

num. 5
gennaio 1996

- _ le racchette da neve
- _ *la bèrna e la seiràssi*: come si mangiava una volta
- _ *lou bràndou*, le disavventure di un curato del '600
 - _ una difesa contro le valanghe: *l' tchòmèss*
 - _ il calendario di Balme, Ognissanti e Natale
 - _ la transumanza

Sognando la pista di fondo...

La mancanza di neve degli ultimi anni ha recato grandi danni a quel poco turismo che tiene vivi i nostri paesi. Cosa ancora peggiore, essa ha, in qualche modo, mascherato le reali cause di un declino che si trascina ormai da alcuni decenni. In altri termini, qualcuno potrebbe sperare che, tornando la neve, come prima o poi avverrà, torneranno nei nostri paesi le folle di sciatori che vedevamo negli anni Sessanta e Settanta. Purtroppo è molto improbabile che ciò accada. Nei due decenni che sono trascorsi, la domanda e l'offerta di servizi rivolti agli sciatori è completamente cambiata: da un lato lo sci non è più uno sport di massa, dall'altro coloro che lo praticano sono oggi assai più esigenti di ieri. Inutile oggi aspettarsi i pullman di sciatori domenicali organizzati dalle scuole, dalle parrocchie, dai dopolavoro aziendali. Oggi lo sciatore "medio" si rivolge alla settimana bianca o alla seconda casa in una stazione affermata. Tutto questo ha ormai portato ad una concentrazione del mercato in pochi comprensori specializzati, al di fuori dei quali è rimasto ben poco.

Questo non vuol dire che le piccole stazioni, come quelle dei nostri paesi, siano necessariamente condannate a sparire oppure debbano continuare a vivacchiare sui modesti proventi di un turismo giornaliero o di una clientela stanziale, ancora esistente, ma - ahimè! - sempre più esigua e con mezzi finanziari sempre più limitati.

Bisogna creare un'offerta di servizi diversa.

Gli impianti di risalita sono importanti ed indispensabili per la sopravvivenza del turismo stanziale, ma non bastano da soli ad invertire la tendenza, ed attirare ospiti che vengano di lontano e che si fermino per più giorni: la concorrenza delle grandi stazioni è troppo forte.

La soluzione potrebbe essere lo sci di fondo. Chi nutre dubbi in questo senso non ha che da attraversare il col d'Arnass (o, più semplicemente, il Moncenisio) ed andare a vedere che cosa è stato fatto negli ultimi quindici anni a Bessans e a Bonneval. Erano paesi che sembravano condannati allo spopolamento ed all'abbandono. Ora sono

stazioni invernali affermate, con un'equilibrato e produttivo rapporto tra turismo ed attività tradizionali, con una clientela in gran parte composta da Italiani. Chiave di questo sviluppo, sia pure accanto ad altri interventi, è stata la creazione di una grande pista di fondo che unisce i diversi paesi e dalla quale si diramano percorsi minori.

Le piste locali, infatti, cioè quelle attorno ai paesi, bastano per i turisti stanziali (per altro poco interessati, a quanto pare) e per il fondista torinese, che va e viene nel giro di poche ore, senza lasciare alcuna ricaduta economica (al di fuori -e non sempre- di un veloce caffè...). Non sono assolutamente sufficienti a destare l'interesse di quei turisti - di solito si tratta di famiglie- che cercano un luogo tranquillo e simpatico, dove passare una settimana bianca alternativa. Si tratta di una fascia di mercato che si fa notare poco ma che cresce ogni anno. Gente che evita i posti costosi, ma, in cambio, si ferma qualche giorno, mangia, dorme, frequenta i bar e i negozi e -di solito- ritorna.

E' a questa fascia di clientela che i nostri paesi devono rivolgersi, piuttosto che attendere un intervento pubblico di tipo assistenziale (la festa è finita!) o sperare nel miracoloso intervento di qualche improbabile imprenditore, mecenate o speculatore che sia. Se i miracoli non avvengono più, qualche cosa tuttavia si può fare. Per esempio una grande pista di fondo che colleghi tutta l'alta valle d'Ala, da Pertusetto fino al Pian della Mussa, e magari fino al Pian Saulera. Una pista che sarebbe agibile da novembre a maggio (almeno nei tratti più elevati). Insieme alle piste di Usseglio e della Val Grande, la pista della Val d'Ala verrebbe a creare un comprensorio notevole, in grado di richiamare una presenza almeno settimanale, con ricadute turistiche non solo nei paesi più elevati, ma anche in quelli della media e bassa valle.

Forse è un sogno, ma potrebbe diventare realtà, dal momento che i nuovi sindaci di Balme e di Ala sono sicuramente sensibili a questi argomenti.

Qualche volta i sogni si avverano.

quando non esistevano gli sci

Oggi è difficile crederlo ma c'è stato un tempo, appena dietro le nostre spalle, in cui gli sci erano del tutto sconosciuti, non solo nelle nostre valli ma in tutte le Alpi. In effetti, al di fuori dell'utilizzo sportivo, appare evidente che questi attrezzi sono adatti alle distese innevate del grande nord, dove sono testimoniati fin dalla più remota antichità. Nelle nostre regioni fanno la loro prima, timida apparizione soltanto negli ultimi anni del secolo scorso per iniziativa di pochi pionieri entusiasti che, sulle prime, non vennero presi sul serio.

Gli sci si diffusero davvero fra la gente di montagna soltanto nel primo dopoguerra, ad opera dei reduci che ne avevano appreso l'uso sotto le armi. In precedenza, da tempo immemorabile, i montanari avevano percorso la montagna innevata grazie ad un'altro strumento più semplice ed oggi quasi scomparso: la racchetta da neve.

un attrezzo che risale alla preistoria

E' probabile che fin dalla preistoria l'uomo abbia iniziato a percorrere le distese innevate utilizzando calzature che, allargando la superficie del piede, ne evitavano lo sprofondamento, almeno con certe condizioni di neve. Anche gli sci pare siano derivati da forme di racchette particolarmente allungate fino a consentire lo scivolamento. Non appartengono al mondo alpino, tuttavia, quelle racchette assai lunghe, fino ad oltre un metro, che sono frequenti nei paesi più settentrionali.

Sui terreni ripidi delle valli alpine sono sempre state utilizzate altre racchette, più piccole e leggere, i cui modelli variano notevolmente da una valle all'altra.

le racchette di Balme: i "*sèrquiou*"

A Balme esistono diverse forme di racchette, che possono essere ricondotte a tre modelli fondamentali:

- a) un cerchio di legno alto circa due dita, di circa trenta centimetri di circonferenza, solitamente ricavato da una tavoletta di legno di frassino piegata dopo bollitura. All'interno del cerchio è intrecciata una cordicella di canapa, alla quale viene legata la scarpa. E' il modello più frequente nelle valli alpine, con molte varianti, ma risulta relativamente raro a Balme.

- b) racchetta "a griglia", composta da cinque tavolette, poste tutte sullo stesso piano, di cui due parallele (circa 30 cm), collegate da tre traverse (circa 20 cm) ad esse inchiodate oppure fissate a mortasa e tenone, su cui viene legata la scarpa. Particolarmente usato il legno di maggiociondolo (*arbouòrn*), a causa della sua estrema durezza. E' il modello più frequente in Val d'Ala.

- c) racchetta "a ferro di cavallo", costituito da una tavoletta di legno alta circa tre dita, piegata a ferro di cavallo dopo bollitura. All'interno, al posto della corda intrecciata, vi sono tre tavolette perpendicolari alla prima, fissate a mortasa e tenone, sulle quali viene legata la scarpa. Dimensioni totali: circa 20 x 30 cm. E' il modello maggiormente documentato a Balme.

Mentre il modello a) è sostanzialmente quello che ritroviamo in tutte le regioni alpine, con piccole differenze locali, riteniamo che i modelli b) e c) rappresentino il progressivo adattamento della racchetta più comune a particolari situazioni di utilizzo specifiche della val d'Ala e soprattutto di Balme.

"allà par dzouèri"

Chi non ha mai usato le racchette da neve pensa che sia sufficiente calzarle per camminare semplicemente sulla neve, magari appena caduta, senza sprofondare, ed anzi galleggiando sopra di essa. Chi, invece, le racchette le ha usate davvero sa che non è affatto così. Quando la neve è soffice, l'uso delle racchette può addirittura rendere la marcia ancora più faticosa, perchè si

affonda egualmente ed è più difficile sollevare il piede, gravato dalla neve.

Le racchette, in realtà, sono utilizzate in due casi: una di queste è quando si deve procedere su neve non recente, già trasformata dall'azione del sole e del gelo notturno, fino a formare una crosta di superficie. Questa crosta, specialmente sui versanti a sud, può arrivare a sostenere il peso di una persona (si dice "*e s'vâit par dzouïr*", si va di sopra). L'uso delle racchette rende "portante" anche una crosta di superficie ancora sottile o irregolare. Per questa occasione di utilizzo, la racchetta di corda intrecciata serve perfettamente allo scopo.

L'altra situazione in cui si usano le racchette è quando si tratta di aprire una pista. Se viene battuta "a piedi" essa risulta piena di buchi, destinati poi a gelare e a rendere assai difficoltoso il percorso. Se invece la pista viene battuta con le racchette, la pista diventa subito liscia e regolare, suscettibile, in un secondo momento, di essere percorsa anche senza questi strumenti e persino dal bestiame. Battere la pista con le racchette diventa poi indispensabile se si deve trascinare una slitta, soprattutto se questa è pesantemente carica.

In val d'Ala, fino a tempi molto recenti, l'uso delle slitte è stato particolarmente diffuso, sia per l'abbondanza delle precipitazioni nevose sia per la completa mancanza di strade sia per la tradizione mineraria durata parecchi secoli, con la necessità di discendere il minerale da località talvolta molto elevate. Non c'è da stupirsi, quindi, che proprio in val d'Ala sia stato messo a punto un modello di racchetta concepito proprio per battere le piste. La racchetta "a griglia", completamente in legno, è più pesante di quella di corda intrecciata, ma è più robusta e permette di comprimere meglio la neve. Si rivela più adatta soprattutto quando si tratta di percorrere pendii ripidi, dove la racchetta di corda tenderebbe a piegarsi sotto il peso della scarpa.

la racchetta dei contrabbandieri

La racchetta "a ferro di cavallo", che sembra particolare proprio di Balme, è probabilmente un ulteriore adattamento del modello in legno "a griglia". La foggia particolare permette di far coincidere la punta della racchetta con la punta della scarpa, permettendo di incidere agevolmente il pendio di neve dura in salita, evitando il braccio di leva che si verifica nel caso in cui il piede è arretrato rispetto alla punta della racchetta, come avviene negli altri modelli.

Era questa un'esigenza tutta particolare dei montanari che, per ragioni di commercio transalpino, si trovavano spesso a dover risalire, con carichi pesanti, ripidi canaloni di neve dura per raggiungere colli ad oltre tremila metri di quota. Questo modello di racchetta non si presta assolutamente alla discesa (a meno di scendere "faccia a monte"), ma questo limite non rappresentava certo un problema, dal momento che la discesa veniva affrontata lasciandosi scivolare sui talloni, appoggiati al carico, moderando la velocità con il gravare più o meno sulla "*cravina*". Era questo un altro attrezzo caratteristico di chi faceva questo mestiere. Si trattava di un lungo bastone di legno, munito di una punta di ferro e di due ganci ricurvi posti ad angolo retto.

Se il pendio era particolarmente ripido o gelato, venivano usate le "*grappette*", piccoli ramponi a quattro o sei punte, legati sotto la punta della scarpa o sotto il tallone.

Nelle foto d'epoca di Balme i "sèrquiou" si vedono spesso appesi vicino alla porta delle case, dove venivano lasciati anche da un inverno all'altro. Come tutti gli arnesi "di una volta", oggi il loro uso è ormai eccezionale. Eppure nei solai delle vecchie case se ne trovano ancora molti e non è difficile vederli ammucchiati con rottami di ogni tipo quando un "forestiero" acquista una vecchia abitazione e si accinge a ristrutturarla. Nessuno riesce a capire che cosa sono

quegli strani cerchi di legno, che finiscono così nella stufa o nella spazzatura, insieme con tante altre testimonianze, umili ma preziose, del nostro passato.

Giorgio Inaudi

LA BERNA:

come mangiavano i nostri vecchi

La "*Berna*" nostrana non aveva i buchi ed anzi non era neppure un formaggio. Era un particolare tipo di carne secca, un tempo alimento assai apprezzato dai montanari ed ora quasi dimenticato. Un alimento che ci parla di un'epoca in cui non esistevano i frigoriferi e la macellazione del bestiame avveniva nell'ambito dell'economia familiare. Un cibo che si rivelava prezioso per sopravvivere durante i lunghi inverni, come ci rivela il nome, che certamente viene dal latino "*hiberna*". La carne secca, infatti, è un alimento proprio dei popoli che vivono nei climi freddi, come gli Esquimesi, come gli Indiani del Canada. Nelle alte valli, ogni famiglia affrontava l'inverno accumulando ingenti provviste alimentari, che diventavano preziose quando, come accadeva puntualmente, le vie di comunicazione venivano interrotte dalla neve. Nelle basse valli ed in pianura era il maiale la vittima sacrificata per fornire alla famiglia il modesto contributo proteico indispensabile. La macellazione del maiale, infatti, è una delle più frequenti manifestazioni della civiltà contadina, una vera festa per la necessità di consumare subito una parte dell'animale. Ma nei villaggi più elevati, come Balme, il maiale non esisteva perchè non c'era nulla di superfluo per nutrirlo, né granaglie né mele né castagne. In cambio c'erano i proventi della caccia, i camosci, gli stambecchi, le marmotte che venivano catturate durante il letargo, scavando le tane. Ma, soprattutto, c'erano le capre: le vacche dei poveri. La carne di questi animali poteva essere conservata con procedimenti messi a punto da un'esperienza secolare. Ogni famiglia aveva la sua ricetta, ma solitamente l'animale veniva scuoiato, sventrato e disossato. Qualche volta veniva fatto a pezzi, ma più spesso lasciato intero e messo sotto sale per qualche tempo. Quando la carne era ormai disidratata, veniva appesa in un solaio freddo e ventilato: condizione necessaria per una buona

preparazione era la temperatura costantemente inferiore allo zero. Se si verificava un improvviso rialzo termico, talvolta possibile anche in pieno inverno (il vento "*marino*" che oggi fa disperare gli sciatori) c'era sempre la possibilità di mettere la carne ad affumicare nella cappa del camino. Più pericolosa, invece, l'insidia dei gatti e dei topi, padroni incontrastati dei solai. Prodotta in questo modo, la "*Berna*" non aveva certamente un buon aspetto e richiedeva buoni denti, ma era assai saporita e nutriente. Veniva consumata cruda, tagliandone strisce assai sottili, oppure messa a rosolare direttamente sulla piastra della stufa. Un prodotto di cui si stava ormai perdendo anche la memoria e che torna oggi alla ribalta grazie all'intraprendenza di un giovane macellaio di Martassina: Bruno Tetti, classe 1963, discendente di una famiglia di guide alpine e di montanari assai legati alle tradizioni della valle, ha rispolverato le antiche ricette dei vecchi e produce oggi, una versione particolarmente pregiata di "*Berna*", insieme ad altre specialità della val d'Ala. Come il *salame di capra*, come il *lardo salato* ed aromatizzato. Salumi forse più rustici, ma anche più saporiti della bresaola e della mocetta. Che non sfigurano su una tavola elegante, tagliati a fette sottili e messi a macerare nel limone. Me forse è meglio mangiare la "*Berna*" come una volta, tenendo il pezzo nella mano sinistra insieme con una fetta di pane e tagliandone un boccone dopo l'altro. In questo caso è indispensabile un affilato "*opinèl*", il classico coltello a serramanico fabbricato proprio in Savoia e che, ancora pochi anni or sono, arrivava nelle nostre valli direttamente attraverso i valichi dell'Arnass e del Collerin.

Ecco Bruno Tetti racconta il suo lavoro di ricerca:

“An bòt issì ant’ l’nostess valàdess i avit d’tchèss da mindjia que ourà i à più pòiqui quou sount boun a fàless. Mè s’è un di pòiqui quou l’ant amparà da li nosti viéi. Me dj’è amparà da min parèn, quou l’avit amparà da parant quou vinéount d’an Bàrmess. Ou sount d’tchèss tramandàess da pari an fii e mè sercré d’tramandàless a sàì qui i arà dopou d’mè.

La seiràssi: an bòt quand que mourit an vèl ant’ l’ fàri, e s’coustumàvet gnint d’tapàlou

vià coume que s'fàit ourà. S'ou ièret gnint mort d'maladiess coume la dissenterii, ou trovàvount la manèri d'travaialou. Basta mac quou l'ùsset ancou gnint bu d'làit. Ou s'plàvet, e s'poulidit e s'fasit còiri ant'un peïrouèul par dòuess o tre ouress. Cant que s'vièt que la carn i s'distacàvet, e s'disoussièvet. La poulpa i vinit travaia an sita manèri isi. E s'pièvet d'testess d'ai, e s'tchapoulàvet tout an sèmbiou, fin fin, tou lou coutèl. Près e s'butàvet d'sal, d'pèiver e d'aoutess droguess e s'ampastàvet tout an sèmbiou per na bela briva. E s'djouintàvet ancou an po' d'breu quou ièret vansià cant quou ièret stà còit e s'fas't stsaoudà ant an peïrouèul fin quou ièret casi souit. Prè ieret casi coume fari na touma. E s'butàvet nt'la reiròla, e près a coulà ant'la pilòiri. E vintàvet mac avè l'acourdjmant d'gnint fala tant aouta, perquè dasnò la carn a ou mès, qui ièret ancou tchaouda, i arbuiit. E i allàvet an di per s'freidàsse e pilà. Aprè e s'taiévet a fètess, coume na touma. La seiràssi e s'fasit an barouùn d'ou tens d'gouèra, cant que d'villedjant quou l'ùssount tchetà d'carn e n'avit gnint. Après e s' perdù.

Ourà me dj'é touèrna ancaminà a fàla e dj'é d'cliant quou vinount sprèss da Turin per tchetàla. Ou la tchamouunt "sopressata" e li piàit an barouùn.

La bèrna: est d'carn d'fèia o d'tchiévra sàttchi. E s'piévet la bestia, e s'poulidit e s'disoussièvet, sercànd d'lassiia li toc antiia. E s'disgrassièvet lou più gross e près e s'butàvet ant un cassounàt d'bosc, pìn d'sal, tou na coularina sout, per lassà saillì lou sanc e l'àiva que la sal i fasit. E s'butàvet la carn e la sal a seuli. Cant que la sal i avit gavà vià touta l'àiva, e s'pendit ant un soulè a stchiia a l'aria fréda.

D'invèrn, cant que fasit frèt, e s'coustumàvet d'faroun allà querqui toucàt s'la bràsa. Ogni famii, d'outugn i preparàvet soua bèrna e ou l'allàvount avànti tou l'invèrn.

la mouchàtta: i ist mé la bèrna ma i à n'aouta lavourassioun. E s'fàit d'tchiévra, d'fèia, d'vatchi e anque d'tchèrv. E s'bùtet menou d'sal, e s'djouintet d'rousmarin, d'pouverièul, d'lauro e d'djenèivrou. E s'bùtet ant'ou vìn tou d'sal, ma menou que la berna. Dopou na vintèina d'di e s'bùtet a paioulà na mèsa

djournalà a ou tchaoud. Pré e s'bùter a murà ant'un soulé ariedjà. Si i à la nébia e vintet gavàla vià, perque lou tens ùmid ou la fàit danà an dinss. Dopou an meis e mess i prounta. E s'mindjet taià fina o anque a scaiess, tou l'opinèl, que srìt lou coutel "a serramanico".

Lou salam d'tchiévra: e vintet disoussà la tchiévra, qui ist più màira que la fèia. Prés e s'tchapoulet la carn e s'bùtet ant'un bouél d'vatchi. Ou s'fànt an barouùn an val d'Ala e an Val Granta.

Lou lart sout'sal: e s'piit d'sal tou la vèina, e s'bùtet an'un bassin tou d'vin biànc, e s'djouintet d'ai, sàlvia, pouverieul, rousmarin e lauro. E s'làssset iquì a matcherà des o douse di. Prés e làssset sinc o ses di a l'aria e, can cou l'ist souit, ou l'prouunt".

traduzione italiana:

Un tempo, nelle nostre valli, c'erano cose da mangiare che adesso pochi sono capaci di preparare. Io sono uno dei pochi che hanno imparato dai nosti vecchi. Ho imparato da mio padrino, che aveva imparato da parenti che venivano da Balme. Sono cose tramandate da patre in figlio ed io cercherò di tramandarle a coloro che verranno dopo di me.

La seiràssi: un tempo, quando moriva un vitello nel parto, non c'era l'abitudine di buttarlo via come si fa adesso. Se non era morto di malattia, come la dissenteria, si trovava la maniera di lavorarlo. Bastava soltanto che non avesse ancora bevuto latte. Lo si pelava, lo si puliva e lo si faceva cuocere in un paiolo per due o tre ore. Quando si vedeva che la carne veniva via, si disossava. La polpa si lavorava in questo modo. Si prendevano teste d'aglio e si tritava tutto insieme, fine fine, con il coltello. Poi si aggiungeva sale, pepe ed altre droghe e si impastava tutto insieme per un bel po'. Poi si aggiungeva ancora un po' del brodo che era avanzato dopo la cottura e si faceva scaldare nel paiolo fin che era quasi asciutto. In seguito era come fare la toma. Si metteva nella tela e poi a colare nella colarina. Bisognava soltanto aver l'accorgimento di non farla tanto alta, per che, altrimenti, la

carne, ancora calda, ribolliva. Ci andava un giorno per raffreddarsi e colare. Poi si tagliava a fette, come una toma. La “seirassi” si faceva molto durante la guerra, quando non c’erano villeggianti che comperassero la carne. Poi si è persa. Adesso io ho ripreso a farla ed ho clienti che vengono apposta da Torino per comperarla. La chiamano “sopressata” e la trovano molto buona.

La bèrna (1): è fatta di carne di pecora o di capra seccata. Si prendeva la bestia, si puliva e si disossava, cercando di lasciare i pezzi interi. Si toglieva il più grosso del grasso e poi si metteva in un cassonetto di legno, pieno di sale, con una colarina sotto, per lasciare uscire il sangue e l’acqua prodotti dalla salatura. Si metteva la carne ed il sale a strati. Quando il sale aveva tolto via tutta l’acqua, si metteva la carne a seccare all’aria fredda. D’inverno, quando faceva freddo, c’era l’abitudine di farne cuocere qualche pezzettino sulla brace. Ogni famiglia d’autunno preparava la sua “bèrna” e andavano avanti tutto l’inverno.

La mocetta: è come la berna, ma ha un’altra lavorazione. Si fa di capra, di pecora, di vacca ed anche di cervo. Si mette meno sale e si aggiunge rosmarino, timo serpillio, lauro e ginepro. Si mette a bagno nel vino con il sale. Dopo una ventina di giorni, si lascia riposare una mezza giornata al caldo. Quindi si mette a maturare in un solaio arieggiato. Se c’è nebbia, bisogna toglierla, perchè il tempo umido la fa marcire dentro. Dopo un mese, è pronta. Si mangia tagliata fine o anche a scaglie, con l’opinèl (2).

Il salame di capra: bisogna disossare la capra, che è più magra della pecora. Poi si trita la carne e si mette in un budello di vacca. Si fanno molto in valle d’Ala e val Grande.

Il lardo sotto sale: si prende il lardo con la vena, si mette in una bacinella con vino bianco e si aggiunge aglio, salvia, timo serpillio, rosmarino e lauro. Si lascia lì a macerare dieci o dodici giorni. Poi si lascia per cinque o sei giorni all’aria e, quando è asciutto, è pronto.

(1)

il nome “bèrna” è certamente molto antico e deriva dal latino “hiberna” nel significato di

“invernale”. Nella parlata di Bessans, comune savoiaro appena oltre le montagne, molto simile a quello della valle d’Ala, “menà l’béhtiess a l’hibèrna” significa ancora oggi “portare il bestiame a svernare (in pianura)”. Il termine indica quindi un cibo che si può preparare e si deve consumare nel cuore dell’inverno, quando le temperature sono molto basse.

(2)

”opinèl” è il nome di un tipico coltello a serramanico prodotto in varie misure e caratterizzato da una ghiera che, girando, blocca la lama e la rende rigida. Nelle valli di Lanzo è addirittura il coltello per antonomasia, sia per l’ottima qualità dell’acciaio, sia perchè è prodotto in Maurienne, la Valle dell’Arc, che si trova appena oltre le nostre montagne. Tradizionalmente, veniva importato dai montanari che, per vari motivi, attraversavano gli alti valichi del col d’Arnass e del Collierin.

le tradizioni musicali di
Balme

Lou bràndou

quando il ballo era peccaminoso

I cultori delle danze tradizionali lo sanno bene: in Piemonte vi è un confine molto netto che divide le valli meridionali, di lingua occitana, assai ricche di tradizioni musicali e di danza, da quelle settentrionali, di parlata francoprovenzale, dove le testimonianze in questo campo sono molto rare ed episodiche. Di fatto, a nord della valle di Susa, se si escludono i vari balli importati recentemente dalla pianura o da oltr’alpe, non si trovano altre danze al di fuori della *courènda*. Eppure le due aree, quella occitana e quella francoprovenzale, sono culturalmente assai simili. La diversa tradizione nei confronti del ballo si può forse spiegare con le vicende storiche.

Le valli occitane furono sempre più legate alla Francia meridionale, terreno particolarmente fertile per la musica e per la danza, dove è rimasta viva la grande

tradizione della cultura e della lingua provenzale, che risale addirittura ai menestrelli del medioevo. Le valli settentrionali, invece, cioè quelle comprese tra la Val Sangone e la Val d'Aosta, furono sempre più vicine alla Savoia ed al Vallese, terre di confine e di confronto tra le aree che passarono alla Riforma protestante e quelle che rimasero cattoliche. Entrambe le confessioni religiose erano fortemente ostili al ballo, ritenuto pericoloso per la promiscuità che poteva instaurarsi tra i ballerini in un'epoca in cui la separazione dei sessi caratterizzava rigorosamente le diverse manifestazioni della vita sociale. E' questo un atteggiamento che oggi riesce difficile comprendere, ma che era invece insito fin dall'origine nella rigida morale calvinista e che divenne proprio anche della Chiesa cattolica, almeno dalla Controriforma in poi. Negli anni tra il '500 e il '600, in tutta l'Europa cattolica, la Chiesa si "appropria" delle manifestazioni che caratterizzano la vita sociale e familiare, destinate d'ora innanzi ad essere scandite da un puntuale e capillare coinvolgimento del clero. Non solo nascite, matrimoni e morti, ma anche le feste dei paesi, le associazioni giovanili, le iniziative caritative ed assistenziali, le occasioni culturali (oggi diremmo lo sport ed il tempo libero) si svolgono ora alla presenza e sotto il controllo del parroco.

Si tratta di una vera e propria "riprogettazione" della vita sociale ed individuale che stabilisce un netto confine con la libertà -e spesso con la licenza- che aveva caratterizzato l'Uomo del medioevo e del rinascimento. Da questa opera di "normalizzazione" rimangono fuori soltanto alcuni aspetti che la Chiesa non vuole o non riesce a fare propri: la danza, per i motivi morali già indicati, il Carnevale, per il suo carattere trasgressivo, certi riti propiziatori delle stagioni e dei lavori dei campi, per le loro evidenti origini pagane e poco altro. Inutile dire che, di fronte a questi residui spazi di vita sociale "laica", la Chiesa assume un atteggiamento di sospetto e di condanna.

un curato piuttosto disinvolto

Per tornare alla storia della danza nelle nostre Valli, l'atteggiamento della chiesa verso il ballo è rappresentato in modo molto efficace da un documento pubblicato dal can. Silvio Solero nella ben nota Storia Onomastica delle Valli di Lanzo. Si tratta di un curato di Ceres, Giovanni Feroglio, finito davanti al tribunale ecclesiastico nel 1605 per una serie di gravi accuse sollevate contro di lui da una parte dei parrocchiani. A quanto pare, il Feroglio andava in giro armato di pistola, portava una spada nascosta nel bastone, giocava a tarocchi nell'osteria di un certo Michele Castagneri, dove consumava anche i pasti, e si faceva scortare, armato di archibugio, dal figlio di costui, Biagio, *bandito manifesto*. Inoltre, il sacerdote, sempre secondo le accuse, dopo la messa, giocava a palla in piazza, *con la camisa dall'insu delle braghe, avendo deposto giù l'abito e gli altri vestimenti ordinari*. Come se non bastasse, teneva come sua "*margioletta*" la figlia naturale dell'oste Castagneri ed insultava pubblicamente le donne dando loro il titolo di "*carmassa*". Insomma, il povero Feroglio era accusato di *far brigada, banchettare, giocare alla palla, essere armigero, lascivo e vendicativo, andare in maschera*. Quest'ultima sembra fosse tra le colpe più gravi. Durante il Carnevale, in compagnia di Andrea Castagnero, sonadore, e di altri ragazzi e ragazze, era andato fino a Cantoira, *cantando profanamente e danzando mentre si sonava il brandou*.

Comportamenti di questo tipo, probabilmente non rari nelle epoche precedenti, non erano più accettabili nel clima della Controriforma. Ci fu una lunga inchiesta, i Ceresini si pronunciarono parte a favore ed in parte contro don Feroglio che, alla fine, fu semplicemente trasferito in una parrocchia meno importante. Della vicenda rimangono gli atti, che ci danno uno spaccato di vita valligiana nel XVII° secolo e, soprattutto, ci danno informazioni circa le origini di un ballo ancora oggi in uso, *lou brandou*.

alà an brandou

Andare in brandou è un modo di dire che usa ancora oggi. Significa andare in giro in

maschera e far festa durante il Carnevale. Ma che cos'è il brando? Si tratta certamente della musica più antica tra quelle che ancora oggi sono ricordate in valle. E' una musica di marcia, lenta e molto ben ritmata, sempre uguale. Sappiamo tuttavia per certo che nei secoli passati il *brandou* era un vero e proprio ballo, molto allegro e vivace. Lo conferma anche la probabile etimologia del termine, che potrebbe derivare dal francese *branler* (scrollare, agitarsi) oppure dal tedesco *brand* (incendio, ardore).

Ogni paese ha il suo *brandou*, con piccole differenze tra un luogo e l'altro. Nella bassa valle è chiamato *lou branlou* ed è ben noto soprattutto quello di Mezenile.

A Balme il brando viene tuttora ballato in due occasioni: prima di eseguire la "Courènda dii Set Sàout" e durante la sfilate delle maschere a Carnevale. Le maschere entrano nella sala una coppia alla volta. Ognuna fa l'intero giro della sala e quindi fa l'inchino a quelle già entrate in precedenza, sempre al ritmo del brando di Balme, particolarmente lento e misurato.

Giorgio Inaudi

ARALDICA BALMESE

Ho avuto l'inaspettata possibilità, per motivi di lavoro, di conoscere un vero araldista! Di certo non è una figura molto comune, ai giorni nostri, ma mi è subito sembrata una persona estremamente seria e precisa, dal momento che grazie alla sua "Società Araldica Italiana" (ereditata dal nonno) ricca di libri, volumi, enciclopedie ed incunaboli, con oltre 250.000 cognomi italiani, mi ha fornito informazioni interessanti sulla famiglia Castagneri: è vero che conosciamo già alcune di queste, ma la loro ripetizione non fa che confermarne la veridicità e dimostrare l'attendibilità di questa ricerca delle origini e degli antenati (a differenza dei dati su pergamena, falsi e truffaldini, stampati dagli ormai diffusissimi banchetti con computer).

Ecco qui di seguito, proprio come mi sono state trasmesse, tutte le informazioni raccolte.

CASTAGNERI (CASTEGNERI)

Originari di Ala di Stura, ebbero per capostipite un Barone di nome Lynch, capo di una compagnia di ventura inglese.

Nel 1570 un Giovanni fabbricò in Balme un castello sopra una rupe che dominava il paese stesso, ed acquistò molti possedimenti.

Un Giovan Battista acquistò la nobiltà nel 1595.

Un suo figlio, Pietro Antonio, fu Consigliere di Stato della Savoia, Presidente e Generale delle Finanze e divenne Barone di Chateauneuf. Il feudo di Chateauneuf (Montmelian) comprendeva Chateauneuf e Fraidriere:

Il 3 agosto 1639 Pier Antonio Castagneri compra il feudo dal nobile Ferdinando de Battefort de l'Aubessin.

Succedono in linea primogeniale: Giacomo Luigi e Giovan Battista. Questi ha quattro figli, il primo, di nome Francesco Maurizio, è Gesuita, il secondo succede al padre, ma muore senza figli nell'aprile 1745, così anche il terzo, nel 1761. Rimane l'ultimo, Pietro Antonio.

Il 10 dicembre 1776: patenti di erezione in Baronìa per eredi e successori a Giuseppe Antonio de Castagnères, figlio del succitato Pietro Antonio.

Il 4 marzo 1777 avviene l'investitura.

Alberto Castagneri

FILASTROCCA

Bouna nòit
bouna nòit
dèurma bin
loung e tirià
tou li pé
ampugnà

TRISTE EPILOGO DI UN'ESISTENZA TRISTE
FRANCESCO VAUDAGNA
IL 22 GIUGNO 1890
DALL'ALTO DI QUESTA RUPE SCIVOLANDO
QUI PERIVA
ALCUNI AMICI POSERO

(Gianfranco Amprimo)

quando le pietre parlano:

quella lapide nel regno degli stambecchi

E'una lapide di marmo bianco, con motivi decorativi sui bordi. In origine era fissata alla roccia, dove ancora si vedono i mozziconi rugginosi dei chiodi di ferro. Poi dovette cadere senza però spezzarsi ed ora si trova appoggiata alla parete, nascosta in estate dalle erbe.

Il luogo è il canalone detto Tchinaïàs, compreso tra il Crèst dei Djinevré e la parete dove scorre il Rio Pissài. Per chi non è Balmese, il grande canalone che culmina presso il ripetitore e che sbocca sul paravalanghe, appena sopra la palestra di roccia. La lapide si trova a quota 1700, cinquanta metri sopra il paravalanghe, sulla sinistra orografica del canale.

Chi era Francesco Vaudagna? La tradizione ricorda che faceva l'orefice a Torino, e che cadde mentre percorreva la cengia di Lanssàtta, per andare a vedere da vicino la Cascata del Pissài. Rimane misterioso quell'accenno all'esistenza triste, che pure dovette avere un significato preciso per gli amici che posero la lapide.

Oggi la lapide rimane a ricordare una disgrazia avvenuta tanti anni fa, in un luogo che si trova appena al di sopra delle case del capoluogo e che tuttavia è già immerso nella grandiosa solitudine dell'alta montagna. Un mondo popolato soltanto da stambecchi, sempre più numerosi, intenti a leccare il salnitro sulla parete del grande muro di cemento. (G.I.)

Tramonto a Balme

Del giorno al suo languir
Il sol tramonta
E della terra illuminar
Va l'altra sponda

L'orizzonte si tinge
Di fuoco
Che si dissolve col passar
A poco a poco

Splendida su nel ciel
Appar la luna
Che sembra voler fare
Da padrona
Mentre occhieggianti
Le piccole stelle
Da corona le fan
Come tante damigelle

Nella Gorgia l'acqua
Spumeggiante e vorticoso
Scende per la valle
bella e rigogliosa

I valligiani stanchi
Per il duro lavoro
Vanno a riposare
Sognando messi d'oro

La Bessanese
Troneggia imponente
E veglia su Balme
E sulla sua gente
Gente semplice
Che non si lagna
Come sa fare
quella di montagna

(Maria Luisa Monterossi)

L' TCHOMESS

Chi percorre il sentiero che da *Les'Airess* porta alla *Péra di Tchàm* ed al *Bosc Martin*

(appena sopra all'abitato) può osservare una parte del retro delle case di Balme e non manca di notare una caratteristica di alcune: la *tchòma*. Essa consiste in un prolungamento a cuneo oppure ad abside, verso la montagna, costruito in muratura e coperto di lose. A che scopo? Trovandosi le case di questa zona del paese proprio a ridosso del monte e perciò a rischio di valanghe, le *tchòmess* hanno il compito di dividere e rallentare il fronte della *lavèntchi*, a difesa e protezione delle case e dei loro abitanti.

Qual'è l'origine di questa parola strana? Io non la so, ma parlando con Balmesi appassionate conoscitrici della nostra storia, mi è stato ricordato che nella parlata antica, purtroppo sovente dimenticata e desueta, era di uso comune il verbo *tchoumà*, che significa appunto "rallentare l'attività, il ritmo, riposare e fermarsi un po".

Sarebbe interessante sapere se questa particolarità della *tchòma* si presenta in altre località montane o in altre vallate.

Beppe Castagneri

(NdR)

il termine *tchoumà* trova preciso riscontro nel francese moderno *chomer*, che significa "essere in ozio, disoccupato".

l' éitchou

An bòt d'an arp a n'àoutou l'gens ou eitchiévount. Una volta da un alpeggio all'altro la gente si scambiava richiami. Oggi coloro che ancora salgono sugli alpeggi (sono rimasti in pochi) sono spesso costretti a trascorrere la sera da soli. Non era così in passato, quando era possibile trovare compagnia negli alpeggi vicini e passare così le serate dell'estate. Erano serate brevi, a differenza di quelle invernali, perchè al mattino bisognava alzarsi molto presto ed iniziare una lunga giornata di lavoro. Quando non c'erano altri alpeggi nelle vicinanze, si poteva almeno *eitchiia*, cioè lanciare il richiamo che eccheggiava (come dice la parola) per la montagna. I giovani della Coumba, per esempio, andavano la sera al

pilone di San Pancrazio, da dove scambiavano richiami addirittura con quelli del capoluogo, almeno con quelli che abitavano alla Tchinal. Ma *l'éitchou*, cioè l'eco, veniva lanciato anche in altre occasioni. Per esempio alla fine di una giornata di lavoro, oppure quando si finiva di zappare un campo o di tagliare un prato. Era un richiamo del tutto particolare, che ormai non si sente più da molti anni e che, forse, più nessuno saprebbe ripetere. (G.I.)

«INCLUDI 1cal.doc»«INCLUDI 2cal.doc»

: è una grossa formazione rocciosa che sta sopra il vecchio centro di Balme, alla base della quale sono stati ricavate alcune cantine per i latticini (*veilìn*) sfruttando naturali ripari sotto roccia (*bàrmess*). In passato la *péra di tchamp* era effettivamente circondata da campi, di patate, di segale, di canapa e d'orzo. Nel secondo dopoguerra questi hanno lasciato il posto prima a prati e poi a pascoli. Ora tutta la zona è abbandonata, tranne pochi orti appena dietro le case, ed è coperta da crescente vegetazione che rende la *péra* meno facilmente visibile. Proprio sopra la *péra* vi è un melo selvatico, con caratteristiche di cespuglio. Si tratta forse del più elevato albero da frutta della valle e produce, nel tardo autunno, piccole mele acidissime che, in annate particolarmente favorevoli, possono essere commestibili. E' fama che la *péra di tchamp* protegga le case dalle valanghe, dividendone l'impeto. (G.I.)

**TRANSUMANZA
E ALPEGGIO**

La pastorizia tradizionale nelle Alpi assume due forme tipiche: la transumanza e l'alpeggio.

La transumanza ha origini antichissime e si sviluppa dall'età neolitica nelle Alpi sud-occidentali, in regioni a clima mediterraneo. Durante le calde e secche estati, i greggi (pecore e capre, solo successivamente anche bovini) venivano trasferiti nel periodo estivo dalla Riviera, dalla Provenza, dalla Valle del Rodano e dalla Pianura Padana sulle Alpi, dove potevano essere utilizzati i pascoli alpini, liberi dalla neve e ricchi di erbe. Si tratta di una migrazione verticale ed orizzontale lungo i fianchi delle montagne. Ancora oggi pastori non residenti nelle valli si trasferiscono da giugno a settembre con i loro greggi (prevalentemente mucche) dalla pianura agli alpeggi di montagna.

La migrazione del bestiame conserva ancora riti e forme tradizionali ed il passaggio dei greggi è annunciato dal suono profondo e allegro delle grosse campane da parata (*berssàness*) sostenute da vivaci collari intarsiati.

Vi sono pure forme più rare di transumanza inversa, quando pastori montanari si trasferiscono con i loro greggi nel periodo invernale in pianura.

L'alpeggio o estivazione è la forma tradizionale di allevamento del bestiame nelle Alpi Occidentali, abitate prevalentemente da popolazioni neo-latine, concentrate in villaggi dalle case di pietra agglomerate e dedite ad un'economia agricola sostanzialmente autarchica fondata in egual misura sullo sfruttamento agricolo (i campi terrazzati di segale, orzo, piante leguminose e, dal XVIII secolo, patate) e sull'allevamento del bestiame (la specializzazione nell'allevamento è recente, a differenza delle popolazioni germaniche che abitano le Alpi del nord).

La vita tradizionale familiare ed economica nelle nostre valli si svolge in continuo movimento e trasferimento periodico durante l'intero anno, con uno sviluppo verticale di residenze a diverso livello altimetrico, in modo da sfruttare a pieno le risorse vegetative della montagna (nomadismo verticale). Non vi è infatti nessuna residenza fissa abitata dalla famiglia contadina durante tutto l'anno. La famiglia, come unità economica, si trasferisce durante la primavera e l'autunno dagli abitati invernali di fondo valle (paesi o villaggi) in uno o più abitati sovrastanti, riuniti in villaggi o sparsi (*muàndess*), muniti di casa di abitazione, stalla e fienile, dove vengono come nel paese a valle, coltivati orti, campi, piante da frutta, e vengono sfruttati i prati per la fienagione per il pascolo primaverile ed autunnale. D'estate il bestiame viene portato sugli alti pascoli dell'alpeggio, risalendo e scendendo a più *alp* posti a quote differenti (*alp* di mezzo, *alp* d'agosto ecc.).

Gli *alp* sono normalmente costituiti da tre tipi di edifici in pietra, con muri a secco e tetti coperti con lastre di pietra (*lose*): uno destinato ad abitazione umana con il focolare (*la tchavàna*), uno per il bestiame (*li pòrti*) ed

il terzo per la conservazione del latte e dei prodotti caseari (*lou veilin*).

L'alpeggio può essere condotto in modo privato-familiare da alcuni membri della famiglia (si tenga presente che, oltre ad accudire al bestiame all'alpeggio, la famiglia deve provvedere alla coltivazione dei campi ed alla fienagione, attività che si svolgono nel fondovalle o alle *muàndess*) o in modo collettivo-comune, essendo svolta l'attività pastorale e casearia (burro e formaggio) dalle diverse famiglie a turno o affidata stabilmente a determinate persone.

Questo sistema agro-pastorale tende ad essere completamente abbandonato, i campi non vengono più coltivati, l'allevamento del bestiame diviene stabile in stalle moderne ed i montanari emigrano o scelgono altre professioni, legate al turismo estivo ed invernale. Sopravvivono forme di transumanza o in generale di alpeggio solo per i grandi alpeggi che permettono di sostenere un numero notevole di capi, come avviene ancora per l'Alpe Venoni al Pian della Mussa e di Pian Ciamarella, di origine romana, a Malciaussia e per il versante esposto a meridione della Val Grande.

Concludendo, si può osservare che il paesaggio alpino non è più da millenni un paesaggio strettamente naturale e che oggi si presenta come "una fase regressiva di un plurisecolare processo di antropizzazione dell'ambiente", frutto di una multimillennaria ricerca di equilibrio tra i bisogni economici dei montanari ed i vincoli ecologici frapposti dalle montagne.

Il sistema agro-pastorale alpino che, integrato dalle attività minerarie, industriali-artigianali e di scambio attraverso i passi alpini, aveva permesso lo sviluppo della civiltà alpina, sfruttando le differenze del clima per distribuire in una successione di aree altimetriche complementari le diverse colture ed attività umane, come tante isole strettamente collegate in un unico arcipelago verticale di vita, sembra oggi sprofondare nel deserto dell'abbandono o nella congestione delle cosiddette valorizzazioni turistiche.

Adolfo Brunati