fontàna d'la Ghiéri*, assai apprezzata per la qualità delle sue acque, che rifornisce l'acquedotto di Balme.

Il Roc d'l'Aghiéri è utilizzato come palestra di roccia fin dal principio del secolo e soltanto recentemente è stato un po' dimenticato a favore di altre palestre più estese ed impegnative, come quella del Ginévré. Intere generazioni di alpinisti balmesi si sono avvicinati sulle diverse vie che sono state tracciate su questo masso. Sul lato ovest del Roc, dove la parete strapiomba, vi è una croce di legno che ricorda un mortale incidente avvenuto il 28 luglio 1936. Il prof. Lorenzo Borelli, villeggiante di Balme e valente alpinista, nonché insigne clinico dell'Ospedale Maggiore di S. Giovanni e docente universitario, precipitò durante un'esercitazione di discesa a corda doppia e morì poche ore dopo, malgrado le cure immediatamente prestate da altri famosi medici che allora trascorrevano a Balme le vacanze, come i professori Croveri, Borsotti e Valobra. In memoria del prof. Borelli, il CAI intitolò la capanna del Fauteuil des Allemands, alle falde della Aiguille Noire de Peuterey, nella valle di Courmayeur.

Una preghiera balmese

(Carla)

L'estate è una stagione sempre piacevole e tanto più simpatica perché permette di soffermarsi un po' più a lungo a parlare con persone amiche, mentre si è nell'orto a estirpare erbacce o a seminare per la terza o quarta volta carote dispettose o mentre si fa una visita al cimitero o ci si incontra a casa di uno o dell'altro per riguardare vecchie fotografie.

Per me, che sono una *fourstèri* (forestiera), ma che mi considero balmese d'adozione, è sempre interessante e curioso conoscere termini, modi di dire e usanze caratteristiche di Balme.

Così, in una delle tante chiacchierate, Rita mi ha fatto conoscere questa preghiera, che ha imparato da sua madre e da sua nonna.

*Rita, coùttche djùss
Doùna lou coeur a Djesù
Pènsa que t'a da murì
Pènsa que t'a da éssi djudicà
Que dwant a Idiou t'a d'alà
T'coùttchess ista sèira
T'e piìnt sgùra d'levà d'matìn
Tchàmou coumunioun, counfessioùn e
euli sant
Nel nome del Padre, del Figlio
E dello Spirito Santo*

Rita, coricati
Da' il cuore a Gesù
Pensa che devi morire
Pensa che devi essere giudicata
Che devi comparire davanti a nostro
Signore
Ti corichi questa sera

Non sei sicura di alzarti domani
mattina
Chiedi confessione, comunione e olio
santo.
Nel nome del Padre, del Figlio
E dello Spirito Santo

Il tarassaco

(Carla)

Quando arriva la primavera e la neve se ne va, scoprendo la terra, su a Balme è facile vedere i *patakìn*¹ (così sono chiamati quelli della pianura) che salgono per la prima gita fuori porta, chini nei prati a raccogliere la “*salada diù pra*”), cioè con il termine scientifico il *taraxacum officinale*, erba nota anche come “*dente di leone*” o “*soffione*” o, alla francese, “*pisse au lit*”.

Quest’ultima definizione è ben esplicativa delle proprietà diuretiche e lassative della pianta, diffusissima in tutta Italia e che contiene un principio amaro, caratteristico, la *tarassicina*, che ha una funzione *colagoga*, in quanto aumenta la secrezione biliare e stimola la contrazione della cistifellea.

Il tarassaco non risulta conosciuto nell’antichità, infatti nessun testo ne parla prima del XV° secolo. Nel 1546 un certo Bock e Tabernaemontanus, farmacista tedesco, lo definiscono un diuretico.

Qualità e quantità vanno di pari passo con questa pianta, infatti la si trova durante tutto l’anno, fresca, con i fiori chiusi di notte, ma subito aperti al primo sole. Le api fanno gran bottino del suo nettare, mentre i bambini amano raccogliere le sue sfere piumose e soffiare lontano i suoi semi.

Le sue foglie fresche forniscono ottima insalata con le uova sode.

I migliori conoscitori seguono il ritirarsi della neve al Pian della Mussa e più tardi al Pian della Ciamarella, per raccogliere piante di tarassaco meravigliose, rosee e

bianche, per parecchi centimetri immerse nel terreno, specialmente se sabbioso. Sono tenere e gustose, da soddisfare veramente il nostro palato e da servire come ottima cura depurativa e disintossicante in primavera. Ci sono poi altre piante dei prati, meno note ai “*patakìn*”, ma altrettanto buone e usate dai nostri “*vièi*”, di cui parleremo la prossima volta.

¹ (La parola *patakìn*, è un termine spregiativo per indicare la gente della pianura o della città, mentre in altre valli francoprovenzali si dice *marèt*. Il termine *patakìn* deriva forse da “*pata*” (straccio), nel significato di *straccione*). (n.d.r.)

Barmes News è realizzato e distribuito a cura del Comune di Balme