

# BARBARIÀ

## CONVEGNO TRA PANE E TEATRO

ATTI DEL CONVEGNO  
SALBERTRAND, 10 OTTOBRE 2009

*A CURA DI*  
**ROBERTO MICALI E RENATO SIBILLE**



**PIEMONTE PARCHI**

**Crediti fotografici:** Osvalda Barbin, Loredana Campolo, Antonello Crivelli, Simona Dato, Daniela Gay, Alessia Glielmi, Fabrizio del Prete, Odile Merlin, Simona Molino, Gabriella Morassi, Daniela Ordazzo, Marco Prina, Renato Sibille, Monica Fissore.

**Ringraziamenti:** Comune di Salbertrand, Ecomuseo Colombano Romean, Provincia di Torino, Ecomuseo dell'Alta Val Sangone, Comune di Usseaux, Comune di Giaveno, Comunità di San Colombano, Comunità di Les Arnauds, Comunità di Oulme, Comunità di Mattonera, Circolo Ricreativo Ramats, Associazione Amici di Fenile, Associazione di Solidarietà per la Campagna Italiana e Oltremercato, Associazione Agricola Turistica Beaulard, Laboratorio Teatrale Unitre di San Gillio, Cascina Bosio di San Gillio, Giacomo Volpengo, Monica Fissore, Oreste Rey, Olga François, Daniela Ordazzo, Giulio Pedretti, Giuseppe Glielmi, Milli Toja e tutti gli amici che hanno contribuito alla realizzazione di *Barbarià* in questi anni.

**Attori del Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand che hanno contribuito alla creazione di *Barbarià*:** Nicoló Abbá, Chiaffredo Barotto, Eliana Blanc, Giulia Blanc, Roberta Borgatta, Arianna Cibonfa, Enrico Cibonfa, Daniele Contardo, Gianfranco Joannas, Emanuela Lecis, Fabio Liberatore, Dario Meyer, Luca Meyer, Barbara Patria, Roberto Micali, Monica Re, Odilia Rossa, Nadia Ruffa, Renato Sibille, Giorgio Sigot, Patrizia Spadaro, Elisabetta Sussetto, Alberto Taverna.

**In copertina:** fotografia di Monica Fissore, elaborazione grafica di Renato Sibille.

**In quarta di copertina:** riconoscimento *Patrimouanè dla Jan* ArTeMuDa 2009, realizzazione grafica Nadia Ruffa e Renato Sibille.

**Editing:** Roberto Micali.



**Parco naturale del Gran Bosco di Salbertrand**  
**Ecomuseo Colombano Romean**  
Via Fransuà Fontan, 1  
10050 Salbertrand (TO)  
Email: [parco.salbertrand@ruparpiemonte.it](mailto:parco.salbertrand@ruparpiemonte.it)  
Web: [www.ecomusei.net](http://www.ecomusei.net)  
Tel: 0122-854720, Fax: 0122-854421



**Associazione ArTeMuDa**  
Affiliata ARCI  
Via Macerata, 1  
10144 Torino  
Email: [artemuda@yahoo.it](mailto:artemuda@yahoo.it)  
Web: [www.artemuda.it](http://www.artemuda.it)  
Tel: 011-4371919, Cell: 335-7669611

ISBN 978-88-96388-06-8

**EMTUIP** TIPOGRAFIA  
OULX - 0122 83.18.04

*Finito di stampare nell'ottobre 2009*

## INDICE

<b>PRESENTAZIONI</b>	<i>Pag.</i>
Massimo Garavelli <i>Presidente del Parco naturale Gran Bosco di Salbertrand</i>	IV
Piero Biolati <i>Sindaco di Salbertrand</i>	V
Roberto Micali <i>Presidente dell'Associazione ArTeMuDa</i>	VI
<b>CONTRIBUTI</b>	<i>Pag.</i>
Alessia Glielmi <i>Fâ èl pan 'd bla. Etnografia e catalogazione del ciclo del pane in alta Valle Susa</i>	1
Clelia Baccon <i>Un'informata di pane casereccio a Salbertrand</i>	13
Matteo Rivoira <i>Il pane in alta Val Susa: note etnolinguistiche</i>	22
Loredana Matonti <i>Dal chicco al pane: credenze, rituali e rimedi nella medicina popolare</i>	35
Fernando Mastropasqua <i>Il pianto del grano</i>	42
Daniele Contardo <i>I mulini erano bianchi? Mulini, mugnai e farina nel canto popolare</i>	54
Renato Sibille <i>Bitâ pa èl pan ou countrêr! Barbarià del Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand</i>	59
<i>Immagini di Barbarià</i>	79
<i>Il riconoscimento "Patrimouanë dla Jan ArTeMuDa 2009"</i>	90
<i>L'Associazione ArTeMuDa</i>	92



# IL FORNO 'L Fū



**Ecomuseo  
Colombano  
Romean**



**PIEMONTE PARCHI**



Nei secoli passati il pane ha rappresentato la principale fonte di sostentamento per intere generazioni di montanari: il frutto del duro lavoro dell'anno trascorso e la garanzia di sopravvivenza per quello a venire.

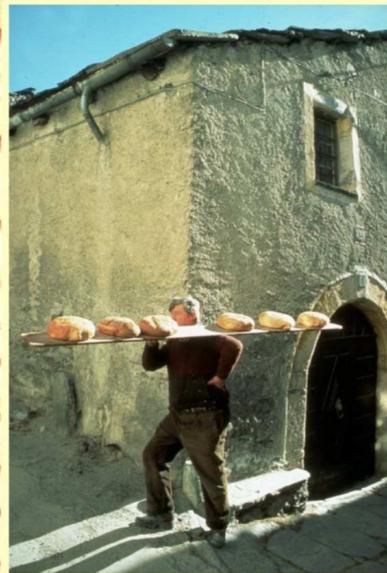
Il forno, come la fontana, era una presenza costante in ogni borgata. Normalmente apparteneva all'intera comunità, più raramente a singole famiglie. Nel Comune di Salbertrand, attualmente solo due forni sono ancora funzionanti: quello della frazione Oulme e quello dell'Eclause.

La panificazione costituiva un appuntamento importante per l'intero paese: si ripeteva normalmente una volta alla settimana ed ogni famiglia vi partecipava con impegno e responsabilità secondo modi e tempi molto disciplinati.

La preparazione dell'impasto avveniva nelle singole case, utilizzando farine di segale (*blà*) e di frumento (*frumèn*) di produzione propria e come lievito (*creisèn*) un avanzo fermentato dell'impasto dalla precedente panificazione.

Dopo un paio di ore di lievitazione, l'impasto veniva suddiviso in pezzi di forma rotonda di circa un chilogrammo di peso che si disponevano su lunghe assi dette *panhefa* per il trasporto al forno.

L'accensione del forno era a carico delle singole famiglie e regolata da turni precisi; si effettuava a rotazione in quanto i primi che dovevano accendere il fuoco per portare il forno alla giusta temperatura dovevano impiegare una maggiore quantità di legna. Si utilizzavano dei tronchi di pino spaccati longitudinalmente in quattro parti, *la-z-iellà*. Quando i mattoni refrattari della cupola diventavano bianchi, il forno era caldo e si poteva pulire per l'informata. La brace si asportava con un raschietto legato ad un lungo bastone, *lè rabbi*, e si disponeva in una buca detta *brazz* ricavata nel pavimento.



Per eliminare ogni residuo di cenere, il piano del forno si spazzava con l'*icubà* (cortecce di rami di salice, fronde di pino o stracci legati all'estremità di un bastone) precedentemente immersa nella fontana per evitare che si incendiasse.

I pani venivano informati utilizzando *là pa'fà pàr enfurnà*. Il forno poteva contenere fino a 60 forme. Più famiglie partecipavano alla stessa informata, e per questo motivo tutti i pani dovevano essere marcati con un caratteristico segno di riconoscimento, una croce, una virgola, le iniziali...

Potevano essere preparate tre qualità di pane:

*Pan rusè* o *pan d'misun*, pane comune di buona farina, poteva essere tutto di segale o di farina mista (*barbarià*).

*Pan du fū buchà*, pane del forno tappato, era composto esclusivamente di segale. Si impastava con acqua bollente, richiedeva parecchie ore di lievitazione; si informava di sera, allorché il forno era caldo per le informate della giornata e rimaneva tutta la notte nel forno ermeticamente chiuso.

*Pan 'd siefà* era fatto con la *fafinettà* (farina di segale di seconda scelta) e serviva per l'alimentazione degli animali.

All'ultimo minuto venivano informate torte d'erbe o di mele e piccole forme di pane dette *cu'run*, modellate per i più piccoli a forma di trecce, animali o pupazzi. L'accensione del forno costituiva un momento di aggregazione e di festa e non mancava mai una torta abbastanza grossa da poter essere mangiata tutti insieme per merenda!

“Non si vive di solo pane!”. Affermazione così categoriche potrebbero indurre molti a sottovalutare l’oggetto del convegno che il Parco naturale del Gran Bosco di Salbertrand e l’Ecomuseo Colombano Romean hanno il piacere di ospitare.

In effetti disporre del pane quotidiano è stato, per secoli e per tanti lo è ancora oggi, uno dei problemi più stringenti con cui confrontarsi per tutta la vita, e a volte purtroppo questa inderogabile esigenza, né il singolo né la società, riescono a garantirla a tutti.

In Alta Valle della Dora Riparia, come in tutte le sorelle valli occitane e francoprovenzali del Piemonte, la civiltà del pane è stata il fulcro della vita comunitaria ed attorno ad essa si è intrecciata una fitta rete di relazioni sociali, economiche, familiari e culturali che in tutte le fasi della filiera produttiva hanno coinvolto l’intera collettività a partire dalla coltivazione, per passare alla trebbiatura, alla macinazione e concludersi nella panificazione. Sicuramente la coltivazione ad altezze limite, la testimonianza dei tantissimi mulini un tempo in funzione in ogni più piccola borgata, oppure i forni comunitari diffusi così capillarmente, hanno segnato il territorio e la memoria in modo indelebile.

Oggi che è sufficiente recarsi in un qualsiasi negozio per approvvigionarsi del prodotto finito e l’autoproduzione locale è quasi scomparsa del tutto, l’occasione offerta da questa iniziativa proposta dall’Associazione ArTeMuDa, che da anni lotta per salvare dall’oblio la cultura materiale ed immateriale del nostro territorio, rappresenta un tassello delle nostre radici che rivive e si tramanda ancora nella conoscenza e nella coscienza di chi, nonostante tutto, non alza bandiera bianca di fronte all’incalzante omologazione culturale di massa. Per questo desidero ringraziare quanti si sono impegnati per realizzare questo incontro ed hanno condiviso lo spirito che ha accompagnato questo percorso con l’augurio che, prendendo spunto dalla memoria, sappia in tutti noi infondere il coraggio di lavorare perché tutti gli esseri umani abbiano il loro “pane quotidiano” anche in tante altre accezioni non solo materiali.

Massimo Garavelli  
*Presidente del Parco*  
*naturale Gran Bosco di Salbertrand*

Dacci oggi il nostro pane quotidiano...

Il pane è buono, è onesto, è sacro! È la base della nostra tradizione alimentare, un alimento semplice che ha trovato, nella Storia e nella Cultura dei Popoli di tutto il Mondo, mille e più modi di esprimersi: dai nomadi che non lo fanno lievitare, ai forni a legna dei contadini dove, un tempo, veniva cotto subito dopo la mietitura e la trebbiatura del grano, affinché potesse conservarsi per tutta la stagione invernale.

Oggi, laboratori alimentari e nutrizionisti sono, insieme alle intolleranze ai glutini, come la celiachia, nuove realtà legate all'alimento "pane" e derivati.

Alla semplice funzione di educare e sensibilizzare l'umanità, ma soprattutto ai giovani, deve essere portato a conoscenza che proprio un alimento così semplice, multiforme, di vario colore e sapore, azimo piuttosto che cosparso di grani di sale grosso o di semi di sesamo, è fonte di vita e per conseguenza di convivenza di diverse civiltà che oggi sono sempre più facilmente a contatto fra di loro.

Piero Biolati  
*Sindaco di Salbertrand*

La cosa principale è fare il pane, cuocerlo e distribuirlo poi gratuitamente. Nella nostra fattoria, produciamo molto pane nel corso dell'anno e siamo noi che maciniamo il grano e che prepariamo la farina. Queste attività costituiscono una parte importante della nostra vita. [...] Non faremmo del teatro se non facessimo il pane. Fare il pane è l'attività più importante per noi. Il teatro è soltanto un hobby. Noi siamo dei fornai. Il teatro è un aspetto collaterale di questa attività.

Peter Schumann<sup>1</sup>

La fattoria di cui si parla è in un piccolo stato degli USA, il Vermont, situato nella regione del New England. Il nome deriva dal francese e significa Monte Verde, proprio come la catena delle Green Mountains che attraversa lo stato. L'80% della superficie complessiva del Vermont è ammantata da boschi e foreste, in un susseguirsi di morbide distese verdi. La capitale è Montpelier, la più piccola e la meno popolosa degli Stati Uniti, essendo abitata da appena 8000 persone, nonché l'unica capitale finora sopravvissuta al diffondersi del Mc Donald's.

Qualcosa di molto vicino al paradiso, potrebbe sembrare.

### the WHY CHEAP ART? manifesto

PEOPLE have been THINKING too long that  
ART is a PRIVILEGE of the MUSEUMS & the  
RICH. ART IS NOT BUSINESS!  
It does not belong to banks & fancy investors  
ART IS FOOD. You can't EAT it BUT it FEEDS  
you. ART has to be CHEAP & available to  
EVERYBODY. It needs to be EVERYWHERE  
because it is the INSIDE of the  
WORLD.

**ART SOOTHES PAIN!**

ART wakes up sleepers!

ART FIGHTS AGAINST war & STUPIDITY!

**ART SINGS HALLELUJAH!**

ART IS FOR RICHES!

**ART IS LIKE GOOD BREAD!**

Art is like green trees!

Art is like - what should we think of?

**ART IS CHEAP!**

**HURRAH**

Bread & Puppet Glover, Vermont, 1984

*The Why Cheap Art? manifesto*

Nel 1974, dopo un primo soggiorno a New York City, si trasferisce in questo piccolo stato Peter Schumann, uno dei protagonisti del teatro d'avanguardia americano, fondatore del gruppo teatrale Bread and Puppet. Ma il Bread and Puppet non è solo un gruppo teatrale, è soprattutto una filosofia di vita, un impegno sociale e politico. Pane e pupazzi, perché «Art is food», come recita il *Why Cheap Art? manifesto* (vedi figura a lato). Attraverso un teatro fatto di enormi e poetici pupazzi di cartapesta Schumann scende in strada e nelle piazze per offrire arte e teatro a tutti, concludendo sempre con l'offerta del pane cotto nella sua fattoria tra le foreste del Vermont. Dunque l'arte e il pane sono accostati e intrecciati in modo indelebile, in un sodalizio da cui sprigiona un nuovo senso del fare

arte e del fare teatro, perché «il nostro pane e il nostro teatro stanno bene insieme»<sup>2</sup>, perché «il teatro è diverso. È più simile al pane, più simile a una necessità»<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> L. Gauvin, *Intervista con Peter Schumann*, in «Quaderni di Teatro», Anno II, n. 8, Vallecchi, Firenze maggio 1980, pp. 90-91.

<sup>2</sup> S. Secci, *Il teatro dei sogni materializzati. Storia e mito del Bread and puppet theater*, La Casa Huscher, Firenze 1986, p. 15.

<sup>3</sup> *Ivi*, pp. 15-16.

Innanzitutto pane e arte hanno in comune il senso di collettività, perché, dice Schumann, «un'opera d'arte che non sia presa a carico da una comunità non mi interessa»<sup>4</sup>. Inoltre l'arte deve essere accessibile a tutti, così come il pane non dovrebbe mancare su nessuna tavola. «You can eat it but it feeds you»<sup>5</sup>: l'arte, così come il pane, è nutrimento per l'uomo.

L'accostamento di pane e teatro è anche un modo per recuperare quella dimensione del rito che con il tempo l'uomo ha inesorabilmente perso. «Per lungo tempo le arti del teatro sono state separate dallo stomaco. Il teatro era intrattenimento. Si pensava l'intrattenimento per la pelle. Il pane si pensava per lo stomaco. Gli antichi riti del cuocere, del mangiare e dell'offrire il pane furono dimenticati. Il pane si è perduto, è diventato molle»<sup>6</sup>. Ecco, il pane e il teatro come rito, affinché entrambi nutrano l'uomo, per arrivare fino allo stomaco e non fermarsi solo alla pelle. Il pane è anche il frutto di un lavoro artigiano, condotto con quella lentezza, precisione, dedizione e cura, lontani dalla logica del profitto e della serialità industriale di ascendenza Fordiana.

È sulla base di queste idee che l'Associazione ArTeMuDa si è accostata ai riti del pane e della vita attraverso il teatro e in particolare con lo spettacolo *Barbaria*, fino ad arrivare a questo convegno che ripropone un percorso culturale e antropologico perché i nostri riti e le nostre tradizioni non muoiano dimenticate, come nel mondo "immaginario" di Tlön:

Le cose, su Tlön, si duplicano; ma tendono anche a cancellarsi e a perdere i dettagli quando la gente le dimentichi. È classico l'esempio di una antica soglia, che perdurò finché un mendicante venne a visitarla, e che alla morte di colui fu perduta di vista. Talvolta pochi uccelli, un cavallo, salvarono le rovine di un anfiteatro.<sup>7</sup>



Peter Schumann,  
Pinerolo (TO), 16/6/2006

Ecco, vogliamo continuare a varcare sempre una nuova soglia, perché, come Schumann, sentiamo che «il teatro dovrebbe essere necessario quanto il pane»<sup>8</sup>.

Roberto Micali  
Presidente Associazione ArTeMuDa

<sup>4</sup> A. Mancini, *Appunti sul Bread & Puppet e su Peter Schumann*, in «Ateatro», 45.9, <http://www.trax.it/olivieropdp/mostranew.asp?num=45&ord=9>.

<sup>5</sup> Bread and Puppet Glover, *Why Cheap Art? manifesto*, Vermont 1984.

<sup>6</sup> S. Secci, *Il teatro dei sogni materializzati*, cit., p. 15.

<sup>7</sup> J. L. Borges, *Tlön, Uqbar, Orbis Tertius*, in *Finzioni*, Adelphi, Milano 2003.

<sup>8</sup> S. Secci, *Il teatro dei sogni materializzati*, cit., p. 15.

## *FÂ ËL PAN 'D BLA*

### **ETNOGRAFIA E CATALOGAZIONE DEL CICLO DEL PANE IN ALTA VALLE SUSA**

ALESSIA GLIELMI

Il pane è uno degli elementi fondamentali dell'alimentazione dell'essere umano. Ovunque ci si sposti nel mondo, infatti, troveremo pane fatto con ingredienti diversi, non necessariamente con cereali, che costituisce la base dell'alimentazione delle popolazioni del luogo e, a volte, anche un elemento importante della loro cosmovisione e della loro religiosità. Il pane ha necessariamente fortissimi legami con le caratteristiche geografiche e climatiche del territorio, ma anche con quelle sociali e antropologiche. Mentre le une ne determinano fortemente gli ingredienti, le altre ne inventano ricette e utilizzi festivi e religiosi. Si può dire che, se ben interrogato, il pane racconti storie di cambiamenti climatici, di scambi commerciali, di passaggi umani, di "contaminazioni" di idee, ricette e gusti. Ma anche di sfruttamento del territorio, di convivenze ecologiche, di lavoro duro, di sacrifici, di condivisione del lavoro e degli spazi (dalla semina alla panificazione), di cicli festivi e religiosi, di radicamento delle tradizioni. Di identità. Mi azzardo ad utilizzare questo concetto attualmente così abusato perché molto spesso c'è una forte identificazione fra territorio e tipologia di pane (per ingredienti, ma anche per utilizzi sociali e rituali). E allora si sente parlare del pane di Altamura, che ha ottenuto la denominazione di origine protetta europea – D.O.P. –, che viene prodotto solo all'interno della zona d'origine con grano raccolto esclusivamente nella zona d'origine, o del pane azzimo, pane della "purezza", preparato unicamente con farina di frumento e acqua, senza lievito e sale considerati ingredienti impuri, utilizzato nella Pasqua ebraica per ricordare l'esodo dall'Egitto e la rinascita spirituale, oltre ad essere consumato come "corpo di Cristo", l'ostia cattolica, o del pane "arabo", tipo di panino tondo e basso con poco sale e lievito, che evoca immediatamente un'area "culturale", oltre agli innumerevoli problemi con i nuovi "cittadini" e la loro religione, l'islam. Pani, come abbiamo detto, di tutti i colori e di tutte le religioni. Quello "nero" o di segale è il pane prodotto (o che si produceva) nelle zone montuose e nelle regioni più fredde. La segale, infatti, è un cereale molto resistente alle basse temperature e capace di crescere in condizioni climatiche avverse. Essa era uno dei cereali coltivati in alta Valle Susa fino alla prima metà del 1900. Poi il gran passaggio turistico/commerciale e la conseguente intensificazione degli scambi di merci, oltre al progressivo aumento delle temperature, ne ha decretato il disuso in agricoltura. Ed è proprio a questo punto che volevo arrivare perché il mio lavoro di ricerca etnografica e di catalogazione del ciclo della segale – mietitura a

mano, trebbiatura a mano e panificazione – si inseriva proprio all’interno di un grosso progetto del Laboratorio Ecomusei della Regione Piemonte denominato Gli ecomusei e i loro mestieri. Un progetto di ricerca e rivitalizzazione tra tradizione e innovazione, che si proponeva di censire, rilevare etnograficamente e catalogare i mestieri tradizionali presenti sul territorio degli ecomusei piemontesi. Dunque anche il ciclo della segale dell’alta Valle Susa, territorio dell’Ecomuseo Colombano Romean di Salbertrand. Questo lavoro è stato molto interessante e importante perché, come ho potuto constatare nel corso della ricerca di campo, parlando con le persone del luogo, la segale non viene di fatto più coltivata in alta Valle e con essa si sta perdendo anche quel patrimonio di conoscenze e abilità indispensabili per fare il pane “nero”, oltre a tutto l’universo fatto di socialità (questo tipo di pane, come vedremo, non può essere fatto da una sola persona) e condivisione (degli spazi, del lavoro, della legna, del forno di comunità).

La ricerca si è svolta tra il dicembre 2006 e il settembre 2007 grazie alla preziosissima disponibilità e collaborazione delle famiglie Rousset, Rioseca, Vitton e Danne. L’obiettivo era quello di rilevare etnograficamente e di catalogare la mietitura della segale fatta a mano, la trebbiatura a mano, con il correggiato, e la panificazione. La parte relativa alla macinazione non è stata presa in considerazione perché la segale raccolta fu portata in un mulino di Castellamonte, quindi al di fuori della zona di competenza della ricerca. Anche se in seguito ho raccolto testimonianze sul funzionamento del mulino di Salbertrand e sulla storia dello stesso, dalla prima metà del 1900 al suo ultimo utilizzo, e prodotto una scheda di catalogo BDI – beni demoetnoantropologici immateriali –.

Solo due parole su che cosa significhi catalogare un bene immateriale, cioè un bene che per definizione è destinato a esistere solo nel momento della propria attuazione, nel momento della performance, destinato a non essere più non appena terminata la sua realizzazione fisica. Cirese li denominò “beni volatili” – “Canti o fiabe, feste o spettacoli, cerimonie e riti che non sono né mobili né immobili in quanto, per essere fruiti più volte, devono essere ri-eseguiti o rifatti, ben diversamente da case o cassepanche o zappe la cui fruizione ulteriore [...] non ne esige il ri-facimento. [...] I beni volatili sono insieme identici e mutevoli e vanno perduti per sempre se non vengono fissati su memorie durevoli” (1996, p.251)<sup>1</sup> –. Catalogare un bene immateriale significa, mutuando le parole di Cirese, fissarlo su una memoria durevole. Le schede BDI – beni demoetnoantropologici immateriali – , infatti, oltre a prevedere ampi spazi descrittivi del bene, sono corredate da un ricco apparato fotografico, audio o audiovisivo che permette la riproduzione fedele dello stesso nel momento della sua realizzazione.

---

<sup>1</sup> Alberto Cirese citato in Bravo G. L., Tucci R., *I beni culturali demoetnoantropologici*, Roma, Carocci, 2006, p. 35.

## Rilevamento etnografico e catalogazione

Il rilevamento etnografico sulla panificazione, avvenuto tra il 20 e il 21 dicembre del 2006, ha preceduto cronologicamente quello fatto per la mietitura, il 4 agosto 2007, e per la trebbiatura, il 4 settembre 2007. Riporto qui di seguito le descrizioni delle realizzazioni dei beni rilevati compilate per le schede di catalogo BDI, informatizzate dalla Regione Piemonte per mezzo del Guarini Patrimonio Culturale MSDE 2.3.1. e archiviate presso l'Ecomuseo Colombano Romean di Salbertand.



Fig. 1. Si impasta



Fig. 2. Si impasta



Fig. 3. Impasto pronto



Fig. 4. Si chiude la madia



Fig. 5. Si aggiunge il lievito



Fig. 6. I pani con il lievito nella madia



Fig. 7. I pani devono lievitare fino al giorno dopo



Fig. 8. La massa viene lavorata di nuovo



Fig. 9. Si fanno le pagnotte pronte per il forno



Fig. 10. Pani trasportati sui panieri



Fig. 11. Forno



Fig. 12. Si accende il fuoco



Fig. 13. Forno acceso



Fig. 14. Viene tolta la brace



Fig. 15. Pulizia del forno



Fig. 16. Pulizia del forno



Fig. 17. Prova con la farina di segale



Fig. 18. Si segna il pane



Fig. 19. Forno pieno



Fig. 20. Mietitura della segale



Fig. 21. Mietitura della segale



Fig. 22. Fascine



Fig. 23. Affilatura della lama con la cote



Fig. 24. Covone



Fig. 25. Balun



Fig. 26. Si stende la segale per la trebbiatura



Fig. 27. Trebbiatura con i correggiati



Fig. 28. Pulizie dopo la trebbiatura



Fig. 29. Ventilabro



Fig. 30. Ventilabro

### **Il pane di segale 20-21/12/2006**

Tutti gli anni all'inizio di dicembre i fratelli Rousset fanno il pane di segale. Sono rimasti gli unici a Signols-Oulx a continuare a fare questo tipo di pane, una volta molto diffuso tra tutte le famiglie locali dato che, tradizionalmente, qui veniva coltivata la segale e non il grano. La segale utilizzata è ancora seminata e raccolta da loro. Normalmente fanno 40-50 pani alla volta e poi li regalano. Raccontano che il pane di segale, -bla- in occitano, una volta era utilizzato anche a fini medicamentosi: un parente tornato dall'ospedale con problemi ai reni e tante raccomandazioni da parte dei medici era poi "guarito" dopo essersi "curato" con zuppe di cipolle e pane di segale.

Il procedimento per fare il pane di segale, descritto nella scheda BDI relativa alla panificazione, è lungo e richiede grande abilità e molta forza fisica (non è un caso che nella fase in cui si fa l'impasto tutti i membri della famiglia aiutino attivamente e si diano il cambio in continuazione).

Si inizia mettendo la farina di segale integrale -bla- (60-70 kg) nella madia -mai-. Si fanno bollire circa 40 litri di acqua -éiguè-, che deve essere aggiunta alla farina una volta raggiunti i 90°. Per impastare si utilizzano delle palette di legno con un manico lungo -palèttè-. Come dicevo è un lavoro che richiede forza fisica, quindi, normalmente, viene fatto da due uomini. Si impasta, aggiungendo acqua bollente e farina, fino ad ottenere la densità desiderata. Per mescolare meglio si sposta la massa da un'estremità all'altra della madia per diverse volte. Durante questo lavoro le palette vanno pulite continuamente con l'ausilio di un raschietto. Quando il pastone -pât- è ben amalgamato si copre con un lenzuolo, si chiude la madia e viene lasciato riposare per 1 o 2 ore. Quando l'impasto si raffredda viene aggiunto il lievito, che deve essere preparato almeno tre giorni prima. Anche questa operazione viene fatta da più persone: mentre due donne lavorano la massa, una terza persona preleva parti del pastone dalla madia aggiungendo lievito e farina. Si impastano e si battono sul piano affinché il lievito si distribuisca bene, cercando di

dar loro una forma tondeggiante, poi si ammassano nella madia. Finita questa operazione vengono ricoperti con un lenzuolo e lasciati a lievitare fino al pomeriggio del giorno dopo con la madia chiusa. Il giorno si prelevano parti più o meno uguali di massa e si impastano con poca farina. Questa operazione deve essere svolta piuttosto velocemente affinché tutti i pani siano infornati insieme, quindi le tre donne lavorano simultaneamente. Man mano che sono pronti si dispongono sui panieri -panhierë- e portati al forno dagli uomini. Prima di essere infornati, i pani vengono contrassegnati con il caratteristico segno di famiglia: due buchi al centro della parte superiore.

### **La cottura del pane di segale. Preparazione del forno 21/12/2006**

Nel comune di Oulx tutte le frazioni erano dotate di un forno comune che le famiglie potevano utilizzare per la panificazione. Tradizionalmente ciascuna famiglia faceva il pane ogni 15 giorni. Quando si accendeva il forno tutte le famiglie della frazione contribuivano portando della legna. I forni erano comunali ma dati in gestione alle famiglie che avevano partecipato alla loro costruzione, o con lavoro o con denaro. All'interno del forno normalmente vi era, e in quello di Signols vi è ancora, una rastrelliera dove venivano, e vengono tutt'ora, appoggiate le pagnotte pronte per essere infornate e tutti gli utensili utilizzati durante la preparazione del forno e la cottura del pane.

Il forno viene acceso a metà mattinata per poter infornare nel pomeriggio; quindi circa tre o quattro ore prima di poterlo utilizzare. Viene preparato dagli uomini un po' perché è un'operazione faticosa, un po' perché le donne nel mentre finiscono di impastare e fare i pani. Il procedimento è il seguente: si mette della legna di pino tagliata in piccoli pezzi all'interno del forno; si aggiungono delle -etelle- steli di legno di pino oppure nocciolo, e si accende il fuoco utilizzando il -tè- un pezzo di legno di pino molto resinoso. Tutte le operazioni di accensione del forno avvengono lasciandone aperta la porta. Una volta acceso il fuoco, la brace che man mano si forma deve essere spostata continuamente con il -raclè- un raschietto di ferro a forma semicircolare con un lungo manico di legno, affinché lo scaldi omogeneamente. Quando i mattoni refrattari della volta diventano bianchi, il forno è pronto. A questo punto viene tolta la brace con il -raclè-, poi viene ripulito con l'-ecoub- rami di abete legati in punta ad un bastone e utilizzati a modo di spazzolone. L'-ecoub- serve ad eliminare i residui di brace sui -limber-, le pietre della base del forno, e viene bagnato regolarmente nella fontana che c'è davanti al forno per evitare che si incendi. Infine viene passato il -panass- fatto con degli stracci legati in punta ad un bastone. Anch'esso viene bagnato continuamente e passato più volte sulla base del forno per eliminare ogni residuo di cenere. A questo punto il forno è pronto per accogliere le pagnotte di segale. Il fornaio ne chiude la porta e ne controlla la temperatura aprendo e chiudendo l'-arfidou-, tiraggio di ferro posto in alto sopra la porta del forno con il quale si regolano i vapori e il calore. Anticamente il tiraggio veniva gestito inserendo o togliendo dei

mattoni in apposite aperture lasciate sulla cupola del forno. A questo punto vengono avvertite le donne che il forno è pronto. Il pane viene trasportato al forno sulle paniere, tavole di legno di pino lunghe circa 2,20 metri, anticamente incise con le iniziali delle varie famiglie affinché fossero riconoscibili. I pani di segale - pan nhî- vengono segnati sulla parte superiore con due buchi, segni di riconoscimento, e disposti sulla rastrelliera che viene poi coperta con un telo bianco. Il fornaio, dopo aver provato con un po' di crusca su una pala da forno se il forno ha raggiunto la temperatura giusta, inizia a collocarvi dentro i pani di segale. Le pagnotte vengono appoggiate una alla volta sulla pala da forno e collocate nel forno una vicina all'altra, facendo attenzione che non si tocchino fra loro. Quando il forno è pieno si mette una pentola piena d'acqua in mezzo alle pagnotte, in modo da creare umidità e vapore ed evitare che il pane formi una crosta dura. Questo tipo di pane deve cuocere dalle otto alle dieci ore. È il fornaio che decide quando è cotto. Una prova di cottura consiste nell'infilare un coltello nel pane per verificare se ci sono tracce di umidità. Quando il coltello rimane asciutto il pane è cotto.

#### **La mietitura a mano 4/8/2007**

La semina della segale viene fatta in autunno. In inverno rimane sotto la neve dove germoglia e in primavera inizia la crescita. Il taglio viene fatto tra fine luglio e i primi di agosto; quando i campi sono completamente gialli la segale è matura e si può tagliare.

La descrizione del taglio della segale fatta nella scheda BDI è dettagliata: davanti alla falce del mietitore vi è una persona che facilita il lavoro piegando in avanti le spighe con un lungo bastone, facendo sì che, una volta tagliate, cadano tutte nello stesso senso per semplificarne la raccolta. La lama della falce deve essere parallela al terreno e tenuta a una distanza tale che permetta di evitare eventuali pietre. La falce viene impugnata con entrambe le mani (sul manico ci sono due maniglie che, nella zona di Oulx, hanno lo stessa orientazione) ed utilizzata accompagnando il movimento del taglio con il corpo, che ruota da destra verso sinistra di circa 180°. Dietro al mietitore ci sono una o più persone che raccolgono le spighe aiutandosi con un falchetto, chiamato -vouran-. Le spighe vengono allineate tutte nello stesso verso, avvicinate alle gambe e, una volta raggruppate, legate insieme alle due estremità con il -lian-, una specie di "corda" fatta torcendo la segale. Le fascine -gerbe- così create vengono lasciate sul terreno. Ogni 15 tagli il mietitore deve affilarne la lama con la cote, che porta appesa alla cintura dei calzoni all'interno del portacote, -couié-. Le fascine, vengono poi legate insieme a mucchi di tre e posizionate a forma piramide. Per legarle si utilizza un -lian- lungo. Alla fine tutte le fascine vengono raggruppate insieme e legate in un covone, formato da circa quindici -gerbe-. I covoni vengono lasciati nel campo per una o due settimane, affinché le spighe continuino a maturare. Sopra il covone viene fatto un "cappello" con una o due -gerbe- per coprire le spighe della parte superiore ed evitare che vengano mangiate dagli uccelli. I covoni vengono poi

portati via raggruppandoli in un -baloun-: si stende un telo, un lenzuolo bianco, sul terreno, si dispongono sopra di esso i covoni con la parte superiore, dove ci sono le spighe, rivolta verso l'interno e la parte del taglio verso l'esterno. Il -baloun- viene legato con una corda chiusa con la -manavèllë- e trasportato mettendosi sulla fronte un'estremità della corda, appositamente preparata e annodata.

### **La trebbiatura a mano 4/9/2007**

La trebbiatura deve essere fatta su una superficie piana per poter utilizzare bene il correggiato -flé-. Si prelevano le -gerbe- dal carretto e si dispongono in modo circolare sul piano preparato, con le spighe rivolte verso l'interno. Si battono le spighe con il correggiato, impugnandolo con entrambe le mani dalla parte più lunga e facendolo ruotare in senso antiorario. Molto importante è il ritmo che si dà al correggiato perché i due battitori non si devono sovrapporre l'uno all'altro. Tradizionalmente il ritmo del movimento veniva dato dalle canzoni intonate da chi lavorava. Una volta trebbiata, la paglia di segale viene legata nuovamente e posta nel fienile. Le parti del fienile riservate alla paglia si chiamano -sorilhoou-. La segale viene poi raccolta e pulita passandola nel ventilabro -vantouar-, consistente in un cassone con all'interno un ventilatore azionato da una maniglia che divide le granaglie dalle impurità. Il -vantouar- ha due uscite per le granaglie: quella posteriore dalla quale la segale esce ripulita e quella laterale dalla quale escono impurità. L'ultima segale raccolta dal telo è quella più "sporca" e, una volta passata nel ventilabro, viene destinata agli animali.

### **Qualche spunto conclusivo**

È condiviso il punto di vista secondo il quale l'antropologo in quanto produttore non solo di letteratura ma anche, in occasioni fortunate, di scienza debba mantenere una distanza tale dal suo soggetto di studio che gli permetta di conservare quello sguardo neutrale e obiettivo base del suo sapere scientifico. Ogni coinvolgimento emotivo e personale è bandito e relegato ai propri "diari di campo". Vorrei, però, in questa sede, smentire in parte questo atteggiamento più o meno riconosciuto come metodologicamente corretto, per fare qualche proposta pratica.

Ho lavorato in alta Valle, tra Exilles e Sauze d'Oulx, per circa due anni, dalla fine del 2005 all'inizio del 2008, intervistando decine di persone alla ricerca di saperi sui mestieri tradizionali (alcuni ancora attivi altri ormai in disuso) e devo dire che è stata un'esperienza entusiasmante perché ho incontrato persone appassionate che si sono rese disponibili ad accogliermi, spesso per diverse volte, in casa o a spostarsi nei locali dell'Ecomuseo di Salbertrand per raccontare e condividere pezzi di memorie e di vita vissuta. Sarebbe auspicabile, a mio modesto parere, che parte dell'entusiasmo e delle abilità di queste persone potessero essere messe a disposizione di tutta la comunità attraverso laboratori didattici e/o

professionalizzanti che insegnino e trasmettano capacità che spesso non stanno solo nella memoria di pochi ma di tutti quelli che hanno vissuto uno stesso territorio e una stessa storia. In questo senso penso che la catalogazione sia importante e necessaria. Perché aiuta a recuperare e fissare saperi e abilità sostituendosi, quando necessario, e sopperendo, quando manca, alla trasmissione delle conoscenze e delle arti una volta esperita dalla frequentazione con l'attività e/o dall'apprendistato.

Rispetto a quanto detto fin qui vorrei riportare il testo dell'art. 2 dell'*Accordo tra il Ministero per i Beni e le Attività culturali e le Regioni per la catalogazione dei beni culturali e ambientali* del 2001 il quale stabilisce che "La catalogazione costituisce lo strumento conoscitivo basilare per il corretto ed efficace espletamento delle funzioni legate alla gestione del territorio ai fini del conseguimento di reali obiettivi di tutela ed è strumento essenziale di supporto per la gestione e al valorizzazione del patrimonio immobile e mobile nel territorio e nel museo, nonché per la promozione e la realizzazione delle attività di carattere didattico, divulgativo e di ricerca"<sup>2</sup>. Ovviamente la catalogazione dei beni demotnoantropologici immateriali non può e non deve rappresentare la soluzione di tutti i mali che colpiscono il nostro patrimonio demotnoantropologico ma può contribuire, questo sì, a fissare pezzi di memoria che possono servire ad apportare nuova linfa a tradizioni immateriali cariche delle abilità e dei significati dati dalla modernità. Come ho sentito dire da Marco Rey, vicepresidente del Ce.S.Do.Me.O. di Giaglione, alla 2° Festa delle minoranze linguistiche storiche della Provincia di Torino a Mompantero il 12 luglio 2009: "Voglio essere un montanaro ma un montanaro del 2009".

## Bibliografia

- A.A., *Dal grano al pane*, s.d., Pinerolo.  
Baccon Bouvet Clelia, *Salbertrand. Storia di una Comunità alpina e della sua valle*, Borgone di Susa (TO), Editrice Melli, 1999.  
Bravo G. L. – Tucci R., *I beni culturali demotnoantropologici*, Roma, Carocci, 2006.  
CONTRAO, *L'uomo e le Alpi*, Torino, Vivalda Editori, 1993.  
Rey Oreste, *Sabelträn: lu travòu dl'utèn*, Torino, Valados Usitanos, 2004.  
Jorio P./ Burzio G., *Gli "altri" mestieri delle valli alpine occidentali*, Ivrea (To), Priuli & Verlucca, 1986.  
Sebesta G., *"La via dei mulini". Dall'esperienza della mietitura all'arte di macinare*, Trento, Arti Grafiche Saturnia S.p.a., 1977.

---

<sup>2</sup> In Bravo G. L., Tucci R., *I beni culturali demotnoantropologici*, Roma, Carocci, 2006, pp. 90-91.

## UN'INFORNATA DI PANE CASERECCIO A SALBERTRAND

CLELIA BACCON

*Nel condurre le ricerche lessicali e storiche che diedero vita ai libri “A l’umbrä du cluchī” e “Salbertrand. Storia di una comunità alpina e della sua Valle”, ho potuto rendermi conto di quanto l’economia di Salbertrand e degli altri paesi dell’alta Val Susa sia stata un tempo condizionata dalle colture cerealicole. Di conseguenza molte pagine dei libri succitati sono state dedicate alla coltivazione del grano ed alla sua trasformazione in farina ed in pane. Oggi quelle pagine trovano un’eco in questa relazione che presento con rinnovato entusiasmo ed impegno, e soprattutto come devoto omaggio al laborioso passato della comunità alpina alla quale sono orgogliosa di appartenere.*

**Pän:** una parola facile da pronunciare anche nella più tenera età; una parola antica, entrata nelle parlate locali, poi latinizzata in “panis” e in seguito italianizzata in “pane”. Un sostantivo di origini remote che si accompagna ad una scoperta importante per l’uomo preistorico, già cacciatore, pescatore, raccoglitore di frutti, erbe bacche semi. Quei chicchi selvatici, che lui trasformava in preziosa farina, una volta interrati, gli avrebbero fornito a suo tempo un sicuro raccolto. E l’uomo si fece anche agricoltore.

Una documentazione dell’epoca la si è trovata nella regione “La Maddalena” di Chiomonte (a circa 11 km da Salbertrand), dove, in seguito a scavi archeologici, sono venuti alla luce i resti di un insediamento fatto risalire dagli esperti al 3000 a. C. Dai resti ritrovati è risultato che gli abitanti di quel villaggio conoscevano il fuoco, cuocevano i cibi, costruivano recipienti d’argilla. Dissodavano la terra usando lame di pietra; coltivavano l’orzo usando per la mietitura falchetti provvisti di lame di selce e provvedevano alla macinazione facendo scorrere un ciottolo avanti e indietro sui chicchi stesi su una piastra di pietra.

Nel volger dei millenni si estese sempre più la terra coltivata, ed a Salbertrand finirono per apparire tutti quei campi di segala, frumento, orzo, avena presenti, fino all’ultimo dopoguerra, sulla sinistra della Dora, sia al piano che lungo il pendio. Campi che lungo la costa eran ridotti ad aridi terrazzi sospesi sui muri a secco (sulle colture dei quali ci siamo soffermati ammirati e stupiti nelle foto d’epoca che il salbertrandese Giovanni Bouvet produsse nei primi decenni del Novecento), per cedere ancora il posto a veri e propri campi più in alto, a quota 1.250-1.300, sui declivi ricchi di terra e di sorgenti appartenenti alle frazioni Frenée, Moncellier, Ecläuse.

Due dati significativi riguardanti il raccolto di cereali in quel di Salbertrand possono essere i q 507,28 di *paglia* forniti alle truppe sabaudo-austriache nel

periodo giugno-settembre 1709; i 199 quintali di *segala* più 719 quintali di farina consegnati alle truppe di Napoleone Bonaparte nell'anno 1796.

Un'idea della produzione agricola salbertrandese ce la possiamo fare scorrendo anche la seguente tabella:

<b>Anno 1776</b>			
<b>PRODOTTI</b>	<b>EMINE</b>	<b>QUANTITÀ CORRISPONDENTE</b>	
Frumento	400	q. 72	(kg. 18x400)
Segala	8.260	q 1.404	(kg 17x8.260)
Orzo – Avena e Legumi	950		

**Pän** – pane: un alimento importante, un tempo insostituibile fin dalla più tenera età; cibo presente sulla mensa dei poveri e dei ricchi; simbolo entrato a pieno titolo anche nella tradizione religiosa: lo si offriva quassù come pane benedetto (*lä chařità*) al termine della Messa solenne dedicata al Santo Patrono (la tradizione della *chařità* è ancora viva ai giorni nostri in molte località della Valle); «dacci oggi il nostro pane quotidiano» invociamo nel *Padre Nostro* (intendendo come “pane” tutte le cose che ci sono più necessarie per vivere); fino all'apoteosi di “*panis angelicus*” cibo dell'anima, per il pane eucaristico.

È logico dedurre che il pane sia sempre stato il risultato di molte attenzioni, di molte fatiche.

In autunno la seminazione del grano.

Si seguiva, quando possibile, la seguente *rotazione*:

1° anno - semina autunnale del frumento

2° anno - semina autunnale della segala

3° anno - terreno a riposo oppure semina primaverile di orzo, avena o – se irriguo – di fave.

Si considerava come tempo più adatto alla semina autunnale la prima quindicina di settembre.

Nell'estate seguente la mietitura, la trebbiatura, la macinazione dei chicchi.

E, finalmente!, quella farina che, lavorata dalle mani esperte della donna di casa, cotta nel forno comunale sotto l'attento controllo dei fornai, diventerà “pane”.

**'nä furnà 'd pän 'd mizun**

*L'i belä nöü. I l'ebbrän lä portä:  
“Bitä creisën!” L'î n'ordr du furnî;  
mä mamä i vai au “pèil patâ”,  
i l'ebbrä lä mà, i pren l'icuelä du creisën  
e i l'dimigrî, pöü i turna l'cürbî.*

*L'i 'l jû d'aprê, 'd matin bunuřä.*

**Un'infornata di pane casereccio**

È sera tardi. Qualcuno apre la porta:  
“Preparare il lievito!”. È un ordine del fornaio.  
La mamma va nel locale dove c'è la madia,  
la apre: prende la scodella che contiene il lievito  
e lo diluisce con un po' d'acqua, poi lo ricopre.

Il giorno dopo, di buon mattino:

“Patâ!”: mă mamă i prën ël creisën,  
lä fařină, l’ăigă, lä sä,  
i pata tut ęnsën,  
i s’cör bu ‘nä mântiä  
e i s’lëisä levâ...

Cattr uřa aprê: “Fa pän!”.  
Mëntën ke ‘l furnî u fai vitt sun vî  
mä mamă i s’dipachä:  
i prën lä pată e i lä bitta slă turnëüřü,  
i lä mënä, i lä run e i n’en fai  
‘d pän rion

k’i bitta ęn rënjä slă panheră lonjä.  
Mi, k’a l’ei bien embrenă,  
iëüř a marcu lu pän  
mëntën ke mă mamă, bu la rësta dlă pată  
i m’fai ‘n cuřun o ‘n jalhă.

Proppi iëüř  
l’î turnă aribă ‘l furnî  
e bu mă mamă – ün diřän ün derêř –  
sla-z-ipălla ‘d tu dü  
lä panheřä i par pär ël fû.

Par k’u prënn jo ‘n pöu ‘d chařü  
el pän u l’î tusuitta arpařă;  
iëüř u po atëndë  
ilăi slă panheřä acrustă  
bu la-z-öutra dlă furnă.

“Alé, l’i uřă  
d’enfurnă! La panheřä slă primöu!”  
...Iëüř la tucchă a nû:  
a chak pän ‘n talh  
e pöü u sn’ën vai din ‘l fû  
a charchă lä chařü.

La pasă dua-z-uřa. “Pän i köü!”  
l’i ‘l jê du furnî par kellu k’i sun  
encă a mizun. ‘N mumän aprê

“Impastare!”, La mamma prende lievito,  
farina, acqua e sale,  
impasta il tutto,  
copre la pasta con la tela di sarjă<sup>1</sup>  
e lo lascia lievitare.

Quattro ore dopo: “Fare il pane!”.  
Mentre il fornaio continua svelto il suo giro,  
la mamma si sbriga:  
prende la pasta e la mette sulla spianatoia,  
la lavora e ne fa  
dei grossi pani rotondi

che sistema in successione sulla lunga apposita  
asse.  
Io (bambina) che ho ricoperto l’asse di crusca  
ora imprimo il segno di riconoscimento su  
ciascun pane  
mentre la mamma, con la pasta avanzata,  
mi prepara un colombo o un galletto.

In questo momento  
è ritornato il fornaio  
e aiuta la mamma a trasportare in spalla  
– uno davanti ed uno dietro –  
l’asse con i pani al forno.

Per intiepidire il pane (che s’è raffreddato  
lungo la strada)  
esso viene introdotto per un istante attraverso  
la bocca del forno di cottura;  
ora può attendere sull’asse sistemata, insieme  
alle altre,  
su di un palchetto contro la parete.

“Pronti, è ora d’informare!  
Ciascuna asse sia sistemata sul piano antistante  
la bocca del forno!”  
...Ora tocca a noi:  
un taglio su ogni pane  
e questo se ne va nel forno  
incontro al caldo.

Sono trascorse due ore. “Il pane è cotto!”  
È il grido del fornaio per quanti sono  
ancora in casa. Un momento dopo

<sup>1</sup> Sarjă - tessuto con ordito di canapa e trama di lana. Particolarmente adatto per mantenere il tepore sulla pasta lavorata e per favorire così la lievitazione.

*tus i sn'ën vën bu lurä panheřä  
sl'ipallä: ki amû ki aval par Vieřä.*

tutti si dirigono verso casa propria con l'asse di  
pani sulla spalla.

*Au fu i s'entratéinän lu furnî  
pär n'äuträ furnà,  
e... ke bun fla 'd pän köü  
din mun päi!*

Nel locale del forno si trattengono i fornai  
per la successiva infornata,  
e... che fragrante profumo di pane fresco  
nel mio paese!<sup>2</sup>

Poteva però succedere che gelate precoci o insistenti piogge primaverili condizionassero la resa del raccolto, causando ripetute carestie. Così avvenne nell'anno 1629, allorché straripamenti primaverili del fiume e dei torrenti cancellarono una grande estensione di coltivi. Questo – con l'aggiunta di dover provvedere al sostentamento di molte truppe francesi accampate in zona – costrinse alla fame la popolazione e favorì lo scoppio della peste che, come già sappiamo, causò a Salbertrand 872 morti (su 1308 abitanti)<sup>3</sup>.

E qui penso sia giusto citare la patata. Questa pianta, apparsa quasi timidamente a fine Settecento, segnò la fine delle carestie.

Motivo - Il ciclo di piantagione, crescita, maturazione e raccolta dei tuberi abbraccia tutto e solamente il periodo estivo: da maggio a settembre-ottobre. La patata, coltivata in sempre maggiore scala finì per affiancarsi degnamente alla produzione cerealicola. Lo attesta per Salbertrand la seguente tabella:

**Media annua del quinquennio 1925/1930**

PRODOTTI	QUANTITÀ (media annua di produzione)
Frumento	q 226
Segala	q 1190
Orzo	q 30
Legumi	q 210
Patate	q 1900

NB - L'accresciuta quantità di frumento rispetto alla segala (confrontando con la tabella precedente) rivela un notevole miglioramento del tenore di vita di questa popolazione.

Ma torniamo alle infornate di pane casereccio.

Il forno comunale, situato nel capoluogo, era di origine bannale; ne abbiamo conferma in una lettera inviata il 17 settembre 1417 dal principe delfino di Vienne, conte d'Albon, al castellano di Exilles.

<sup>2</sup> C. Baccon, *El tintinponi*, Melli, Borgone di Susa 1992, pp. 17-19.

<sup>3</sup> Cfr. C. Baccon, *Peste et morbo subitaneo. Manifestazioni di peste in Alta valle Susa*, in R. Micali, R. Sibille, a cura di, *La peste alle porte del teatro*, Atti del Convegno, Salbertrand 16 settembre 2007, parte I, ArTeMuDa, Torino 2007, pp. 10-17.

Le famiglie del capoluogo usavano infornare qui il loro pane ogni quindici giorni. Esso poteva consistere in:

*pän rusé* (o "*pän d'mizun*", pane di casa, distinto dal "*pän blan*", pane bianco dei negozi. Poteva essere tutto di segala o, se c'era la possibilità, per due terzi di frumento ed un terzo di segala (la presenza di questa era necessaria comunque affinché il pane si conservasse morbido più a lungo);

*pän du fû buchà* (pane del forno tappato). Era composto esclusivamente di segala.

Lo si impastava con l'acqua bollente, lo si infornava di sera, allorché il forno era caldo per le infornate della giornata, e lo si lasciava tutta la notte nel forno ermeticamente chiuso. Diventava di color cioccolato. Dicono che la segala del Seü lo facesse ottimo;

*pän d'sieřü* era fatto con la farina di segala di seconda scelta e serviva per l'alimentazione degli animali.

Era usata come *lievito* ("*creisén*") un po'di pasta conservata dalla panificazione precedente, ricoperta da alcuni grani di sale. Nel forno si cuocevano pure le torte di erbe o di frutta e, nell'imminenza di qualche festa, i "*gatòs*" e la "*tartü*".

Mi sono soffermata alquanto sul forno del capoluogo, ma non si deve dimenticare che il forno era, come la fontana, una presenza costante in ogni frazione. Pure San Romano ebbe un forno dove cuocere il suo pane. Lo ebbe nell'anno 1904 grazie ad uno stanziamento comunale di 400 lire. Un piccolo forno era presente persino lassù a Champillons. Oggigiorno ne sono rimasti funzionanti due: quello dell'Eclause e quello dell'Oulme (restaurato e restituito al suo uso).

Ai forni comunali fu sempre destinata, gratuitamente, una sufficiente quantità di legno di pino. Il lavoro di taglio, trasporto, sezionamento avveniva per corvée.

L'affitto del forno del capoluogo, il rapporto di lavoro tra fornai, Comune e Comunità erano (come per il mulino comunale del Martinet) sanciti da un meticoloso contratto scritto:

**Si delibera l'affitto del forno comunale - già bannale - di Salbertrand per il triennio  
1866-67-68**

Commune de Salbertrand

Session d'automne, seance du 20 octobre 1865. Cahier des charges pour la location du four à pain communal durant un triennium.

L'an mil huit cent soixante cinq et le vingt du mois d'octobre à Salbertrand dans la salle ordinaire des Séances, sont presents les Sieurs Alexis Chalié assesseur ancien faisant fonctions de Syndic, Pascal François Philippe, Reuil Joseph, Bermond Joseph François, Rey Jeanbaptiste, Reuil Joseph François, Pascal Reymond, Baccon Jean François, Bonnot Simon et Fontan Jean Anselme conseillers composant la majorité legale de ce conseil communal.

Le predict Conseil, retenu que la location du four à pain communal passée en tête de Jean Eloy Baccon Syndic comme il resulte d'acte de soumission du cinq Janvier 1863 approuvé le neuf meme mois, moyenant le loyer annuel de 110 livres, écheoit avec tout le prochain mois de dexembre;

*a delibéré et delibere ce qui suit:*

La Junte municipale procedera à une nouvelle location du sucudit four à pain pour trois années, a partir du premier Janvier prochain et a se terminer le trent'un dexembre 1868. L'enchère sera ouverte sur le premier prix de 80 livres annuelles et l'ajudication aura lieu sous les conditions ci après detaillées.

1/er - Le deliberataire a fin de pouvoir servir régulièrement le public devra se procurer trois associés les quels seront tenus de passer conjointement avec lui l'Acte de Soumission voulu pour le payement du Loyer annuel et l'exacte observance de toutes les conditions.

2/d - En cas qu'il ne presente pas les trois associés dans le délai de dix jours après que le decret d'approbation du verbale de delivre lui aura été notifié, ou que sur de justes motifs ils ne soient pas acceptés par la predict Junte, il sera procedé à un nouvel encant aux majeurs frais du deliberataire qui devra aussi payer à cette commune la difference en moins resultant de la seconde enchère.

3/me - Les soumissionnaires seront tenus de demander chaque semaine aux particuliers qui en font une consommation ordinaire, s'ils veulent cuire du pain de froment ou de pain de barbariat et ne pourront refuser à quelconque habitant de faire cuire une telle quantité de pain quece soit.

4/me - Ils ne pourront éxiger pour la cuite de 24 litres farine tanusée (une emine piemont) que 4 ectogrammes (une livre) farine ou 15 centimes en fournissant eux mêmes le bois pour la cuite.

5/me - Il leur sera du pour la cuite d'un demi hectolitre (un setier) ble seigle quatre hectogrammes pain de même qualité et le bois necessaire.

6/me - Arrivant le cas qu'au moment d'introduire la pâte dans le four, il s'en trouve une quantité excédant la capacité du même, les fourniers de service devront retarder la cuite de la seule pâte des personnes qui n'auront pas consigné fidèlement la quantité a cuire.

7/me - Le deliberataire et ses associés pourront prendre dans les forêts communales, selon l'ancien usage, le bois qu'ils doivent fournir pour cuire le pain de froment ou barbariat, mais ils ne pourront excéder la quantité de 112 stères (14 toises cubes) et

devront se conformer pour la quantité, les époques de la coupe et le transport du même à tous ce qui est prescrit à cet egard soit dans le reglement special que dans le verbal de permission pour la recolte du bois a bruler.

8/me - Il leur est expressement deffendu de se servir de l'ensidit bois gras hors du four.

9/me - Le loyer annuel resultant de l'adjudication sera payé entre les mains du percepteur du district à semestres échus.

10/me - La Junte municipale procedera au contradictoire des soumissionnaires à la visite et redacture d'analogue verbal constatant l'état du même four qu'ils seront tenus d'entretenir et de rendre en bon état à la fin de la location.

11/me - Tous les frais d'actes et autres relatifs à la location dont s'agit seront à charge du deliberataire qui fournira une bonne caution soit pour la garentie du loyer que de tous dommages et frais que cette commune pourrait en souffrir.

Lecture donnée à claire voix du cahier des charges qui precède. Il est adopté par ce conseil à pleins votes et signé par le president avec le conseiller ancien et moi segretaire, declarant enfin qu'il y a urgence absolue.

(Seguono le firme di)  
Alexis Chalier  
J. Bermond

L. Chalier segretaire

Nota - Sia il contratto del forno che quello del mulino rispecchiano le consuetudini delle comunità montane già appartenenti al Brianzonese.<sup>4</sup>

Anche nella lingua occitana il pane ha dato origine a diversi modi di dire:

«*bravè 'mä ël pän*» (buono come il pane), «*ün tok 'd pän*» (un pezzo di pane) per una persona di carattere mite, generosa;

«*ëis 'mä ël pän slä tabblü*» (essere come il pane sulla tavola) essere di casa, pur non appartenendo alla famiglia;

«*s'garâ ël pän dlä guřä*» (togliersi il pane di bocca) prodigarsi al massimo per il prossimo.

Sul forno, e sul pane, è pure fiorita a Salbertrand una bella leggenda, tramandata dai nonni ai nipotini durante le veglie invernali:

---

<sup>4</sup> Archivio Storico del Comune di Salbertrand.

**Cuntà grän, cuntà!**

*Iciòu din 'l fû dlä Pisinä<sup>5</sup>  
ke Janin u l'î aprê a surtî èl pän:  
lä jurnà du furnî i l'î ità lonjä  
ma èl pän mai seinöü u l'î cöü.*

*Lä portä l'a 'nä böchä,  
fořä la fai frei (l'î d'utën tar)  
e lä chařû, bu èl fla du pän frèsk,  
i s'per din lu chän du-z-enviřän.*

*Dent'u ribba kl'urs?  
"N'urs?" (e lu-z-ifän i s'fän plü procch du  
grän).  
Ui, e skl'à fai apruchâ  
l'î èl fla du pän, u l'avià fän.*

*Kê Janin u se l'vè slä portä  
grô, nhî, bu 'l mur ibêr  
(mai lu-z-ifän i se l'vèiän diřän  
bu 'l mur ibêr, la pättä ën lêu... Ke pòu!).*

*Lä bèiciä i bucchä lä portä  
ma èl Janin u prën iin pän e 'n disën  
"Vai a lä gärdiä 'd Diù"  
u l'tappä, biën lansà, a klä bèiciä afamà.*

*L'urs u l'atrappä au vol e...  
lä lh'à pamài n'urs slä portä,  
lä lh'à 'n bel om, 'n fuřitî...  
"Dabun ? e aprê? Cuntà grän, cuntà!"*

*Mai ke Janin u l'î restà 'd bô  
bu lä guřä ibèrtä. "Fasiòu pa pòu  
(u l'di kl'om bu bê dèüt)  
mi ièüř au cuntu : icutà sk'la mi aribà.*

*Mi a viviû a Briansun e a l'aviû 'd ke m'  
servî e encâ davänsä.  
'nä maledisiun l'î ità mä ruinä,*

**Raccontate nonno, raccontate!**

Lassù nel forno della Pisina\*  
Giovanni sta estraendo il pane,  
la giornata del fornaio è stata faticosa  
ma anche stasera il pane è cotto.

La porta del locale è socchiusa  
fuori fa freddo (siamo in tardo autunno)  
ed il caldo, col profumo di pane fresco,  
si diffonde nei campi dei dintorni.

Da dove arriva quell'orso?  
"Un orso?" (i bambini si fanno più vicini al  
nonno).  
Sì, e si è spinto fin lì attratto dal profumo del  
pane, poiché aveva fame.

Giovanni se lo vede sull'uscio  
grosso nero, con la bocca spalancata  
(pure i bambini se lo vedono dinanzi,  
con la bocca spalancata, ritto sulle zampe  
posteriori...Che spavento!).

La bestia sbarra l'uscio con la sua mole  
ma Giovanni non si perde d'animo: prende un  
pane e dicendo  
"Va e che Dio ti protegga"  
lo lancia con destrezza all'animale affamato.

L'orso l'acchiappa al volo e...  
non c'è più un orso sull'uscio,  
c'è un uomo distinto, un forestiero...  
"Davvero? E dopo? Raccontate nonno,  
raccontate!"

Pure Giovanni è rimasto di sasso<sup>6</sup>  
a bocca aperta. "Non abbiate paura  
(gli dice quell'uomo con bel garbo)  
ora vi racconto quel che mi è successo.

Vivevo nel Brianzone, se  
disponevo del necessario e del superfluo.  
Una maledizione fu la mia rovina,

<sup>5</sup> Pisinä è il nome in patois della parte estrema della piana a monte della frazione Oulme.

<sup>6</sup> Il modo di dire italiano "è rimasto di sasso" traduce quello patois "u l'î restà 'd bô" (è rimasto di legno).

<i>apré n'urs u l'à viřà pal bô, suřé e dispeřà".</i>	da allora un orso vagò nel bosco, solo e disperato".
<i>(Poř urs! Ièüř u fai 'n pòu pèinä) "E aprê? Cuntà grän, cuntà!" "Mersi au pän k'u m'avè dunà e a la pařolla k'u m'avè di, lä maledisiun i l'à finì".</i>	(Povero orso! Ora fa un po' pena). "E dopo, nonno? Raccontate!" "Grazie al pane che mi avete dato e alle parole che mi avete detto, la maledizione ha perso ogni effetto".
<i>E l'om, ibèrtä 'nä scarsellä u tiřa fořa trei pesa d'or, bëlla lüstriänta 'mä 'l suřé e u la dunä au furnî k'u n'avìa jumài vî.</i>	E l'uomo, aperta una scarsella ne estrae tre monete d'oro, luccicanti come il sole e le porge al fornaio, che non ne aveva mai viste.
<i>Pöü, bu sun pän frèsk, cuntèn u prèn mai iè ël chamin dlä jën (e lu-z-ifän ke bu luri-z-ö i l'veiän partî, i vudrän l'suivî).</i>	Poi col suo pane fresco, contento si avvia lui pure per la strada percorsa dalla gente (ed i bambini, che con i loro occhi lo vedono partire, lo vorrebbero seguire).
<i>La n'à pasà 'd tèn! D'aluřä ke 'l Janin u s'arpàusa e iciòu ël fû u lh'î pamài ma l'i restà 'l nù: lä terä dlä Gardiù.</i>	Molto tempo è trascorso! Giovanni riposa nel vecchio cimitero e lassù il forno non c'è più ma è rimasto il nome: "lä terä dlä Gardiù". <sup>7</sup>

## Bibliografia

- Archivio Storico del Comune di Salbertrand.  
C. Baccon, *A l'umbra du cluchî*, Valados Usitanos, Torino 1987.  
C. Baccon, *El tintinponi*, Melli, Borgone di Susa 1992.  
C. Baccon, *Salbertrand. Storia di una comunità alpina e della sua Valle*, Melli, Borgone di Susa 1999.  
C. Baccon, *Peste et morbo subitaneo. Manifestazioni di peste in Alta valle Susa*, in R. Micali, R. Sibille, a cura di, *La peste alle porte del teatro*, Atti del Convegno, Salbertrand 16 settembre 2007, parte I, ArTeMuDa, Torino 2007, pp. 10-17.

---

<sup>7</sup> C. Baccon, *El tintinponi*, cit., pp. 81-84.

## IL PANE IN ALTA VAL SUSA: NOTE ETNOLINGUISTICHE

MATTEO RIVOIRA

ai miei genitori  
che fanno un ottimo pane

Nella nostra cultura il pane è il cibo per eccellenza. In quanto tale spesso condensa su di sé complessi valori simbolici, che ne fanno il centro di una delle molteplici reti di segni mediante le quali si esprime la fitta trama delle relazioni che permettono alla comunità di esistere e di rinnovarsi. Non stupisce dunque che nel quadro della recente considerazione delle pratiche culinarie come «documento culturale» (RENZETTI 2006: 101)<sup>1</sup>, gli usi e costumi legati alla produzione e al consumo del pane a livello popolare inizino a occupare un posto non trascurabile tanto negli studi accademici di carattere etnografico, quanto nelle raccolte di memorie di varia natura. La ricchezza di documentazione alla quale è possibile accedere, anche scegliendo di concentrare la propria attenzione su una piccola area come quella dell'alta Val Susa, è dunque notevole. Tuttavia l'approccio non ne risulta per questo necessariamente facilitato e infatti anche in questo caso si è obbligati a muovere i propri passi con cautela e a prevedere di doversi accontentare di una certa approssimazione nei risultati che si possono ottenere, per via della complessità dell'oggetto di studio o di memoria. I fattori che contribuiscono a rendere difficoltoso lo studio della preparazione e consumo del pane sono infatti numerosi: da un lato esso è il prodotto finale di un lungo ciclo produttivo che inizia con la semina dei cereali (o, viceversa, il loro acquisto), che naturalmente è strettamente dipendente dalle condizioni ambientali e varia al variare degli ambienti; dall'altro si tratta di un alimento il cui ruolo nella dieta, in particolare quella contadina, è cambiato nel tempo. Quest'ultimo aspetto della questione è tanto più da tenere in considerazione nel momento in cui si fa riferimento a testimonianze orali di persone, la cui esperienza si colloca cronologicamente quasi sempre al di qua (ormai sempre più raramente a cavallo) di un assai rilevante cambiamento negli usi alimentari, che ha visto anche nelle campagne e in montagna l'abbandono di modelli di consumo tradizionali<sup>2</sup> – spesso legati a

---

<sup>1</sup> Per un inquadramento della questione, v. JALLA (2009) e, più in generale, i contributi in alcuni recenti lavori collettivi dedicati all'alimentazione nelle Alpi: Av.Vv. (2005<sup>b</sup>), MEONI/KEZICH (2006) e Filippa (2009).

<sup>2</sup> Con l'aggettivo 'tradizionale' si intende definire l'insieme di pratiche in uso prima dei radicali cambiamenti avvenuti nel corso del XX secolo, accentuatissimi in particolare negli anni del boom economico, quando lo spopolamento delle montagne e il cambiamento di stile di vita hanno determinato l'abbandono di pratiche secolari. Si è preferito adottare questa definizione, forse troppo vaga, rispetto a una fondata sulla scansione temporale, poiché se la direzione del

un'estrema penuria di risorse. L'esposizione e la valutazione dei fatti ne risulta a tratti frammentaria e incompleta, quando non contraddittoria, in primo luogo, come è naturale, a motivo del venir meno delle conoscenze tecniche legate alla pratica, in seconda battuta perché nel riportare alla luce il ricordo è difficile tenere nel debito conto lo scarto tra le due situazioni vissute dal testimone: quella del presente e quella del passato, rispetto alla quale si articola un giudizio che si fonda in parte inevitabilmente su valori maturati nel presente. Per esempio, sovente i testimoni interrogati sul passato recente tramandano ricordi risalenti alla loro fanciullezza, quando erano più 'spettatori' che 'attori', per cui è chiaro che il patrimonio di conoscenze o il giudizio sul valore legato a questa o quella pratica, per quanto assolutamente autentico, non potrà sempre essere considerato rappresentativo.

Come si tenterà di mostrare nelle pagine che seguono, dedicate ad alcuni aspetti etnografici e lessicali della panificazione in alta Valle Susa, il recupero di queste memorie frammentarie e dei termini a esse legate, il cui collegamento con la realtà alla quale fanno riferimento è ormai fortemente indebolito – a volte sino al punto da lasciarci poco più che parole vuote – non è inutile per una ricostruzione e rilettura dell'esperienza culturale che ha interessato le nostre valli e che va oramai scolorando a partire dal XX secolo. Parole e fatti, collocati in uno spazio anche ridotto come può essere quello delle Alpi occidentali, permettono infatti di rintracciare le dimensioni e gli orientamenti di aree dove problemi analoghi hanno ricevuto risposte affini.

### **La panificazione in alta Valle di Susa**

Allo stato attuale manca una trattazione complessiva delle pratiche tradizionali di panificazione dell'alta Valle di Susa, e nemmeno sono state prodotte monografie dedicate a una singola località del respiro del magistrale studio di MAGET (2002) dedicato a Villar d'Arêne. Vi sono per contro numerosi testi<sup>3</sup> di portata minore che in modo più o meno diretto toccano questo argomento, affrontandolo sia nei suoi aspetti tecnici sia in quelli più socioculturali; a questi si aggiungono con profitto le notizie reperibili consultando l'archivio dell'Atlante Linguistico ed Etnografico del Piemonte Occidentale (ALEPO)<sup>4</sup>. Attingendo a

---

mutamento è pressoché ovunque la medesima, variano anche di molto i tempi in cui esso si è consumato.

<sup>3</sup> Le informazioni principali sono state tratte da BACCON BOUVET (1987, 1999), BRUN/COLTURI (1993), GARIBALDO (2005), GLEISE BELLET (2000), MASSET (1997) e PERRON CABUS/SIBILLE (2005), per un panorama del patrimonio paremiologico si è consultato DESSOLIS (1999) e AA.VV. (1997).

<sup>4</sup> Per l'ALEPO sono state condotte, nell'area che ci interessa, inchieste a Bardonecchia (Millaures) e Chiomonte. Si ringraziano per la cortesissima disponibilità i Direttori, la prof.ssa Sabina Canobbio e il prof. Tullio Telmon, che hanno permesso l'accesso all'archivio in parte ancora inedito. Sono state consultate, limitatamente alle domande 874 *La segalata [due cereali seminati assieme]*, 875 *Quali sono i cereali seminati assieme per la segalata?* 875 *Perché si usa*

queste fonti, alla luce delle considerazioni fatte in apertura, è possibile ricavare informazioni preziose che, sebbene andrebbero opportunamente integrate con la consultazione di documenti di archivio<sup>5</sup>, permettono di tentare una ricostruzione delle usanze, alcune delle quali un tempo assai diffuse anche nelle valli vicine (tanto italiane quanto francesi), altre assai più specifiche dell'area.

Volendo parlar di pane è in primo luogo doveroso sottolineare come, in mancanza di un'analisi che metta in relazione dati seriali di una certa rilevanza sulla quantità di pane prodotto (ricavabili sia dai documenti relativi ai forni comuni, sia dai mulini) con i dati sulla popolazione, è assai arduo definire il ruolo che questo alimento ha avuto nella dieta degli abitanti dell'alta Valle Susa e delle vallate vicine. Al di là della sua rilevanza simbolico-culturale, in qualche modo desumibile anche dalla ricorrenza di proverbi e detti didattici<sup>6</sup>, è infatti assai probabile che in numerose zone esso fosse relegato a un ruolo secondario nell'alimentazione quotidiana rispetto a polente e minestre, non diversamente da quanto rilevava Scheurmeier (1980: 195) allorché, introducendo la trattazione della

---

*fare la segalata?* 877 *La farraggine [due cereali mescolati per gli animali]*, 1067 *Il pane*, 1072 *Nomi delle diverse qualità di panesecondo la composizione*, e 1074 *Ogni quanto si faceva il pane?*, le seguenti inchieste: Aisone, Argentera, Balme, Bardonecchia, Bellino, Canosio, Chialamberto, Chianocco, Chiomonte, Coazze, Entraque, Giaglione, Limone Piemonte, Mattie, Monterosso Grana, Novalesa, Oncino, Perrero, Pramollo, Sampeyre, Sestriere.

<sup>5</sup> Come evidenzia RENZETTI (2006: 102) negli archivi storici è possibile trovare spesso numerose informazioni relative a quantità di farine prodotte e di pane cotto e venduto o al prezzo, infatti notevole è «l'attenzione che questo genere alimentare suscita nelle varie amministrazioni sotto il profilo puramente economico». D'altro canto, però, mancano spesso notizie di tipo qualitativo che riguardino il tipo di pane o le varietà di farina venivano macinate, o dati che permettano di precisare le abitudini alimentari, ecc.

<sup>6</sup> Se ne offre qui una piccola scelta, certamente non esaustiva: «*Pan arvē diablē siu cübē* 'pane al contrario, diavolo sul tetto'; «*anā dēmandā lē lèicē* 'chiedere l'elemosina (= 'fetta di pane')», «*u l'ā mingià sun pan blan prümie* 'ha fatto festa in gioventù, ora è agli stenti'», «*pan sū lē tabblē lā pa 'd padrun* 'pane in tavola non ha padrone'», «*pan pretà pan dunà* 'pane imprestato pane perso'», «*mizürā l' pan* 'misurare il pane, cioè esser parchi nel mangiare' (GARIBALDO 2005: 28); «*L i camé depansà peul pan – quē pa peul meudzina* 'è meglio spendere per il pane – che per le medicine'», «*ël pan dou padroùn ou l ä settē crouta* 'il pane del padrone a sette croste'», «*qui c ä d pan – ou l ä pa la dèin/qui c ä la dèin – ou l ä pa d pan* 'chi ha pane – non ha denti/chi ha denti non ha pane'», «*onhi pan ou l ä sä croütē* 'ogni pane ha la sua crosta'» (DESSOLIS 1999: 99); «*Qui minja l' pan sēnsē l' ganhâ, l'î c'mà si oul anēssē l' voulâ* 'chi mangia il pane senza guadagnarlo e come se avesse rubato'», «*qui oul î pâ boun a talhâ l' pan, oul î pa boun a l' ganhâ* 'chi non è capace a tagliare il pane, non è capace a guadagnarlo'», «*si tu soupina l' pan/tu déva anâ l'arbatâ/boun 'n canéitr sons foun* 'se tu sciupi il pane/tu devi andare a raccogliarlo/con un canestro senza fondo (perciò incontri novtevoli difficoltà)» (AA.VV. 1997: 121, 189). Allargando lo sguardo alle altre valli ricordiamo ancora il diffuso paragone: «*brav coumo lou pon* 'bravo come il pane'» al quale fa come contraltare «*ar l'è fol couma na micco* 'è sciocco come un miccone di pane'» entrambi raccolti a Ostana (BERTORELLO/BERNARDI 2009: 89). Trattandosi di citazioni, si è preferito lasciare le grafie originali, per quanto non sempre coerenti tra loro (v. anche la nota 7).

panificazione, sottolinea come «nelle estese zone dell'Italia settentrionale dove si mangia quotidianamente la polenta, specialmente in Lombardia e nel Veneto, esistono tuttora località, sia di montagna sia di pianura dove il pane non è di normale consumo (...) anche se la consuetudine del suo acquisto dal fornaio si è andata sempre più diffondendo»<sup>7</sup>. Alcune delle testimonianze prese in considerazione sembrano confermare il dato, almeno per quanto riguarda il periodo invernale, durante il quale si riduceva la frequenza delle infornate (a volte si tratta però di un tratto residuale dell'usanza della cottura annuale del pane necessario per tutto l'anno).

Da quanto è dato ricostruire, in alta Val Susa, non diversamente da quanto avveniva sull'altro versante delle Alpi e nelle testate delle vallate piemontesi, venivano prodotte sostanzialmente due varietà di pane: il pan rousé<sup>8</sup> 'pane rossastro', fatto con la farina barbarià e per questo detto anche pan barbarià e il pan buli 'pane bollito', detto anche pan nhie 'pane nero' o pã dou foù bushà. La produzione di pan blan 'pane bianco' era infatti assai limitata.

### **Lou pan rousé e lou barbarià**

In epoca preistorica l'importanza della segale era assai ridotta. Questo cereale divenne invece importante a partire dall'epoca romana e durante tutto il Medioevo, in particolare sulle Alpi piemontesi (FORNI 2003: 30, e – per una panoramica più ampia – ROTELLI 1973 e NADA PATRONE 1981), grazie alla sua resistenza alle condizioni avverse (in origine era un'erba infestante che cresceva nei campi di frumento i cui grani venivano consumati soltanto nelle annate fredde in cui il gelo danneggiava il più nobile cereale). Plinio ce ne segnala la presenza – dilungandosi sulle sue pessime qualità – presso i Taurini, insediati sul versante meridionale delle Alpi, che la coltivavano con il nome di *asia* (AEBISCHER 1953: 393). Il suo ruolo rimase fondamentale attraverso tutta l'età moderna e, di fatto, fu anche l'ultima coltura cerealicola a essere abbandonata nelle nostre vallate. Coltivata negli ultimi tempi per essere impiegata come nutrimento per il bestiame, era un tempo il cereale fondamentale con il quale si faceva il pane. In realtà, però, essendo per la sua natura difficilmente panificabile in purezza<sup>9</sup> la farina di segale

---

<sup>7</sup> Si veda, inoltre, quanto afferma RENZETTI (2006: 102) a proposito della sostituzione delle colture locali.

<sup>8</sup> I termini nella lingua locale sono stati trascritti con la grafia detta Concordata o dell'*Escolo dóu Po*, adottata con alcune elaborazioni dall'*Atlante Toponomastico del Piemonte Montano* per le inchieste condotte in area occitana e francoprovenzali (traslitterando le grafie originali – ivi compresa la grafia fonetica adottata dall'ALEPO – secondo i valori dichiarati nelle varie opere). In alcuni casi si è riportata la versione grafica in uso localmente tra parentesi, sempre mantenuta nelle citazioni.

<sup>9</sup> In un curioso manuale per la perfetta massaia svizzera, intitolato *La paysanne pratique* e pubblicato nel 1949, a p. 151, nel paragrafo dedicato alla panificazione tali caratteristiche sono spiegate in questo modo: «le gluten du seigle a une autre composition que celui du froment. Il

veniva, quando possibile, mescolata in proporzioni variabili con quella di frumento, che non cresceva (o cresceva male) nella parte alta delle valli e veniva acquistata o scambiata con i produttori di bassa valle. Il pane così ottenuto è chiamato *pan rousé* a Salbertrand (BACCON BOUVET 1987: 22) e a Fenils (BRUN/COLTURI 1993: 20), a motivo del suo colore rossastro dovuto alla presenza della farina di segale di colore più scuro. Altrove è chiamato *pan barbarià* dal nome della mistura di farina composta da percentuali differenti di farina di frumento e di segale<sup>10</sup>. Si trattava del pane di più largo consumo, infornato – a seconda dei luoghi – ogni due o tre settimane o più<sup>11</sup>. In generale l'uso di mescolare le farine è conosciuto tanto nell'Italia settentrionale quanto in Francia e in Svizzera (e probabilmente anche altrove dove le condizioni ambientali e climatiche non favorivano la crescita del frumento). In alcune località alla farina di frumento si mescolava quella di orzo o quella ottenuta macinando le patate bollite (a Balme per esempio). Meno evidente è invece che cosa si intendesse con *pane di segale*, poiché tale nome è usato in alcune località (come per esempio Salbertrand) per indicare un tipo di pane che veniva usato per alimentare il bestiame, altrove è il tipo di pane annuale di cui si dirà oltre, mentre nella maggior parte dei luoghi sembra indicare il comune pane ottenuto da farine miste, con percentuali diverse di segala.

---

est moins dur et ne devient tout à fait consistant que si l'on ajoute de l'acide. Il en résulte donc que pour la fabrication du pain de seigle il faut ajouter une certaine quantité de pâte aigre. Si le mélange de farine comporte plus d'un tiers de seigle, la fabrication de la pâte devient un art difficile pour les non-professionnels.»

<sup>10</sup> A Villar d'Arêne è chiamato *pain d'étape* poiché in origine era destinato ai soldati di passaggio (MAGET 2002: 56).

<sup>11</sup> A Bardonecchia si faceva ogni 20-30 giorni nella bella stagione e una volta in inverno (ALEPO), a Sestriere normalmente ogni tre settimane e più frequentemente in estate (ALEPO), mentre a Villar d'Acceglio lo si cuoceva una volta soltanto all'anno (ALI); a Oncino (AA.VV. 2005: 36) si faceva in genere una volta al mese, più frequentemente in estate perché ammuffiva più facilmente (dai dati dell'ALEPO sappiamo però che il *pan 'd seil* veniva cotto due sole volte all'anno), a Chianocco, Pramollo, Perrero e Villar Pellice veniva cotto ogni quindici giorni (ALEPO), ogni 18-20 a Entraque (ALEPO). A Limone Piemonte una volta alla settimana durante la bella stagione e una volta ogni 3-4 mesi in inverno (ALEPO). A Giaglione due o tre volte all'anno e così a Sampeyre, dove però un tempo lo si cuoceva una sola volta, analogamente a quanto accadeva in altre località poste a quote più alte, come Argentera, Bellino, Canosio (ALEPO). Tendenzialmente la quota sembra essere uno dei fattori che determinano l'uso di cuocere il pane una sola volta durante l'anno, tuttavia i numerosi casi 'devianti' devono rendere attenti al fatto che al tempo delle inchieste verosimilmente tale consuetudine era scomparsa da tempo, per cui il dato andrebbe più precisamente collocato nel tempo. Ad esempio, per la Val Germanasca, PONS (1978: 197) ricorda che a fine Ottocento era anche qui la regola un'unica *queuita* annuale. Inoltre è facilmente immaginabile un'oscillazione nell'uso legata a periodi di penuria come possono essere stati quelli che hanno caratterizzato le fasi finali dell'ultimo conflitto mondiale (cfr. Maget 2002). Per uno sguardo sull'intero arco alpino si vedano le note alla carta n. 535 «pane» del VI volume dell'ALI.

Tra i vari termini, quello sul quale si vuole qui porre attenzione – anche in onore all’occasione – è quello di *barbarià*, recentemente tornato in auge con la classificazione tra i prodotti tipici piemontesi del *pan barbarià* del Cuneese, la cui diffusione nello spazio e la cui storia si prestano a qualche riflessione.

È un termine diffuso in buona parte del Piemonte sud-occidentale e nelle vallate di parlata galloromanza, con due attestazioni in Francia. Lo troviamo infatti in tutte le valli a indicare, come si è detto, una miscela di farine di segale e frumento o, in misura assai minore, altri cereali come l’orzo o la veccia. A parte minime variazioni nel vocalismo, le uniche varianti da evidenziare sono quelle di Giaglione, Novalesa e Chianocco, dove troviamo *barb(ë)rial* analogamente a quanto attestato a Bessans (ALJA, II, carta 298 «le méteil», p.to 64), dove abbiamo *barbarial*, e quella di Monétier-les-Bains: *barbaré* registrata dall’ALF (Carta n. 1626 «le méteil», p.to 971)<sup>12</sup>. Unico concorrente, nelle vallate di parlata galloromanza, il tipo *meiclo* di Chiomonte (*pan ëd meiclo* ‘pane composto da segale frumento’) tipo attestato in varie forme in parte dell’area provenzale<sup>13</sup>.

In tutti i casi, eccezion fatta per le attestazioni registrate nel Piemonte meridionale (tre dall’AIS, VII: carta n. 1462 «La segale» e una dall’ALI, v. 3668 «segala»): Mombaruzzo (p.to 167), Cortemilia (p.to 176), Calizzano (p.to 184) e, rispettivamente, Strevi (p.to 69), col significato di ‘segale’<sup>14</sup>, il termine si riferisce a una miscela, ottenuta un tempo seminando insieme i due cereali, che una volta mietuti, trebbiati e macinati davano la miscela le cui proporzioni derivavano ovviamente dalla semente usata e dall’andamento della stagione.

Si tratta di una pratica diffusa in tutta l’Italia centro-settentrionale introdotta al fine di «assicurare un raccolto più sicuro o, almeno, meno aleatorio» rispetto alle monoculture (NADA PATRONE 1981: 64). Per quanto si trattasse di una coltura a scarso rendimento<sup>15</sup> – anche perché i due cereali maturano in tempi diversi e danno la resa migliore su terreni dalle caratteristiche differenti – si continuò ad adottarla

---

<sup>12</sup> La carta n. 800 «maïs» dell’ALF riporta la forma *bla de barbària* (p.to 865, Sault), *barbàrie* (873, Eyguières), *barbarbàrie* (p.to 874, Villelaure), *bla de barbàri* (p.to 875, Saint-Étienne-les-Orgues), *bla de barbària* (877, Châteaufort) (carta n. 800 «maïs») con il significato di ‘granturco’. Da segnalare la forma *bërbëlho* registrata a Oncino per indicare la miscela di grano e segale, che si distanzia da tutte le altre e che diverge da quanto registrato dall’inchiesta dell’ALEPO (AA.VV. 2005: 54).

<sup>13</sup> Il termine *meiclo/mesquio* è attestato anche ad San Marco di Oulx (PERRON/SIBILLE 2005: 92), Chiomonte, Sestriere, Perrero, Aisone con il significato di farraggine, vale a dire la miscela impiegata come mangime per i bovini, per il quale troviamo anche *boudra* (Bardonecchia), collegato al verbo *boudrà* ‘mescolare’, *granatouio* (Giaglione), *bërna* (Coazze) e *pasturo* (Bellino) (ALEPO).

<sup>14</sup> Caso analogo sembra essere quello dell’ALP che nella carta n. 324 «le seigle» registra nelle località di L’Epine, Barret-Le-Bas, Sisteron e Allos il tipo *mitadyé/métayæ* che nelle zone circostanti indica il *méteil* (carta n. 326).

<sup>15</sup> In una relazione sulla situazione dell’alta Val Chisone agli inizi del 1800 la produzione del *barbariato* è in tutti i comuni inferiore a quella di segale, ma superiore a quella del frumento.

sino agli inizi del Novecento (sia per un'atavica necessità di premunirsi da fame e carestie, sia perché il pane ottenuto con questa farina ha continuato a essere apprezzato).

Gli unici dizionari dell'area in esame che ne fanno menzione sono BRUNA ROSSO (1980: 26) «*barbariar* (v. tr.) seminare una miscela composta per la terza parte da segala e il restante da frumento», PONS-GENRE (1997: 28): «*barbarià*, s.m. miscela di due terzi di frumento e di un terzo di segale che si semina abitualmente in montagna; *barbariâ* [*barbariôu*], v. intr. preparare e seminare detta miscela» e BARET (2005: 284): «*barbariâ* vb: preparare e seminare una miscela di frumento e segala». Dall'archivio dell'ALEPO ricaviamo qualche indicazione su quanto rimane della percezione e giustificazione di tale pratica: a Pramollo l'informatore, espressamente interrogato a riguardo, afferma infatti che tale sistema di semina era impiegato affinché «*la sèal tenhe aout lou froumënt dount lou tëren ero dru*»<sup>16</sup> e, in forma più dubbiosa, l'informatore di Perrero ipotizza un motivo analogo: «*i diën qu' a s' coujo pâ tan*»<sup>17</sup>. A Coazze l'informatore afferma che secondo alcuni la pratica era adottata affinché i due cereali crescessero meglio (ma evidentemente quello che ha da crescer meglio è il frumento), secondo altri perché in questo modo si otteneva all'origine della farina mista. A Chianocco si parla invece di grano *barbërial* quando si semina quanto rimane sull'aia dopo la battitura successivamente del frumento e della segala. In generale l'impressione è che si tratti di una pratica in disuso non diversamente da quanto registrava l'ALLY (*le méteil*, complemento alla carta 46): «Partout cette coutume tend à disparaître, et les paysans ne savent plus quels avantages leurs ancêtres lui attribuaient. Certains disent que le seigle empêchait le froment de verser, d'autres que ce mélange fournissait un aliment apprécié pour la volaille».

Per quanto riguarda le zone galloitaliche, a parte le attestazioni nell'accezione di 'segale', non abbiamo dati ricavabili dagli atlanti linguistici: il termine, registrato in quasi tutti i dizionari piemontesi (senza notazioni sulla diffusione diatopica), è attestato nelle varietà locali soltanto nel Novese (SILVANO 2000: 34), dove troviamo *bârbâriâ* 'orzo mescolato con segale'.

Nella lessicografia piemontese/torinese, la voce è attestata già in CAPELLO (1814: 52), con tuttavia due accezioni ben distinte: abbiamo infatti «*Barbariâ*, bevanda; *Chocolat ordinaire. On ne connaît pas en France cette boisson composée de moitié café, moitié chocolat. On dit aussi du café-chocolaté*» e «*Barbariâ*, granaja; *Méteil, blé méteil, passe méteil*». Il doppio significato è in seguito ripreso da ZALLI (1815: 285; 1830: 83-84), che specifica inoltre le proporzioni dei due cereali: «grano mescolato con un terzo di segala», e da PONZA (1967[1877]: 430). L'accezione 'bevanda composta di caffè e cioccolata' non compare più in SANT'ALBINO (1965[1859]: 217), LEVI (1927: 38) e GRIBAUDO/SEGLIE (1972, I: 82) (che riporta la forma *barbarâ*), secondo i quali la farina è composta da

<sup>16</sup> Traduzione: «la segale tenesse alto il frumento dove il terreno era più fertile».

<sup>17</sup> Traduzione: «dicono che non si [il grano] corichi tanto»

«frumento mescolato con altre biade», «miscuglio di cereali diversi» e, rispettivamente, «frumento e ganturco». La ripropone invece GRIBAUDO (1996: 81), che registra anche la forma *barbarial*, aggiungendo però al caffè e alla cioccolata anche il «fior di latte»; BRERO (2001: 370), dal canto suo, riporta un nuovo significato: che sembra ottenuto attraverso una curiosa crasi «bevanda ricavata da miscuglio di graminacee varie».

Quali siano le sorti della bevanda chiamata *barbarià* (antesignano del nostro *marocchino*?) non è dato sapere, è interessante notare tuttavia il collegamento con la lombarda *barbajada* ‘bevanda di latte e cioccolata’ (AA.VV. 1847: 11-12; TIRABOSCHI 1873, I: 38; ANGIOLINI 1896: 76; ARRIGHI 1896: 39, VSI, II: 152), riportata anche da BELLATI (2007: 301) a Premana nella forma *barbajade* con il significato di ‘bevanda fatta con uova sbattute e vino’.

La voce, attestata nella bassa latinità nelle forme *barbareatum*, *barbariatum* da DU CANGE (I, 754), è studiata da SCHÄDEL (1903: 125), che per le forme *balbaryà*, *bolbaryà* raccolte a Ormea propone un antecedente nel latino \**barbaricitu*, per il quale ipotizza il significato di ‘barbaro, selvaggio’. Poco tempo dopo NIGRA (1904: 643) prende le distanze dall’ipotesi di Schädel, proponendo un collegamento con il latino *barba*, senza tuttavia chiarire il legame con il significato. REW (944a) dal canto suo riconduce il piem. *barbaryà* a *Barbarie* “Berberia”, da cui anche il francese *blé de Berberie* ‘grano turco’. L’ipotesi, ripresa anche da FEW (I: 48) e da DEI (I: 432), GRADIT (I: 595) e BATTAGLIA (II: 58), prende in considerazione il diffuso procedimento per cui il nome di una terra più o meno esotica, di dove si suppone sia originaria la cultura, viene impiegata per definire il prodotto (per rimanere al grano, si pensi al *grano turco* e al *grano saraceno*). Tale spiegazione tuttavia non convince del tutto dal punto di vista del significato, infatti con *barbarià* non si intende quasi mai un cereale specifico (tranne nel caso in cui indica la segale, in alcuni punti del Piemonte meridionale e il mais in alcuni punti provenzali, v. nota 10, dove però l’accentazione del termine è differente e il collegamento, anche fonetico, con *Barberia* più evidente), bensì una mistura, principalmente composta da due cereali, il frumento e la segale, introdotti e naturalizzati da molto più tempo degli altri. L’impiego, accidentale o voluto, della mistura nella semina deve inoltre essere assai antico, anche perché come si è visto la segale è in origine un vegetale infestante che cresce nei campi di frumento. D’altro canto, l’etimologia proposta da Schädel, sebbene plausibile sul piano del significato dal momento che la mistura di segale e frumento è meno pregiata del solo frumento, non sembra così confacente allo spirito popolare e sembra piuttosto chiamare in causa categorie più familiari alla cultura dotta (in questo caso l’opposizione barbaro/civile)<sup>18</sup>. La proposta più plausibile sembra essere quella del VDSI (II: 152), che studiando il *barbaiada*

---

<sup>18</sup> Si noti, tuttavia, che l’adozione da parte della cultura popolare di elementi della cultura dominante non è cosa sconosciuta. In questo specifico caso potrebbe trattarsi di un termine coniato in ambito amministrativo e poi passato al linguaggio comune.

ticinese ripropone l'ipotesi del FEW (e, dunque, del REW) ipotizzando tuttavia una connessione con il prov. *barbouiado* 'mixture de choses disparates' (MISTRAL, I: 225) al quale la lega il valore semantico di 'miscuglio, confusione' o al verbo *barbouirâ* 'mascherarsi, travestirsi' legato a *barboûiro* 'maschera', a sua volta discendente da *barbo* 'barba' (PONS-GENRE 1997: 28)<sup>19</sup>.

### **Il pan bulhî, pan nhîe o pan dou foû boushà**

In alta Val Susa si conserva memoria, come si è detto, anche di un altro tipo di pane, chiamato a Milllaures *pan bulhî* (*pán bugli*) (MASSET 1997: 114) o *pan bulî* (*pan büli*) (GLEISE BELLET 2000: 88; GARIBALDO 2005: 19), a Chiomonte *pan aneibu(l)ò* (ALEPO), a San Marco di Oulx *pan nhî* (PERRON CABUS/SIBILLE 2005: 108), a Fenils *panhîe* (BRUN/COLTURI 1993: 22) e a Salbertrand *pân dou foû boushà* (*pân du fû buchà*) (BACCON BOUVET 1987: 22 e 1999: 110). Si tratta di un pane ottenuto mediante un procedimento particolare volto a ottenere un prodotto capace di conservarsi per un anno intero, veniva infatti cotto una sola volta in autunno inoltrato. Lo stesso tipo di pane è ancor oggi prodotto a Villar d'Arêne, dove la panificazione del *pan bouilli* (*po buli*), dopo una breve interruzione durata dai primi anni '70 al 1976, è proseguita, perdendo la sua funzione di garantire il sostentamento dei residenti, ma conservando e, anzi, enfatizzando il suo valore di rito identitario. La precisa descrizione del procedimento alla base della produzione di questo pane che troviamo nel già citato MAGET 2002 e l'analisi dei meccanismi socioculturali che ruotano intorno all'evento, forniscono importanti elementi che permettono di inserire i ricordi, ormai a tratti frammentari, dell'usanza così come è stata ricordata in alta Val Susa in quadro più armonico. Allo stesso tempo lo studio potrebbe aiutare a progettare le linee di una ricerca ancora da compiere, che sicuramente troverebbe, nell'analisi di analogie e differenze nelle tecniche di produzione, elementi importanti per meglio delineare i rapporti culturali tra i due versanti di questa porzione delle Alpi.

Riassumendo velocemente, a Villar d'Arêne il *pan bouilli* è ottenuto impastando farina di sola segale con acqua bollente – questa la motivazione del nome 'pane bollito' – e cuocendo le forme di pane nel forno chiuso ermeticamente per un elevato numero di ore. L'impasto avviene in due momenti: in un primo tempo una parte della farina è mescolata con l'acqua bollente, dopodiché l'impasto ottenuto è lasciato riposare per una decina di ore affinché vengano attivati i lieviti (che non sono aggiunti). Terminata questa fase la massa lievitante è mescolata alla parte restante della farina e quindi nuovamente lasciata riposare dalle 7 alle 10 ore. La variazione dei tempi di lievitazione, che determina il sapore più dolciastro, quando questi si riducono, o viceversa più acidulo, quando questi aumentano,

---

<sup>19</sup> La forma provenzale e linguadociana *barjalado* (ALP, carta n. 326 «le méteil» e ALLOr, carta 768 «méteil») è invece da ricondurre a *barjo* 'broie, mâchoire ou couteau d'un brisoir de chanvre' (MISTRAL, I: 230).

dipendeva dal gusto e dalle abitudini delle varie località. Una volta suddivisa in grossi pani viene quindi infornata per circa sette ore nel forno ermeticamente chiuso. Il colore scuro del prodotto motiva naturalmente le denominazioni del tipo *pan nhî* 'pane nero' (*po niè* era chiamato nel comune di La Grave, confinante con Villar d'Arêne), mentre la modalità di cottura a forno sigillato spiega la denominazione salbertrandese.

Come ha messo in luce Maget, il rito della panificazione del pane annuale, le cui tracce come si è visto più sopra sono rintracciabili lungo l'intero arco alpino, si inserisce come momento importante nel ciclo di vita dei contadini di montagna e si carica inevitabilmente di alti valori simbolici. Basti pensare alle denominazioni *pan 'd Natal* o *charandià* da *Charènda* 'Natale' (GARIBALDO 2005: 20) che indicano il pane annuale, o quantomeno l'unica infornata invernale, che doveva consentire risorse sufficienti per giungere sino a primavera.

Queste parziali annotazioni, il cui fine è più quello di suscitare curiosità che soddisfarne, potrebbero naturalmente essere ampliate di molto, tanto è ricco il campo di indagine e tanto articolati gli addentellati con i vari aspetti del vivere, dalle pratiche agricole a quelle religiose (si pensi ai pani benedetti, i *charitoun* o *sharità*), alle più varie consuetudini che contribuiscono a definire lo stile di vita particolare di queste comunità. Senza contare, inoltre, tutte quelle nuove pratiche legate alla riappropriazione, ma forse è più corretto parlare di invenzione, della tipicità dei prodotti delle montagne, tra le quali, tra le altre, il *pan barbarià* tanto bene si inserisce.

Anche se l'universo umano di cui si sta parlando è per certi versi ormai talmente mutato da render difficile individuare la continuità con quanto ci circonda oggi, migliorare le nostre conoscenze rispetto al passato recente ci può permettere di capire adeguatamente il presente, a patto di non disdegnare di allungare lo sguardo alle epoche anteriori (BÄTZING 2005: 78), nelle quali possiamo trovare le ragioni di un gran numero di usanze, e senza naturalmente tralasciare di allargare la prospettiva a quanto avveniva o avviene più o meno vicino a noi. Lo spessore delle esperienze culturali che in vario modo abbiamo ereditato sovente è ancora da riconoscere e ricomporre attraverso un paziente lavoro di scavo, negli archivi e nelle memorie. Partire dalla storia delle parole e delle cose a esse legate, è una delle possibilità per farlo, scoprendo con sollievo che le culture, anche quelle periferiche e minime, sono pur sempre culture *barbarià*, in cui si conserva la traccia di un secolare mescolarsi di storie ed esperienze che costituiscono la memoria di un diverso modo di esprimere la realtà che ci circonda e ci attraversa.

## Bibliografia

- AA.VV. (1847), Vocabolario tascabile milanese-italiano, Milano.
- AA.VV. (1997), *Lê lai ou sor pâ da lâ corna. Il latte non esce dalle corna, Lê Clouchiè ëd la sin Bourjâ – Fenils*, Torino.
- AA.VV. (2005<sup>a</sup>), *Mi lou sonhou ënca sëmpe quël pan!*, in «Oncino. Voù Rëcourdàu», n. 6 (2005), pp. 36-58.
- AA.VV. (2005<sup>b</sup>), *Alimentation traditionnelle en montagne, Actes du Colloque (Introd, Arvier, Saint-Nicolas 17-19 décembre 2004)*, Aoste.
- AA.VV. (2008), *Cultura contadina in Piemonte*, Firenze.
- ANGIOLINI, C. (1896), Vocabolario milanese-italiano, Milano.
- AEBISCHER, P. (1953), “Le „seigle” dans le latin médiéval”, in «Zeitschrift für Romanische Philologie», n. 69, Heft 5/6 (1953), pp. 392-402.
- AIS = JABERG, K./JUD, J. (1928-1940), *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*, 8 voll., Zofingen.
- ALI = BARTOLI, B./VIDOSSO, G./TERRACINI, B./GRASSI C./GENRE A./MASSOBRIO L., *Atlante linguistico italiano, in corso di realizzazione presso l’Istituto dell’Atlante linguistico italiano, Università di Torino*.
- ALEPO = TELMON, T./CANOBBIO, S., *Atlante Linguistico ed Etnografico del Piemonte Occidentale, in corso di realizzazione, Università di Torino*.
- ALF = GILLIERON, J./EDMONT, E. (1902-1910), *Atlas Linguistique de la France*, Paris.
- ALJA = MARTIN, J.-B./TUAILLON, G. (1971-1978), *Atlas Linguistique et Ethnographique du Jura et des Alpes du Nord (Francoprovençal Central)*, Paris.
- ALLY = GARDETTE, P. (1950, 1952, 1956), *Atlas Linguistique et ethnographique du Lyonnais*, 3 voll., Paris.
- ALLOc = RAVIER, X. (1978-1986), *Atlas Linguistique et ethnographique du Languedoc Occidental*, 3. voll., Paris.
- ALP = BOUVIER, J.C./MARTEL, C. (1975-1986), *Atlas Linguistique et ethnographique de Provence*, 3 voll., Paris, CNR.
- ARRIGHI, C. (1896), *Dizionario milanese-italiano*, Milano.
- ARTUSIO, L. ET ALII (2005), *Disiounari ousitan. Roubilant – Roucavioun, Roccabruna/La rocha*.
- BACCON BOUVET, C. (1987), *A l’ombra du cluchī. Patuà e vita locale attraverso i tempi*, Torino.
- BACCON BOUVET, C. (1999), *Salbertrand. Storia di una Comunità alpina e della sua Valle*, Susa.
- BARET, G. (2005), *Disiounari dâ patouà dè la Val San Martin*, Pinerolo.
- BATTAGLIA = BATTAGLIA S., (1961-2000), *Grande dizionario della lingua italiana*, Torino.
- BÄTZING, W. (2005), *Le Alpi. Una regione unica al centro dell’Europa*, Torino [trad. di Die Alpen. Geschichte und Zukunft einer europäischen Kulturlandschaft, München, 2003].
- BELLATI, A. (2007), *Dizionario dialettale etnografico di Premana, Il Corno*, IDEVV.
- BERNARD, G. (1982), “C’era una volta il «pon de seil»”, in «Valados Usitanos», n. 12 (1982), pp. 35-42.
- BERNARD, G. (1996), *Lou saber. Dizionario enciclopedico dell’occitano di Blins*, Gaiola.
- BERTORELLO, D./BERNARDI, O. (2009), “Il linguaggio figurato nell’occitano di Ostana”, in «Ostana. l’ëspirit foulét» *Quaderno n. 13 del Civico Museo Etnografico “Ostana Alta Valle Po”*, (2009), pp. 783-104.
- BRERO, C. (2001), *Vocabolario italiano-piemontese/piemontese-italiano*, Torino.
- BRUN, P./COLTURI, R. (1993), “Quando il mulino di Fenils cantava”, in «Valados Usitanos», n. 46 (1993), pp. 18-38.
- BRUNA ROSSO, A. (1980), *Dizionario del dialetto occitano di Elva*, Gaiola.

- CAPELLO, L. (1814), *Dictionnaire portatif piémontais-français*, Torino.
- COLETTI, V. (1985), “Lè fōur banal dè Chaumōünt”, in «Valados Usitanos», n. 20 (1985), pp. 36-58.
- CONTE, B. (s.d.) (post 1990), *Piccolo dizionario della lingua occitana di Celle Macra (Selles). Val Maira*, Cuneo.
- DEI = BATTISTI, C./ALESSIO, G. (1950), *Dizionario Etimologico Italiano*, Firenze.
- DESSOLIS, P. (1999), *Raccolta di proverbi e detti popolari nella Conca di Bardonecchia*, Pinerolo.
- DU CANGE = DU CANGE, CH. (1772), *Glossarium manuale ad scriptores mediæ et infimæ latinitatis*, Halae.
- FEW = WARTBURG, W. (1948), *Französisches Etymologisches Wörterbuch*, Tübingen.
- FORNI, G. (2003), “La civiltà della zappa. Alle radici della ceralicoltura alpina”, in «L’Alpe», n. 9 (2003), pp. 24-31.
- GARIBALDO, D. (2005), “Furneā a Miaraura. La panificazione a Millaures”, in «Valados Usitanos», n. 81 (2005), pp. 13-33.
- GAVUZZI, G. (1869), *Vocabolario piemontese-italiano*, Torino [rist. anast., 1971].
- GIACONE, M. (2004), “Lou sac vùèt al tèn pa dréch!. Il cibo ad Ostana”, in «Ostana. Ritmi e voci», Quaderno n. 8 del Civico Museo Etnografico “Ostana Alta Valle Po», (2004), pp. 73-84.
- GLEISE BELLET, A. (2000), ‘L cäfè d’ lä mèitrè. Ciclo di lezioni sul patouà di Bardonecchia e Millaures, Pinerolo.
- GRADIT = DE MAURO, T. (2003), *Grande dizionario dell’uso dell’italiano*, Torino.
- GRIBAUDO, G. (1996), *El neuv Gribaud – Dissionari piemontèis*, Torino.
- JALLA, D. (2005), “Tutela e valorizzazione delle culture alimentari alpine”, in AA.VV. (2005<sup>b</sup>), . 155-162.
- JALLA, D. (2009), “Postfazione”, in FILIPPA (2009), pp. 221-227.
- LEVI, A. (1927), *Dizionario etimologico del dialetto piemontese*, Torino.
- MAGET, M. (2002 [1989]), *Il pane annuale. Comunità e rito della panificazione nell’Oisans*, Milano [trad. di Le pain anniversaire à Villar d’Arène en Oisans, Editions des Archives Contemporaines, 1989].
- MASSET, A. (1997), *Dizionario del patois provenzale di Rochemolles, Borgone Susa*.
- MEONI, M.L. (1994), “I sapori dell’«identità». Trattati funzionali e simbolici nelle tecniche di produzione”, in *Gens du Val Germanasca. Contribution à l’ethnologie d’une vallée vaudoise*, Documents d’Ethnologie Régionale, n. 13, C.A.R.E., Grenoble, pp. 55-84.
- MEONI, M.L./KEZICH, G., a cura di (2006), *Pane e non solo. Etnografia e storia delle culture alimentari nell’arco alpino (Atti del Seminario Permanente di Etnografia Alpina (SPEA9) 2004)*, SM. Annali di San Michele, n. 19 (2006).
- MISTRAL = MISTRAL, F. (1879-1886), *Lou Trésor dóu Felibrige, ou Dictionnaire Provençal-Français*, Aix-en-Provence.
- NADA PATRONE, A.M. (1981), *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell’alimentazione. L’area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino.
- NIGRA, C. (1904), “Note etimologiche e lessicali”, in «Zeitschrift für Romanische Philologie», n. 28 (1904), pp. 641-648.
- OTTONELLI, S. (1984), “Forni e fornai a Casteldelfino. La panificazione nel secolo XVII”, in «Valados Usitanos», n. 18 (1984), pp. 25-33.
- PARISI, A.F., a cura di (1980), *L’alta Val Chisone in una realazione degli inizi del sec. XIX*, Torino-Pinerolo.
- PERRON CABUS, S./SIBILLE, R. (2005), *Si jouvè sooupès e vèlh ou pouguès... Lou travaou e la feta ’d notrè campannhè din lä proumièrè meità dou Naousan*, Torino.
- PONS, T.G. (1973), *Dizionario del dialetto valdese della Val Germanasca (Torino), Torre Pellice*.

- PONS, T.G. (1978), *Vita montanara e folklore nelle Valli valdesi*, Torino.
- PONS, T.G./GENRE, A. (1997), *Dizionario del dialetto occitano della Val Germanasca*, Alessandria.
- PONZA, M. (1967[1877]), *Vocabolario piemontese-italiano e italiano-piemontese*, Torino.
- RENZETTI, E. (2006), "Ricuocere il pane", in MEONI/KEZICH (2006), pp. 101-144.
- REW = MEYER-LÜBKE, W. (1935), *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, 3° ed. Heidelberg.
- REW [POSTILLE] = FARÉ, A. (1972), *Postille italiane al «Romanisches Etymologisches Wörterbuch» di W. Meyer-Lübke*, comprendenti le «Postille italiane e ladine» di Carlo Salvioni, Milano.
- DI SANT'ALBINO, V. (1859), *Gran dizionario piemontese-italiano*, Torino.
- SCHÄDEL, B. (1903), *Die Mundart von Ormea*, Halle.
- SCHEUERMEIER, P. (1980), *Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza* (a cura di M. DEAN e G. PEDROCCO), Milano, Longanesi, 1980 [trad. di *Bauernwerk in Italien, der italienischen und rätoromanischen Schweiz: eine sprach- und sachkundliche Darstellung häuslichen Lebens und ländlicher Geräte*, I, Erlenbach-Zürich, 1943; II, Bern, Verlag Stämpfli, 1956].
- SILVANO D. (2000), *Glossario vernacolo della Pozzolasca*, Novi Ligure.
- TIRABOSCHI A. (1873), *Vocabolario dei dialetti bergamaschi antichi e moderni*, Bergamo.
- VDSI = LURÀ, F., dir., (1952-), *Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana*, Bellinzona.
- ZALLI, C. (1815), *Disionari piemontèis, italian, latin e fransèis*, 3 voll., Carmagnola.
- ZALLI, C. (1830), *Dizionario piemontese, italiano, latino e francese*, 2 voll., Carmagnola.

## DAL CHICCO AL PANE: CREDENZE, RITUALI E RIMEDI NELLA MEDICINA POPOLARE

LOREDANA MATONTI

Il pane della vita

*In verità, in verità vi dico: Chi crede in me ha vita eterna. Io sono il pane della vita. I vostri padri mangiarono la manna nel deserto e morirono. Questo è il pane che discende dal cielo affinché uno ne mangi e non muoia, Io sono il pane vivente che è disceso dal Cielo; se uno mangia di questo pane vivrà in eterno; or il pane che darò è la mia carne, che darò per la vita del mondo (Giov. 6:47-51).*

### Introduzione

La storia del pane è legata alla ricostruzione del passato evolutivo dell'uomo. Si lotta ancor oggi per un pezzo di pane, si sono mosse rivoluzioni che hanno cambiato la storia e che hanno fatto capire che il pane è un diritto per ogni essere umano. Basti pensare all'espressione gergale "Guadagnare la pagnotta" per capire che fin quando c'è pane c'è lavoro, fin quando c'è lavoro c'è pane, quindi la povertà è scongiurata e la pace dei popoli trionfa. Non si può negare un pezzo di pane ad un povero; quando si ruba il pane, significa che si sta toccando la miseria assoluta.

Esso è alla base della cucina contadina, anzi ne costituisce spesso l'unico elemento, per cui pur nel suo aspetto più pratico e concreto conserva in un certo senso un significato simbolico legato al semplice fatto che da esso dipende il pur minimo sostentamento. Per esso si aveva un sacro rispetto, in quanto considerato "grazia di Dio", quindi non s'infilza con il coltello ma si spezza con le mani, ma se proprio si deve tagliare prima lo si bacia, non si rivolge sulla tavola perché è come se si volgessero le spalle al Signore, le briciole del pane non si buttano perché sono benedette e bisogna distribuirle alle galline, così come il pane andato a male non si getta, ma lo si conserva, altrimenti il Signore potrebbe farcelo desiderare, codificando così una sorta di contrappasso.

Così come durante il consumo, anche durante la preparazione del pane vi sono una serie di comportamenti, che si possono configurare come una specie di rituale della panificazione; innanzitutto nelle case contadine si panificava una volta la settimana in genere il sabato, chi confezionava il pane di domenica o nei giorni festivi, mancava di rispetto a Dio e ai santi, e quindi sarebbe stato punito.

La cottura dei pani si iscrive dunque nella dimensione sacrale dei riti di passaggio e il forno diventa il luogo mitico di questo cruciale passaggio: dal crudo al cotto, dal vegetale all'umano, dalla "Natura alla Cultura". Nelle diverse regioni d'Italia, anche le famiglie più povere sacrificavano volentieri alcune manciate di

grano per benedire gli sposi e il corteo nuziale, così come non si doveva negare un po' di grano o farina a qualcuno che ne facesse richiesta per curare questa o quella malattia.

### **Un po' di storia**

Fin dalla notte dei tempi il frumento è stato considerato uno dei cereali che hanno contribuito a nutrire l'umanità; dal grano dipendeva la ricchezza del popolo o la povertà in caso di carestia, infatti è stato definito "nutrimento divino". Nel Vangelo il grano ha un'immagine simbolica molto forte, ad esempio nella parabola dell'erba cattiva (Matteo 13, 24).

Queste spighe dorate hanno ispirato poeti ed artisti d'ogni genere; il frumento rappresenta l'abbondanza e la fertilità e per questa sua ricchezza immensa è protagonista nelle mitologie d'ogni popolo ed è soprattutto rappresentato come metafora in molte religioni.

Il suo fascino era riconosciuto già nell'antico Egitto, dove il grano era una pianta molto apprezzata, raffigurata come dono sublime e gli Egizi considerati i più grandi panificatori dell'antichità. Nella mitologia egiziana, il frumento era dedicato al dio Osiride, sposo-fratello di Iside, considerato divulgatore della civilizzazione; gli fu attribuita l'abolizione del cannibalismo e dei sacrifici umani, ma soprattutto Osiride aveva introdotto l'agricoltura, in modo particolare la coltura del grano e dell'orzo.

I contadini, nel periodo della semina, seppellivano con cerimonie propiziatorie le statuette rappresentanti il dio, perché questo avrebbe donato un raccolto rigoglioso ed abbondante. Come Signore della rinascita e re dell'oltretomba, Osiride alimentò anche il rituale dei "letti di Osiride": gli Egizi seminavano il frumento sulla tomba del proprio caro, mantenendo la sagoma del loro grande dio. Si racconta che Osiride lasciò l'Egitto sotto la responsabilità di Iside, per andare a visitare tutta la terra per insegnare alla razza degli uomini a coltivare la vite e a seminare il grano e l'orzo; si narra inoltre che questi insegnamenti vennero trasmessi di popolo in popolo con canti e odi.

### **La medicina popolare e il pane**

Attraverso un'esperienza che possiamo definire plurimillenaria, tentativo dopo tentativo, l'uomo ha costruito buona parte di quel complesso di terapie e di conoscenze che costituiscono quella che noi oggi chiamiamo medicina popolare; in essa troviamo, oltre a grano, farina e pane, moltissimi altri elementi di uso corrente nella vita quotidiana. Quindi, non solo le erbe dei cortili e della campagna circostante, ma anche le cose più familiari e comuni, come l'acqua, il vino, l'aceto, l'olio, l'acquavite, il sale, lo zucchero, il miele, lo strutto, la cera, i fichi secchi, l'uva passa, la fuliggine, la cenere, il petrolio, la varechina, lo zolfo e persino la polvere, la saliva, l'urina e le feci.

L'elenco potrebbe essere ancora lungo e a scorrerlo fino alla fine avremmo la conferma che nella medicina popolare vi è di tutto, elementi di natura animale, vegetale e inorganica, i più svariati e impensabili, comprese numerose sostanze provenienti dall'ambito della scienza medica. Ed è proprio questa presenza così varia di elementi che ci manifesta la natura della medicina popolare, come risultato della ricerca continua e incessante dell'uomo attorno a sé, nel tentativo naturale di trovare un rimedio ai propri mali e nella sua aspirazione, altrettanto naturale, a costruirsi condizioni di vita sempre migliori. Tra la medicina popolare, da una parte, e il grano, la farina e il pane, dall'altra, vi era un rapporto quotidiano per l'uso diverso e frequente che si faceva, a scopo curativo, di questi elementi.

Nelle sue cure miracolose, Suor Ildegarda, una monaca medievale, raccomanda: *il grano tagliato in luna crescente dai mietitori fornisce più farina di quello mietuto in luna calante, perché la luna crescente possiede la sua forza completa, che è un po' ridotta a luna calante. Al contrario può essere raccolto a luna calante se deve mantenere la sua forza di germinazione, meglio se fosse tagliato in luna crescente (...)*. La Santa definisce il grano un buon alimento “caldo e forte”, ottimo per il buon sangue; inoltre scrive nei suoi ricettari: *E chi sente dolori alla schiena o ai lombi faccia cuocere chicchi di frumento in acqua e ne faccia un impacco sul punto dolente, il calore del frumento scaccerà le forze di questo malanno.*

Nel XVI secolo si consigliava pane imbevuto con sangue di piccione per curare la gotta, mentre per il mal di testa venivano prescritti cataplasmi con pane, cumino e sale. Per curare l'anemia ed il rachitismo, invece, si consiglia di aggiungere nell'alimentazione un cucchiaino al giorno di germogli di grano, così come il frumento integrale, ottimo per combattere la stitichezza, se assunto regolarmente dà buoni risultati. Per un buon bagno emolliente, aggiungere in un sacchettino di frumento, crusca, ed avena, mettendolo nella vasca non troppo calda.

In Sardegna, il grano veniva usato per curare l'**asma**: il malato veniva curato in casa mettendo il grano a mollo in una bacinella per nove giorni, cambiando l'acqua ogni giorno. Al nono giorno il grano veniva immerso dentro la bacinella, tutta l'acqua bianca e densa che emetteva andava filtrata e travasata in un altro recipiente, si versava nuova acqua nel grano, si pressava di nuovo con i pugni, si filtrava e così si procedeva fino a quando il grano non aveva ceduto tutto. Questo liquido più bianco del latte e denso andava messo in una bacinella, dove lentamente avrebbe quagliato. Oppure per alcune **malattie della pelle** (forse l'eczema o la dermatite) la terapia più efficace era quella consistente nell'applicazione di olio di grano, ricavato dall'applicazione di un'incudine rovente sul grano stesso per far fuoriuscire l'olio. Sempre in Sardegna, molte donne, quando sfornavano il pane, lo scuotevano proprio per far cadere la polverina di farina che veniva conservata per curare queste ed altre irritazioni simili della pelle dei bambini. Per l'**infezione delle ghiandole sudorifere ascellari**, molto dolorosa e anche piuttosto diffusa, generalmente incisa dai medici, veniva curata dalle donne con impiastri di pasta di pane mista a latte. Contro l'**itterizia** era in uso ingoiare ostie di pane piene di

pidocchi, i quali, secondo le credenze popolari, erano capaci di assorbire la bile sparsa nell'organismo.

Del tutto particolare è l'uso che ancora si fa del grano per curare gli stati di crisi provocati dal “**malocchio**”.

Le persone anziane raccontano che, spesso, “ai loro tempi”, usavano il frumento grezzo bollito per curare i **dolori**; questo veniva posto ancora fumante sulla parte dolente, per di più veniva usato come impacco anche per curare i raffreddamenti ai bronchi.

In varie regioni di Italia, per le **malattie da raffreddamento**, nella cura di certi stati influenzali, per favorire lo sciogliersi del catarro e per i **dolori del costato** era comune l'applicazione quanto più continuata possibile di qualcosa di caldo e asciutto allo stesso tempo. In Piemonte tali cataplasmi, detti “papin” si realizzavano scaldando molto bene della crusca di frumento in un tegame sulla stufa, versata in un sacchetto di stoffa, e applicati molto caldi nella regione dolorante. Sempre in Piemonte contro i **vermi** era considerata un toccasana la “soma d’aj”, ovvero pane rafferma su cui veniva strofinato molto aglio, mangiato a mo’ di bruschetta.

### **Fonti storiche consultate**

In una fonte storica della valle di Susa, un manoscritto di Oulx (XVIII-XIX sec d.C.), conservato presso la diocesi di Susa e che descrive alcuni rimedi popolari per uso umano e veterinario dell’epoca, trascritto e tradotto dal francese in una tesi di laurea, si legge dell’utilizzo del pane per varie affezioni:

*Il pane non è solamente l'alimento naturale per l'uomo, ma è utile e serve di rimedio in certi mali, come per esempio, i rotoli al vino ed allo zucchero, con un po' di cannella, nei casi di debolezza e spossamento. Ci sono dei medici anziani e molto celebri che consigliano di mangiare a colazione un po' di burro sul pane; questi sostengono che questa colazione previene i dolori di testa e gli stordimenti, gli svenimenti, che è salutare nelle malattie epidemiche e contagiose. Il pane nutre molto ma l'eccesso ispessisce il sangue.*

Per i **tumori**: *Il pane impastato con la saliva e con aggiunta di burro fa maturare i tumori = delle escrescenze che dobbiamo far suppurare.*

Per la **debolezza**: *un pezzo di pane messo sotto il naso nei momenti di debolezza e di perdita di conoscenza allevia infinitamente.*

Per la **pleurite**: *(Pleuresie de cot), prendete del pane appena sfornato e tagliate fino al mezzo dove lo imbibirete di burro e fatelo fondere: applicatelo sulla parte malata. Questo rimedio è un potente risolutivo.*

Rimedio per il **mal di pancia**: *prendete della mollica di pane, fatela abbrustolire sul fuoco, metteteci dell’olio d’oliva e mangiatene per due o tre giorni al mattino a digiuno. Ricetta per il mal di pancia: prendere del buon vino, far scaldare una zuppa di pane vicino al fuoco e quando calda metterla dentro il*

*suddetto vino lasciandola un momento riposare. Bere il tutto prima di andare a letto.*

Per le **emorroidi**: *mollica di pane e foglie di porro applicate sulle emorroidi le arresta subito...*

Per il **mal di testa**: *...Le foglie e i fiori di rosmarino sono utili contro il mal di testa; colui che avrà la vista debole e mangia a digiuno delle foglie e fiori di rosmarino con del pane e del sale tutte le mattine avrà un rapido miglioramento.*

Per gli **apoplettici** o quelli che sono soggetti che bevano in inverno un cucchiaino d'acquavite ben zuccherata e che mangino un pezzo di pane bianco subito dopo.

Per i **dolori**: *bisogna prendere della "pagoule" di pane, detta così nel nostro patois, e farne cataplasmi uno dopo l'altro ovvero quando la prima pagoule diventa secca si mette sopra il dolore un'altra.*

Per i **corpi fermatesi nella gola**: *se si tratta di una cosa di spessore mediocre e dura, bisogna far stringere le spalle al malato e colpirlo dietro le spalle. Se è un osso o uno strozzamento, bisogna far aprire la bocca, e se la cosa si vede, tirarla con delle pinzette ricurve. Se non riusciamo a toglierla, far ingoiare un grosso pezzo di pane morbido: si cerca di fare vomitare il malato o di fargli prendere dell'olio di mandorla dolce.*

#### **Uso cosmetico:**

Per **pulire e sbiancare il viso**: *prendete dell'acqua in cui si farete bollire della farina di frumento, o fate un'infusione di mollica di pane bianco stemperato nell'acquavite o nel vino bianco e lavatevi il viso.*

Per **sbiancare i denti**, *bisogna utilizzare nella detersione, le ceneri di parietaria, le ceneri di crosta di pane o guscio d'uovo.*

### **Pani di guarigione e credenze magico-religiose**

Da una ricerca sulla medicina popolare che sto conducendo da anni nelle valli piemontesi, e in particolare in Valle di Susa e Sangone, intervistando gli anziani della valle, ancora in corso e in via di pubblicazione, emerge un largo impiego del grano, della sua farina (ma anche di altri cereali e semi), della crusca e del pane, quest'ultimo anche a scopo rituale.

Ad esempio prima di spezzare il pane, si faceva il segno della croce sulla parte inferiore per **propiziare l'abbondanza** e in segno di ringraziamento.

Numerosi anche i rituali magico-religiosi con elementi simbolici come il pane o la farina per "segnare" le malattie.

Un esempio particolarmente interessante, emerso dalla ricerca sul campo, viene dalla provincia di Cuneo (Rocavione), per **segnare gli orecchioni** ("Gifìe"). A tale scopo occorre un sacco di tela fatto in casa, pieno di farina: un parente del malato teneva aperto il sacco e la persona affetta da orecchioni metteva 3 volte la testa dentro il sacco e quando la testa era all'interno si pronunciava la formula "Gifìa mi t'ensacu, gifìa mi te masu!" (orecchioni io vi insacco, io vi ammazzo).

Numerosi i pani benedetti in occasione delle varie feste di santi e patroni, conservati e mangiati poi per curare o preservare da varie patologie, specialmente dal mal di gola.

### **Gli utilizzi in valle di Susa, val Chisone e val Sangone**

Sempre da tale studio si sono estrapolati alcuni dei rimedi che avevano come base il pane, la farina di frumento, ma anche di altri cereali e semi vari.

La crusca del grano (Brün) era considerata curativa un po' in tutta la valle. Si curava la **tosse**, la **polmonite** e la **bronchite** col "papin", ottenuto scaldando la crusca inumidita in una padella, su una stufa e la si metteva su una pezza di tela, avvolgendola. Tale involtino veniva appoggiato sul petto ben caldo.

A Salbeltrand in particolare, per la **polmonite e la pleurite**, si utilizzava un pentolino chiamato "brounjin" dove si metteva a scaldare circa mezzo chilo di crusca asciutta, mescolando spesso per non far bruciare. Si metteva in un sacchetto di tela (misto canapa-lino) e la si applicava sulla schiena. Si credeva così che la crusca assorbisse l'acqua nei polmoni.

Sistema analogo era impiegato anche per il **mal di schiena**: si avvolgeva con l'impacco di crusca calda la schiena dolorante dell'ammalato, che così sudava e che nel frattempo doveva stare in letto ben caldo. Per un paio d'ore gli si rinnovava spesso l'applicazione.

Anche con la farina dei semi di lino e la crusca caldi, messi in un sacchetto sul petto, si curava la **tosse o il mal di schiena**.

A Prigelato si adottava anche una variante: impacchi di crusca, farina di lino, grani di senape, scaldati nell'olio e posizionati sullo stomaco contro la tosse.

Ad Oulx, per l'**orzaio**, si utilizzava la "mol dou pan", la mollica del pane, bagnata nel latte caldo, e poi applicata sull'orzaio con telo, da tenere tutta la notte.

I **foruncoli** erano molto diffusi e fra le tante ricette, molto comuni erano anche quelle che comprendevano o la farina o il pane.

A Novalesa ad esempio, il pane bagnato nel latte era applicato come curativo per i **foruncoli e le verruche**.

Per il **mal di orecchie** si usavano impacchi con mollica di pane intrisa di latte caldo e, se li si aveva, pezzi di pelle di vipera, che era considerata medicinale.

Ad Avigliana e Condove, per le **articolazioni infiammate**, si faceva un impiastro, impastando la farina con l'acqua. Doveva rimanere il tutto un po' morbido; la "pappetta" si applicava sulle articolazioni infiammate a causa di dolori reumatici, si bendava e si lasciava durante la notte; al mattino seguente si trovava l'impiastro secco e sbriciolato, prova di come avesse "tirato via" la febbre e l'acqua. Questa preparazione veniva anche usata per i **gonfiori alle articolazioni**.

Per l'**edema al ginocchio e caviglie** per colpi o altro, anche per la schiena, si pestava bene la verbena fresca con due pietre blu di montagna (una a forma più piatta e l'altra di forma tale che faccia da mortaio), si aggiungeva l'albume d'uovo e

si faceva una pappa con la farina di lino. Si applicava la sera: sembra che "succhiasse" letteralmente l'acqua dal ginocchio.

A Giaveno, in val Sangone, per **l'infiammazione del nervo sciatico**, si faceva una pappa con 3 etti di farina di lino, 3 etti di farina di senape, mezzo litro di vino bianco. Si faceva impacco sul gluteo facendo attenzione che non cominciassero a formarsi delle bolle perché dicevano che riscalda talmente tanto da ustionare. Il testimone asseriva che così facendo in 20 minuti il dolore spariva!

### **Il rituale col grano**

Da Rubiana arriva un interessante rituale per segnare i **nervi doloranti** (distorsioni, sforzi, colpo della strega, nervi accavallati).

Per il rituale erano necessari 21 chicchi di grano di frumento, scelti gonfi e di bell'aspetto, una scodella d'acqua. Il chicco veniva tenuto tra pollice ed indice, facendolo roteare tra le dita e poi lasciato cadere nell'acqua. Con il chicco in mano si recitava un *De Profundis*, una volta lasciato cadere in acqua si faceva un segno della croce (guaritore e paziente?) ed uno anche sul piatto in cui avveniva il rituale.

Se i chicchi si toccavano, i nervi erano accavallati; se si toccavano tre grani, significava che c'erano tre nervi accavallati. Se i chicchi andavano al fondo del piatto, significava che i nervi non erano la causa del male. Se non andavano a fondo ma si formava una bollicina d'aria sulla punta e il chicco cadeva in piedi voleva dire che il nervo era malato o traumatizzato. Se non cadeva a fondo, ma comunque si formava sulla punta la bollicina d'aria, in ogni caso era fuori posto. A volte già eseguendo il rituale la bollicina scompariva, segno che il nervo era già andato a posto. Si ripeteva così fino al 21° chicco e poi si diceva la preghiera *45 Pater, 45 Ave Maria, 45 Gloria, 45 Requiem* ad ogni rituale. Se c'erano nervi accavallati o fuori posto bisognava ripetere l'intero rituale per tre volte.

### **Conclusioni**

Grano, farina e pane quindi, fanno parte di una vastissima famiglia di elementi di cui l'uomo si è servito per migliaia e migliaia di anni nel tentativo di far fronte alle malattie, perciò la loro presenza nella medicina popolare non è né un fatto locale e tanto meno occasionale, ma ha radici culturali che affondano nella notte dei tempi e che attraverso la società agro-pastorale sono giunti fino a noi.

Forse, l'efficacia del "pane di vita", va oltre la sua simbologia, e ancor oggi la misteriosa spiga del grano mantiene intatta il suo velo di magia.

## IL PIANTO DEL GRANO

FERNANDO MASTROPASQUA

Se ci fosse dato di volgere lo sguardo indietro agli albori della civiltà greca scopriremmo i nostri antenati sospendere il lavoro nei campi per improvvisare danze di caproni. Buttata sulle spalle, come ancora fanno i sopravvissuti *mamuthones* e altre maschere dei carnevali sardi, una pelle di capra si muovono ritmicamente intonando un canto di dolore per le sofferenze del lino, della vite o del grano. Sono i *tragikoi choroi*<sup>1</sup> che raccontavano la passione dei vegetali,<sup>2</sup> la forma primigenia del festeggiare. La festa è la manifestazione che consacra la consapevolezza della fatica di rubare alla terra il sostentamento, della necessità di un tempo del riposo e della riconciliazione, separato dal tempo del lavoro, del rinnovato patto tra specie viventi per assicurare il ciclo della vita e della morte. “Realtà e rappresentazione – osserva Kerényi – formano insieme la creazione, la festa. [...] All’essenza della festa appartiene una quiete che si oppone all’irrequietezza quotidiana. Una quiete che unisce in sé intensità vitale e contemplazione, ed è capace di unirle anche quando l’intensità vitale cresce fino alla sfrenatezza. [...] Ciò che nella stessa vita quotidiana era assolutamente quotidiano e normale appare nella festa in una luce nuova e meravigliosa, quasi fosse degno di una apposita celebrazione. Nella festa artigiani e bevitori, donne e cittadini riconoscono come elevata ed eterna la vita quotidiana. [...] La festa rivela il senso dell’esistenza quotidiana, l’essenza delle cose che circondano l’uomo e delle forze che agiscono nella sua vita. La festa quale realtà del mondo degli uomini [...] significa che l’umanità è capace di darsi alla contemplazione in tempi ritmicamente ricorrenti, e in tale stato sa incontrare direttamente le realtà più elevate su cui si fonda la sua intera esistenza.”<sup>3</sup>

Celebrare la passione dei cereali equivale a riconoscere al lavoro nei campi, al sudore dei contadini, al dolore delle piante ferite il senso profondo del vivere, portare alla coscienza collettiva che la sofferenza è condizione ineludibile dell’esistenza e dei rapporti tra viventi. La danza dei caproni è forse l’emblema che meglio caratterizza l’origine delle culture mediterranee e le lega insieme. Il nostro tempo è da sempre segnato dallo sguardo obliquo e dal salto a scarto della capra. Da quella oscura e frenetica danza nacquero i misteri dedicati alle divinità agricole, i rituali contadini, i cori satireschi e la tragedia.

Dei misteri è difficile dire, date le scarse notizie. Appare plausibile che quelli dedicati a Demetra culminassero nella contemplazione della spiga di grano.

---

<sup>1</sup> Mario Untersteiner, *Le origini della tragedia e del tragico*, Torino, Einaudi, 1955, p.85.

<sup>2</sup> Erodoto, *Le Storie*, V. 67,5.

<sup>3</sup> Karl Kerényi, *Religione antica*, Milano, Adelphi, 2001, pp.62-63.

Tuttavia un documento molto controverso, gli affreschi della Sala nella Villa dei Misteri di Pompei,<sup>4</sup> riporta la descrizione delle fasi di un mistero, senza rivelarne la parte essenziale. Si tratta della copia di un'opera ellenistica del I sec. a.C. In questo affresco (fig.1) Dioniso è ritratto affranto, abbandonato tra le braccia di Arianna, lo sguardo ancora estatico, il tirso giacente di traverso sul grembo. Con un lembo della veste Arianna sembra tergergli il sudore dal braccio. Per terra un calzare perduto durante l'evento. Che cosa ha provocato questo stato di deliquio, quale azione violenta ha compiuto il dio per essere tanto spossato, perché ha un piede nudo? Evidentemente il dio ha danzato fino a perdere conoscenza (e il calzare). Se spostiamo lo sguardo alle scene descritte alla destra e alla sinistra del trono dove siede Arianna è possibile ricevere qualche illuminazione. Come in altro studio<sup>5</sup> ho supposto che ai lati siano poste le rivelazioni del mistero: la verità indicibile della maschera silenica che la vita è solo dolore (a destra), la purificazione attraverso il dolore stesso (a sinistra), così è possibile che esse siano attinenti alla danza di Dioniso, che, in quanto nucleo del mistero, non può essere illustrata se non attraverso gli effetti. La maschera silenica costringe l'iniziando a ritrarsi per fuggire inorridito come testimonia la figura della 'Atterrita', ma questa sospinta dal vento, che, soffiando in senso contrario, le gonfia il manto, torna sui propri passi, come l'occhio del visitatore, per affrontare la crudeltà della rivelazione. Lo sguardo allora da destra si sposta a sinistra dove incontra per prima una ancella recante la *mystica vannus* (il vaglio), che duplica la posizione trasversale del tirso, in atto di sollevare il velo che cela il contenuto della cesta mistica. Due figure femminili mutili, poiché la parte superiore dell'affresco è mancante, recano una torcia e un fascio di spighe.<sup>6</sup> La seconda scena che, simmetricamente, è collocata nell'angolo sinistro, mostra la flagellazione, da parte di una divinità della Notte, della inizianda, a cui farà seguito una danza di liberazione. Le scene dunque collegate alla destra del trono di Arianna appartengono al mondo caprino di Sileno e alla sua funesta profezia, mentre quelle alla sinistra sono fortemente caratterizzate da elementi del ciclo agricolo e dei rituali connessi: il vaglio, le spighe e la flagellazione si riferiscono alla battitura del grano alla quale l'iniziando si deve sottoporre per essere purificato attraverso il dolore, come è destino dello stesso Dioniso e di tutte le divinità di origine vegetale. È da questa prova che si esce rinvigoriti e pronti a una danza di riconciliazione con la natura. Una scena dell'affresco, collocata in disparte rispetto alla sequenza narrativa, infatti, rappresenta l'Eden con una ninfa che, al suono della siringa di Pan, allatta una

---

<sup>4</sup> v. Karl Kerényi, *Dioniso. Archetipo della vita indistruttibile*, Milano, Adelphi, 1992, pp.323-347, e *Uomo e maschera*, in *Miti e misteri*, Torino, Boringhieri, 1979, pp.441-465. A rifiutare decisamente l'ipotesi che nella sala sia ritratto un mistero è Paul Veyne, *I misteri del gineceo*, Bari, Laterza, 2000. Sulle vicissitudini della Villa e i suoi proprietari v. Vittorio Bracco, *Tra Ercolano e Pompei*, Roma, Newton Compton, 1982, pp.72-81.

<sup>5</sup> Fernando Mastropasqua, *Il grande affresco nella Villa dei Misteri di Pompei*, in *Metamorfosi del teatro*, Napoli, ESI, 1998, pp.57-74.

<sup>6</sup> Paul Veyne, *I misteri del gineceo*, cit., p.80.

capretta. Quale dunque può essere stata la danza di Dioniso che ha dato vita al mistero se non una danza in connessione con i miti agricoli, una danza di caproni che racconta l'esperienza dolorosa del grano, una danza scomposta, violenta e turbinante, che nel vortice gli fa perdere un calzare, unita a un lamento per la sventurata sorte degli uomini, carnefici e vittime allo stesso tempo, uccisori del grano e mietuti a loro volta in quella orribile giostra che fa di ogni creatura nata cibo per un'altra? Una danza del capro che piange la distruzione delle messi e a sua volta s'immola per evitare ulteriori vendette del mietuto. La danza 'invisibile' è la danza del mietitore-capro ancora presente in certe aree del nostro sud contadino, una danza di morte e di pentimento. Il mistero è un viaggio per il superamento del dolore della propria condizione, è conoscenza per attraversare con coraggio la fatica di vivere, di essere nati per morire, di dovere la propria vita alla morte degli altri. Facendosi flagellare l'iniziando ripaga il dolore del grano battuto, da mietitore e vagliatore si fa mietuto e battuto nella speranza di una idillica ricomposizione di un'armonia naturale, dove non si è più uno cibo dell'altro nella violenza del divorarsi, ma ognuno si fa materna nutrice dell'altro. L'affresco, pur non raffigurando la danza di Dioniso, rivela il nodo centrale del tema misterico: ci possiamo trasformare da portatori di morte a nutritori, possiamo essere cibo per la capretta senza morire per questo, possiamo rinunciare a fare della capretta cibo per la nostra bocca? La prepotenza del cibarsi di altri viventi, specie gli animali, è presente nella cultura greca fin da Omero:

“E tosto gli dèi cominciarono a mostrare prodigi:  
le pelli strisciavano, le carni agli spiedi muggivano,  
cotte e crude, e c'era come un suono di vacche.”<sup>7</sup>

Più tardi Plutarco commenterà: “Io mi domando con stupore in quale circostanza e con quale disposizione spirituale l'uomo toccò per la prima volta con la bocca il sangue e sfiorò con le labbra la carne di un animale morto; e imbandendo mense di corpi morti e corrotti, diede altresì il nome di manicaretti e di delicatezze a quelle membra che poco prima muggivano e gridavano, si muovevano e vivevano. [...] Questo [il passo citato di Omero] è invenzione e leggenda; nondimeno, è veramente mostruoso che un individuo abbia fame di esseri che ancora muggiscono, insegnando di quali animali ci si debba nutrire, mentre questi sono ancora in vita ed emettono la propria voce, e stabilendo determinati modi di condire, cuocere e imbandire le loro carni.”<sup>8</sup> Plutarco invoca che nell'uccidere almeno si provi pietà e dolore.<sup>9</sup> È l'identico sentimento dei mietitori-capri, con l'aggravante che il dolore per il grano mietuto e battuto nasce

---

<sup>7</sup> Omero, *Odissea*, XII, 394-396, trad. di G.A.Privitera (Milano 1981).

<sup>8</sup> Plutarco, *Del mangiare carne. Trattato sugli animali*, I, 1 [993 b-c], trad. di D.Magini (Milano, Adelphi, 2001).

<sup>9</sup> *Ivi*, II, 1, [996 f].

dalla considerazione che se ci si può astenere dalle carni, come orfici e pitagorici predicavano, non ci si può astenere dai cereali e dagli altri vegetali, pena la morte per fame. Il delitto in questo caso è sotto il segno di *anankē* (Necessità). Infatti, afferma De Martino: “[Nelle] società cerealicole il mietere era avvertito come un colpevole uccidere, di cui si portava rimorso e si temeva vendetta: il grano soprattutto per opera del mietitore, sopportava una violenza estrema, pativa una passione decisiva. Di qui il bisogno di mascherare l’atto del mietere, in modo da eseguirlo con il pretesto di fare qualcosa d’altro, e precisamente di eseguire una battuta di caccia”.<sup>10</sup>

Il mistero è consapevolezza dell’atroce nodo problematico, invita a riflettere, aiuta a sopportare, ma non può risolvere la contraddizione di venire al mondo per essere nutrimento di altri. La *Genesi*, attribuendo alla umanità una priorità su tutti gli altri esseri viventi, una superiorità a cui tutte le altre specie sono sottoposte, un assoluto dominio su tutto il creato, cancellò questa insopprimibile angoscia dell’uomo greco: “Poi Dio disse: «Facciamo l’uomo a nostra immagine e a nostra somiglianza, ed abbia dominio sui pesci del mare e sugli uccelli del cielo e sul bestiame e su tutta la terra e su tutti i rettili che strisciano sulla terra»”.<sup>11</sup>

Se il mistero è una illuminazione di sapienza, i rituali che nascono dallo stesso nodo simbolico hanno effetto consolatorio; in realtà non rappresentano un invito alla trasformazione delle cose, ma hanno il merito di ristabilire un patto tra vittima e carnefice, tra divoratore e cibo. Dei molti rituali del ciclo agricolo, ancora presenti nel folklore europeo, significativo è il *Gioco della Falce* che si celebrava fino a pochi anni fa a San Giorgio lucano, in provincia di Matera e che è stato osservato nel 1959 da Ernesto de Martino durante la sua ricerca in Basilicata. Anche qui è presente lo spirito di Dioniso sia come vegetale che come capro distruttore delle mèsse. Il rito si articolava in alcune fasi: “I mietitori [...] si comportano come se l’operazione che essi compiono non fosse la mietitura ma una battuta di caccia al capro. Un vecchio contadino fa da capro: due mazzetti di spighe tenuti tra le labbra, una pelle di capro legata alla schiena, i falcetti impugnati all’altezza della testa in modo da dare l’immagine delle corna, occhi sbarrati di animale braccato. [...] Il capro corre a nascondersi nel grano, e solo il capro emerge fra le spighe: i mietitori si dispongono a cerchio, a buona distanza, intorno alla

---

<sup>10</sup> Ernesto de Martino, *La mèsse del dolore*, in *Furore Simbolo Valore*, Milano, Il Saggiatore, 1962, p.150. Cfr. anche i capp. II e VI (*Il lamento funebre lucano* e *La mèsse del dolore*) in *Morte e pianto rituale. Dal lamento funebre antico al pianto di Maria*, Torino, Boringhieri, 1975, pp.57-110 e 236-288.

<sup>11</sup> *Genesi*, I, 26, trad. di Gerhard von Rad (Brescia, Paideia, 1978). Nel commento Von Rad chiarisce: “Le espressioni che designano questo dominio sono singolarmente forti: *rādā*, ‘entrare’, ‘calpestare’ (ad es. il torchio), *kābaš*, similmente ‘conculcare’. La creazione dell’uomo ha quindi, retrospettivamente, una grande importanza per tutte le creature extra-umane, in quanto conferisce loro una nuova dipendenza da Dio. Oltre alla sua provenienza da Dio, la creatura acquista, mediante l’uomo, anche un orientamento a lui; in ogni caso il dominio dell’uomo le conferisce la dignità di campo speciale della sovranità divina” (p.71).

preda, per poi dare inizio alla battuta di caccia. Al suono della zampogna avanzano falciando il grano, e stringono via via il cerchio, mentre il capro cerca rifugio qua e là nelle messi ancora non mietute. Il vello scuro e i falcetti luccicanti che fanno da corna si muovono velocemente tra le spighe, si occultano per qualche istante nel folto, riprendono la corsa: grida animalesche del capro e dei cacciatori si incrociano sul campo. [...] L'eccitazione è al massimo, l'ira fa divenir pallidi i cacciatori, mentre il cerchio, sempre falciando al suono della zampogna, si stringe inesorabilmente intorno alla preda, per la quale si viene via via restringendo sempre più il margine utile della possibile protezione vegetale. Finalmente non resta come rifugio che l'ultimo covone da mietere: qui il capro è raggiunto e simbolicamente ucciso col taglio dell'ultimo fascio di spighe. [...] [Il gioco della falce] rappresenta simbolicamente il mietere, ed è al tempo stesso una lotta tra mietitori eseguita con l'arma della falce. I mietitori avanzano al suono della zampogna, mimando la mietitura: si muovono a *ritmo*, come se danzassero, oppure si arrestano improvvisamente assumendo qualche atteggiamento determinato: per esempio la destra armata di falce sollevata in alto. Ben presto la pantomima si complica: i mietitori fanno le viste di combattersi tra loro, variamente raggruppandosi a due o tre, ed eseguendo con la falce varie figure agonistiche (fig.2). L'eccitazione cresce finché la carica aggressiva si rivolge al padrone, che è cercato, inseguito e catturato. Ora il padrone deve stare al gioco: è collocato accanto alla "legante", cioè la donna che lega i covoni, e accanto alla "legante" viene posto l'ultimo covone che è stato mietuto. Intorno al padrone i mietitori eseguono la solita pantomima della mietitura, e quindi con la punta della falce lo spogliano: con un colpo di falce bene aggiustato vola via il grande cappello di paglia, poi la punta della falce sbottona abilmente, a uno ad uno i bottoni della camicia, e con un altro colpo la camicia vola via; la stessa operazione viene compiuta sui pantaloni, e il signor padrone resta in mutande".<sup>12</sup> Ritrovata una armonia, dente per dente, falce per falce, tutto si conclude con una festa a cui partecipa anche il padrone, con frequenti brindisi, mangiate, canti e balli. Non è l'Eden come auspica il mistero, ma il riconoscimento di una ineluttabilità di procurarsi cibo con la coltivazione dei cereali.

Rispetto al mistero il rito è fortemente consolatorio, un'azione che ne nega un'altra e rinsalda il patto tra gli a turno mangiati. Nel rito agricolo il tema del mistero perde la sua connotazione sapienziale, la danza del dolore di Dioniso invece di aprire una prospettiva utopica di Eden, celebra con la danza della falce il ritmico avvicinarsi del ciclo di cannibalismo e lo regola in base alla vendetta rituale. Ma che cosa succede se il tema del mistero viene affrontato nell'ambito dell'agone tragico, dove ogni dissidio è inteso in termini di assoluto fatale contrasto? Mario Untersteiner sostiene che "le dottrine misteriche si propongono una meta che è all'antitesi con quello che si può considerare il momento del

---

<sup>12</sup> Ernesto de Martino, *La messe del dolore*, cit., pp. 149-153. Sul mietitore-capro v. Fernando Mastropasqua, *Maschera e Rivoluzione. Quasi una introduzione*, in *Maschera e Rivoluzione. Visioni di una teatro di ricerca*, Pisa, BFS, 1999, pp.9-28.

processo conoscitivo eschileo: un'assennata esperienza mediante una passione (*pàthei mâtthos*) [Agamennone, v.177]”.<sup>13</sup> Al pianto del grano si allude in molti *kommoi* tragici, ma certo il più esemplare è quello più antico, il *kommòs* dei *Persiani* di Eschilo, a cui si deve l'espressione adottata da De Martino di *mèsse del dolore*.<sup>14</sup>

*I Persiani* si aprono con un quadro di grande intensità drammatica: dalla *pàrodos* avanza il Coro dei vecchi consiglieri di Serse, che al ritmo lento, pausato degli anapesti procedono in corteo verso il centro dell'orchestra. Il volto coperto dalla maschera del 'vecchio',<sup>15</sup> il corpo avvolto in preziose tuniche orientali, i coreuti procedono con la dignità e la gravità tipiche di un consesso di saggi. La loro apparizione si accompagna, nel canto, al ricordo di 'chi manca': i guerrieri partiti dietro il carro di Serse per conquistare la Grecia. L'espressione con cui i vecchi richiamano la presenza di coloro che sono partiti – in posizione forte, dal punto di vista metrico e stilistico, *oichoméōv* (v.1) – *ōichōkev* (v.13) – contiene una cupa ambiguità: il verbo *oichomai* (essere partito, o anche distrutto o morto) viene usato per alludere a un viaggio senza ritorno. Il presagio di cui parla il coro al v.10 (*kakómantis*) è già avvertito dagli spettatori nell'*oichoméōv*, nel ricorrere dell'immagine di coloro che se ne sono andati per non più tornare. Questo brano costituisce una unità poetica alla quale dovrebbe corrispondere una metamorfosi mimica. Infatti subito dopo i guerrieri partiti al seguito di Serse sono evocati con i loro nomi, l'elenco dei contingenti di cui erano alla guida, i popoli e i diversi armamenti e le specialità militari. I *partiti* prendono corpo sulla scena ad opera di quelli stessi che li hanno richiamati alla memoria. Dunque è probabile che durante i vv. 14-15 il coro mentre afferma la mancanza di notizie assuma una nuova disposizione rispetto a quella d'ingresso: il corteo di vecchi consiglieri si rompe, frazionandosi in cinque gruppi, che corrispondono ai cinque eserciti che compongono la spedizione persiana: Persiani, Egizi, Lidi, Misi, Babilonesi. Il nuovo coro mima la superba parata: arcieri e cavalieri, corazze e lance, carri e navi. I coreuti sfilano in cerchio, lungo il perimetro dell'orchestra, mostrando la ricchezza di popoli in armi diversi: cavalli al galoppo, schiavi ai remi, bagliori di ferro e di oro, cadenze di marcia, atteggiamenti fieri e crudeli: la processione grave si è tramutata in una parata militare, i coreuti da sacri e venerabili vecchi in bellicosi e arroganti guerrieri, i movimenti sobri e dolenti si sono trasformati in rapidi e virili, la stoffa delle tuniche sembra adesso metallo e cuoio, nelle mani nude dei danzatori brillano spade, lance, archi, remi, redini. Eschilo costruisce l'inizio de *I Persiani* con questo grandioso gioco mimico ordito sul contrasto vecchi-guerrieri. L'unità dei vecchi, i fedeli sentiti come forte collettività per via

---

<sup>13</sup> Mario Untersteiner, *Le origini...*, cit., p.300.

<sup>14</sup> Eschilo, *I Persiani*, v.812. L'espressione ritorna anche in *Agamennone*, v.1655.

<sup>15</sup> Le tipologie della maschera greca si costruivano in base alle tre principali: Eroa – Tiranno – Vecchio, a cui corrispondevano le tre femminili: Eroina – Regina – Profetessa o Sacerdotessa, v. Fernando Mastropasqua, *Il cratere di Prònomos*, in *Metamorfosi del teatro*, cit., pp.39-56.

del neutro (*tàde pistà*), viene scissa nelle individualità dei contingenti dei combattenti, la cui convergenza attua l'unità fittizia dell'essere uno smisurato esercito. L'unione nella saggezza lascia il posto alla comunione stolta di dissimili in un'unica volontà di guerra. Ed è proprio tale unità mostruosa che il presagio fa pensare disintegrata dalla morte. La processione dei saggi è una unità indivisibile, la parata dei militari una unità artificiosa,<sup>16</sup> che troverà compattezza e armonia nella morte.

La contrapposizione tra *rimasti* e *partiti* ritorna nell'*exodos*, attraverso il catalogo dei morti. I presagi della *pàrodos* si fanno adesso lamento funebre, guidato dallo stesso Serse, con la veste stracciata e la faretra vuota. La parata si è trasformata di nuovo in processione, ma quella destinata alla lamentazione funebre. Alla contrapposizione (rimasti-partiti) se ne lega un'altra che è introdotta dalla Regina alla conclusione del III *stàsimon*: "O demone, quante sciagure mi si fanno incontro! Ma più di tutto, questa è la disgrazia che mi morde il cuore, il disdoro di mio figlio; sentire di quelle vesti stracciate che porta addosso! Vado, ora; prendo a casa una bella veste e m'appresto ad andare incontro a mio figlio: è ciò che più di tutto amo, nella disgrazia non voglio abbandonarlo."<sup>17</sup> La regina esce per andare a prendere la veste e non rientrerà più in scena. Serse rimarrà con la tunica stracciata. Il termine che Eschilo usa per indicare la veste, con cui la Regina vuole ricoprire il corpo del figlio e purificarlo così delle sue colpe, è *kósmos*. Diverse sono le versioni dei traduttori: una bella veste (Centanni), un ornamento (Belloni), una splendida veste (Untersteiner), un abito (Pontani), un manto adorno (Ferrari), il costume regale (Savino);<sup>18</sup> da quelle più vaghe (un abito) a quelle più specifiche (una splendida veste o il costume regale). Che la parola si riferisca a una veste è indubbio, come si legge dal contesto, tuttavia non è chiaro di quale veste si tratti. *Kósmos* in greco significa ordine, regola, gloria, universo, firmamento, cosmo. Per quanto riguarda il vestire è usato per gli ornamenti dell'abbigliamento femminile. Di quale veste vuole coprire il figlio la Regina? Semplicemente di una veste che lo faccia apparire ordinato e pulito, come ogni madre vorrebbe? Oppure allude a una veste specifica, il manto regale, che gli attribuisca nuovamente la carica di Re, dopo la sconfitta subita dai Greci? Nei composti *kósmos* ha in prevalenza il valore di cosmo, di mondo, in particolare nei termini che si riferiscono a un potere politico, come 'signore del mondo', 'distruttore del mondo', e guerrescamente 'colui che infuria nel mondo e lo sconvolge'. Ora Serse è proprio il signore del mondo, in quanto erede dell'impero del Gran Re, è colui che si è scatenato come una furia fino a distruggerlo. Non mi pare dunque azzardato suggerire che in *kòsmos* risuonasse la colpa di Serse che da signore del mondo si era fatto suo

---

<sup>16</sup> La critica di Eschilo è rivolta alla unità artificiosa creata dalla sudditanza di tanti popoli diversi, ai quali si sarebbero aggiunti i Greci se fossero stati sconfitti.

<sup>17</sup> Eschilo, *I Persiani*, vv. 845-851, trad. di Monica Centanni (Milano, Feltrinelli, 1991).

<sup>18</sup> Centanni, Milano 1991 – Belloni, Milano 1988 – Untersteiner, Milano 1947 – Pontani, Firenze 1970 – Ferrari, Milano 1987 – Savino, Milano 1980.

distruttore. Era necessario ricostituire il mondo ferito dalla sua follia. Serse aveva sprofondato il cosmo nel caos. Andare a prendere una veste-cosmo che sostituisse la tunica lacerata per il dolore doveva far apparire la Regina preoccupata di restituire l'immagine regale del figlio con un abito che ristabilisse l'ordine universale nei limiti precedenti alla insana spedizione persiana. Un gesto di grande valore simbolico che, nel finale, restituisse a Serse, dopo il pianto, il pentimento e il riconoscimento della colpa, la dignità perduta. Molte sono le interpretazioni sul mancato ritorno della Regina in scena, ma la più attendibile è che non possa rientrare con la veste-cosmo, perché la colpa di Serse è al di là di ogni ricomposizione dell'armonia perduta. Il lamento funebre nello spazio teatrale non può avere nessuna funzione redentrice. Non c'è dio che possa perdonare a Serse di essere stato il mietitore del proprio popolo, la causa della mèsse del dolore. A differenza del rito, che, dopo aver stracciato-mietuto l'abito del padrone, permette di superare l'oltraggio subito, il teatro non ammette soluzioni di conciliazione. Non ha spazio sulla scena tragica la giustizia della vendetta rituale. I vecchi dolenti, guidati dal mietitore-capro Serse, lo seguono nella disperata lacerazione tra responsabilità e azione, tra ammissione di colpa e dolore, nel tormento che si prefigura eterno: "Tua scorta saranno i miei aspri lamenti" (v.1077).

Che i *tragikoi choroi* e i lamenti luttuosi siano all'origine della tragedia è un fatto di cui più non si dubita, che il lamento abbia costituito la struttura della più antica tragedia rimastaci dunque non desta meraviglia, anzi ne è ulteriore conferma, ma che questo avvenga per una tragedia che non è impostata su una vicenda mitica (ed è l'unico caso nel patrimonio che ci è giunto dei grandi tragici), bensì su avvenimenti, e recenti, sollecita qualche pensiero. *I Persiani* furono rappresentati nel 472 a.C., otto anni dopo la sconfitta dei Persiani a Salamina nel 480 a.C. La vittoria aveva scongiurato l'annessione della Grecia al grande impero persiano. Non era tema che otto anni dopo potesse lasciare indifferenti gli spettatori della tragedia nel 472. Inoltre Eschilo propone un ardito scarto di prospettiva, raccontando la sconfitta dalla parte dei vinti e, se pur non mancano riferimenti alla superiorità della società greca su quella persiana che ha decretato la sconfitta di Serse, è pur vero che l'occhio che guarda la disfatta dell'esercito dei vinti non è privo di pietà. A questa novità si aggiunge quella di costruire la tragedia come un grande lamento funebre in onore dei morti, e nell'*exodos*, quando il lamento esplode chiaramente nel rituale *kommòs*, la guida del lamento è lo stesso Serse, il responsabile della carneficina.<sup>19</sup> Il massacro non è dovuto solo alla superiorità di Atene e al coraggio dei guerrieri greci, ma soprattutto alla cecità del comandante

---

<sup>19</sup> Pensando alla caducità della vita, Serse piange contemplando lo sfilare delle sue truppe: "Ma come vide tutto l'Ellesponto coperto dalle navi, e tutta la costa e la pianura di Abido traboccante di uomini, allora si disse beato, ma poi scoppiò in pianto. [Ad Artabano che gliene chiede la ragione Serse risponde:] «S'è insinuato in me riflettendo un senso di compassione, quanto è breve tutta la vita umana, dal momento che di costoro, che pure son tanti, nessuno fra cento anni sopravviverà»", Erodoto, *Le Storie*, VII, 45-46.

dell'esercito nemico, alla sua ambizione, alla sua stoltezza. Serse piange i caduti come i mietitori piangono il grano mietuto. I termini che usa Eschilo inducono a comparare l'eccidio con la mietitura.<sup>20</sup> La danza dei caproni racchiusa nelle oscurità delle origini esplose sulla scena. La storia viene stravolta nel rito e questo a sua volta viene stravolto nel tragico. Il lamento non ha funzione consolatoria, la regina non porterà al figlio la veste-cosmo, rendendo più stridente il contrasto con quella stracciata, la colpa di Serse rimane come rimangono invendicati i corpi di coloro che ha mandato al massacro. La tragedia assume ma rielabora nella propria originale visione le forme che appartengono ai riti misterici o alle feste agricole. Serse caprone-mietitore tragico non potrà ricomporre la ferita che lui ha inferto alla terra di Persia, come i mietitori-capri contadini ricompongono le ferite che producono, per sopravvivere, alla terra e ai suoi frutti. Si è macchiato di una *ybris* che travalica ogni misura, ha messo il giogo al mare, ha violato ogni legge naturale, ha mietuto i suoi stessi fedeli. E il tragico non conosce consolazione.<sup>21</sup> Del resto Eschilo porta il problema tragico de *I Persiani* oltre l'ambito divino ed eroico (qui non è Clitemestra che uccide Agamennone per vendicare la figlia, ecc.) dentro la storia degli uomini. Non ci sono conflitti tra potenze divine (ironico ritengo il riferimento alla colpa di un demone che percorre la tragedia) ma tra le scelte degli uomini: "Le contraddizioni delle cose non si erano depositate solo nel mito, ma in tutta la storia spirituale della civiltà egea".<sup>22</sup> Tragico, sembra dire Eschilo, non è dio o l'eroe, ma l'uomo. Sulle lacerazioni inferte dalla sua stoltezza non può tornare a germogliare il grano.

L'accostamento dei tre esempi è solo strumentale a individuare le tendenze che le tre diverse manifestazioni sviluppano da una stessa immagine, quella di una danza selvaggia di capri che dà origine a un pianto corale. Qual è il rapporto tra le due manifestazioni? Sulle danze chiassose e travolgenti dei satiri, come la *sikinnis*, abbiamo sufficienti informazioni come sulle lamentazioni funebri;<sup>23</sup> meno chiaro è il loro legame, dato che il pianto mal si accompagna a urla frenetiche, a orgiastici deliri, a furiosi salti caprini che percuotono duramente il suolo. Eppure proprio quella danza, provocando un tuono sotterraneo che rimbomba in tutti gli anfratti, in tutti gli oscuri recessi della terra, fino a penetrare nelle sue abissali profondità, è il moto di un potente risveglio, di una chiamata delle potenze ancestrali sopite nel fondo. Scosse dal rimbombo di quei colpi, queste affiorano dai crepacci, dalle bocche dei vulcani, dalle spaccature delle rocce in vorticosi soffi che, a contatto con l'aria, si tramutano in lacrime: il pianto della terra percossa dai piedi del capro.

<sup>20</sup> 'mèsse di pianto' (*pànklauton théros*), v.812 - 'un demone li ha falciati' (*daimōn epékeiren*), v. 921 - 'avendo mietuto' (*kersàmenos*), v.952.

<sup>21</sup> Sulla poetica tragica di Eschilo, v. Mario Untersteiner, *Le origini...*, cit., pp.308-332.

<sup>22</sup> Mario Untersteiner, *Le origini...*, cit., p. 187.

<sup>23</sup> Vincenzo Festa, *Sikinnis. Storia di un'antica danza*, Napoli 1915; Germaine Prudhommeau, *La danse grecque antique*, Paris, CNRS, 1965; Ernesto de Martino, *Pianto e morte rituale...*, cit.

E poiché questi è il portatore della verità che la vita è solo dolore, la sua danza sprigiona il pianto della terra offesa. È facile supporre che quando a questa atavica immagine, per la mania di ‘rappresentazione’, si sovrapposero figure riconoscibili, i capri diventarono i vagliatori del grano e il pianto quello del grano ferito.

Sul piano misterico la sofferenza del grano si fa occasione di sapienza ‘intellettuale’, per cui il rituale di purificazione innalza a una visione di un mondo migliore, slegato dalla necessità della ripetizione della quotidiana crudeltà che obbliga a uccidere e a compensare la vittima imponendo al carnefice la stessa sofferenza. L’Eden non è tanta la conclusione del viaggio misterico (la sua collocazione all’interno della composizione dell’affresco lo relega in un margine espunto dalla narrazione) quanto l’oggetto di riflessione che si presenta a colui che è stato iniziato perché, nel mondo regolato da leggi feroci, s’impegni a un comportamento di non acquiescenza. Lui che conosce un’altra verità si muoverà nel mondo con l’occhio acuto di Omero, di Socrate, di Plutarco.

Il rituale agricolo, come il gioco della falce, è impregnato di un sapere ‘da schiavi’: il contadino non può immaginare un mondo diverso, né aspirare alla creazione di un Eden, non può che accettare la legge del ciclo naturale, di cui egli stesso fa parte e della cui disumanità fa quotidianamente esperienza sulla propria pelle. La danza e il pianto sono la necessità di riconferma di un patto antico e continuamente rinnovantesi: da sempre e per sempre gli uomini mieteranno, batteranno e mangeranno il grano, e così cacceranno, allevranno e mangeranno il capro, e questi a sua volta continuerà a distruggere mèssi, viti e cereali. Al grano sarà concessa la vendetta rituale sulla legante.

La tragedia assume la forma del lamento come espressione sintomatica del dolore. Derivando anch’essa dai *tragikoi choroï* non può raccontare se non sotto il segno del dolore. Rispetto al mistero e al rituale agricolo sposta il punto di vista dalla natura alla storia. In particolare *I Persiani*, che trattano un tema di storia recente, mettono in luce il tema del non ritorno: i *partiti* non torneranno più. Se questo nel mistero era attenuato dalla forza utopica di un’idea di rigenerazione, dalla visione di un Eden da riconquistare, nel rito della falce esso è assolutamente negato per legge naturale. La vita si ordina secondo un ciclo immutabile. Le spighe di grano, benché recise, battute, macinate, impastate, mangiate, torneranno. Ma l’uomo, a dispetto delle resurrezioni invocate, a dispetto di Dioniso e delle altre divinità vegetali che proprio in quanto tali sono destinate a rinascere, non tornerà. Una luce cruda illumina la verità tragica: la morte, la grande falciatrice, non restituirà i corpi recisi che accoglie nell’ombra delle sue braccia. Mettere in bocca ai coreuti l’impresa di Serse nella forma di un lamento funebre guidato da colui che è responsabile della immensa carneficina con espressioni che richiamano il pianto del grano, al contrario di prospettare una funzione rituale consolatoria, mette in crisi il valore dello stesso rituale durante le festività agricole. Eschilo fu processato per aver rivelato nei suoi spettacoli particolari delle riunioni misteriche. Anche se *I Persiani* non fu tra le tragedie incriminate, in essa appare chiaramente la ragione di quella accusa, che evidentemente fu formulata non in quanto Eschilo avesse

davvero divulgato verità dei misteri, ma perché ne aveva messo in dubbio il valore di esperienza fondante. Ne *I Persiani* denuncia la superficialità e l'inganno che il pianto del grano nasconde nei rituali e la vanità del lamento funebre come consolazione per chi resta. Tanto più nel caso in cui chi resta è il criminale che ha provocato il male che si piange. Nei secoli la luce fredda della tragedia si è attenuata con la nascita del dramma, le contaminazioni col comico e il grottesco, ecc., ma qui alle origini emana come sapienza che si contrappone a quella misterica della religione ufficiale, sapienza che non contempla la soluzione delle contraddizioni: "Ogni idea di conciliazione degli opposti, violentemente perseguita da Hegel [...] era esclusa dalla tragedia, se voleva conservare nella sua essenza il tragico, la consapevolezza dell'insolubilità dei contrasti".<sup>24</sup> Il pianto del grano, trasferito dai templi o dai campi all'orchestra, non serve a lenire il dolore ma a inasprirlo: anche se, a differenza dei corpi dei persiani giacenti dilaniati sui campi di battaglia o gonfi d'acqua negli abissi del mare, le spighe ritornano, non c'è espiazione per gli assassini. Il *kommòs*, assimilato alla mèsse del dolore, trasporta il pianto del grano nell'aura tragica. Eschilo propone un inestricabile dilemma. Alla visione dell'Eden il tragico sostituisce quella di mietitori in lacrime che abbandonano ai margini del campo di grano le falci affilate. Il *kommòs* de *I Persiani* non può concludersi che senza speranza, con i "*dysthroois* [aspri] lamenti" dei coreuti curvi in fila dietro la tunica stracciata di Serse.

## Bibliografia

- Vittorio Bracco, *Tra Ercolano e Pompei*, Roma, Newton Compton, 1982.  
 Ernesto de Martino, *La mèsse del dolore*, in *Furore Simbolo Valore*, Milano, Il Saggiatore, 1962,  
 Ernesto de Martino, *Morte e pianto rituale. Dal lamento funebre antico al pianto di Maria*, Torino, Boringhieri, 1975.  
 Erodoto, *Le Storie*.  
 Eschilo, *I Persiani*. trad. di Monica Centanni (Milano, Feltrinelli, 1991).  
 Eschilo, *Agamennone*.  
 Vincenzo Festa, *Sikinnis. Storia di un'antica danza*, Napoli 1915.  
*Genesi*, trad. di Gerhard von Rad (Brescia, Paideia, 1978).  
 Karl Kerényi, *Religione antica*, Milano, Adelphi, 2001.  
 Karl Kerényi, *Dioniso. Archetipo della vita indistruttibile*, Milano, Adelphi, 1992.  
 Karl Kerényi, *Uomo e maschera*, in *Miti e misteri*, Torino, Boringhieri, 1979.  
 Fernando Mastropasqua, *Il grande affresco nella Villa dei Misteri di Pompei*, in *Metamorfosi del teatro*, Napoli, ESI, 1998.  
 Omero, *Odissea*, trad. di G.A.Privitera (Milano 1981).  
 Plutarco, *Del mangiare carne. Trattato sugli animali*, trad. di D.Magini (Milano Adelphi, 2001).  
 Mario Untersteiner, *Le origini della tragedia e del tragico*, Torino, Einaudi, 1955.  
 Paul Veyne, *I misteri del gineceo*, Bari, Laterza, 2000.  
 Germaine Prudhommeau, *La danse grecque antique*, Paris, CNRS, 1965.

---

<sup>24</sup> Mario Untersteiner, *Le origini...*, cit., p.342.

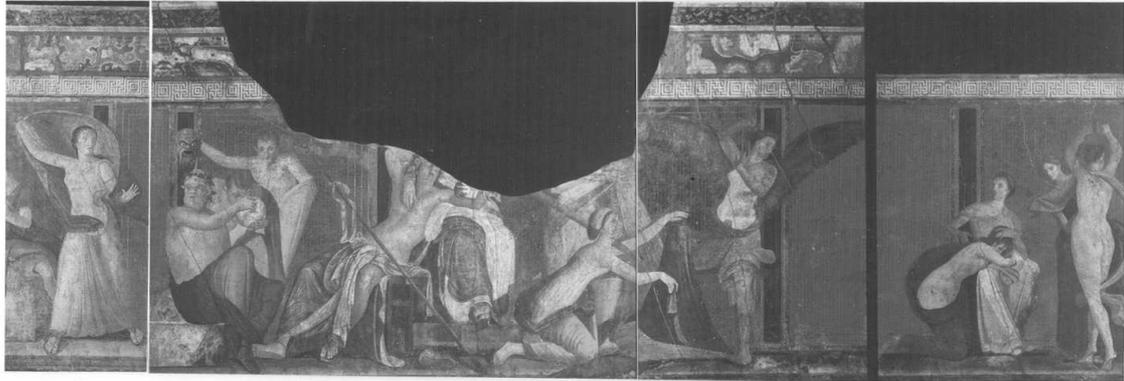


Fig.1. *Affresco della Villa dei Misteri, Pompei.*  
Foto di M. Listri, da "FMR/Museum", n. 111, febbraio 1987.



Fig. 2. *Gioco della Falce, S.Giorgio lucano.* Foto di Franco Pinna, 1959, da *I viaggi nel sud* di Ernesto de Martino, Torino, Bollati Boringhieri, 1999.

## I MULINI ERANO BIANCHI? MULINI, MUGNAI E FARINA NEL CANTO POPOLARE

DANIELE CONTARDO

Ho iniziato la collaborazione con il Laboratorio Teatrale di Salbertrand nel 2005 con lo spettacolo *l'Angelo della peste* ed ho proseguito partecipando ad altri spettacoli: *Barbarià*, *Oltre l'eco*, *Ho visto la neve*, *Ritorno*. Scoprire la metodologia seguita dal Laboratorio è stata per me una piacevole sorpresa: il confronto con la cultura materiale, con i riti legati alle stagioni e alla vita quotidiana dell'alta Valle mi era familiare.

Il mio personale percorso di apprendimento della musica e del teatro popolare è avvenuto in maniera per così dire epidermica, assistendo agli spettacoli di mio padre con i Cantambanchi durante la grande stagione del folk revival degli anni Settanta. Imparai così in tenera età, quasi senza rendermene conto, che quei canti all'apparenza così semplici nascondevano in realtà un mondo intero. Erano cantati in una maniera e non in un'altra a seguito di un processo di cesellatura e limatura nato spesso dalla necessità, dalla funzionalità. Si trattava infatti molto spesso di canti di lavoro, che avevano una precisa funzione che richiedeva una gestualità, una ritmicità, una regolarità nell'emissione del fiato che rendeva unica ogni esecuzione. Questa unicità la tenni poi ben presente quando iniziai a fare i miei spettacoli confrontandomi con altri linguaggi di teatro popolare come la Commedia dell'Arte, e poi specialmente quando cominciai a insegnare il canto popolare nelle scuole. Calandoli nel gesto del lavoro che faceva nascere il canto, - la monda del riso, la falciatura- scoprivano in sé una nuova voce.

Per questo la proposta di curare le musiche di *Barbarià* mi giunse particolarmente gradita, anche perché ho avuto una nonna panettiera di cui serbo un affettuoso ricordo, come quello lasciato da Gianni Rodari del padre fornaio scomparso prematuramente:

La parola "forno" vuol dire, per me, uno stanzone ingombro di sacchi, con un'impastatrice meccanica sulla sinistra, e di fronte le mattonelle bianche del forno, la sua bocca che si apre e chiude, mio padre che impasta, modella, inforna, sforna... L'ultima immagine che conservo di mio padre è quella di un uomo che tenta invano di scaldarsi la schiena contro il suo forno. È fradicio e trema. È uscito sotto il temporale per aiutare un gattino rimasto isolato tra le pozzanghere. Morirà dopo sette giorni, di bronco-polmonite. A quei tempi non c'era la penicillina... Ricordo le mani ma non il volto. E anche dell'uomo che si scalda contro le mattonelle tiepide non ricordo il volto, ma le braccia: si abbruciacciava i peli con un giornale acceso, perché non finissero nella pasta

del pane. Il giornale era La Gazzetta Del Popolo. Questo lo so di preciso, perché aveva una pagina per i bambini. Era il 1929.<sup>1</sup>

Un ritratto così vivido che sembra fatto apposta per essere scandito dai canti. Eppure, sia interrogando mio padre che ricercando tra i mestieri legati al pane, ho scoperto con sorpresa che praticamente non esistono canti. I motivi si possono immaginare: il mestiere del *panaté* è relativamente recente, ed eminentemente urbano, mentre stiamo parlando di una realtà in cui il pane era fundamentalmente autoprodotta.

Vedendo il video dello spettacolo *Barbarià*, assisterete ai canti e alle rime che accompagnano i diversi momenti della fabbricazione del pane, della semina, della mietitura, della battitura del grano. Un'esplorazione fatta dal Laboratorio Teatrale in sede di creazione dello spettacolo e sviluppato dal regista in questa sede.

Non mi è rimasto che approfondire un altro mestiere legato al pane che riempie l'immaginario popolare: quello del mugnaio.

I canti di lavoro, quelli che scandiscono il gesto, sono molto diversi da quelli che raccontano un mestiere. I due estremi sono quello dell'autocelebrazione e della burla.

Per i contadini, legati al territorio, per secoli letteralmente prigionieri, schiavi della zolla, qualunque altro mestiere rappresentava istintivamente un'insidia, un potenziale pericolo. Specialmente i mestieri ambulanti: i mercanti, gli arrotini, gli stagnini... i cantastorie. Agli occhi dei contadini, tutti impegnatissimi a truffarli del frutto del loro lavoro. Quando non a insidiar loro le mogli e le figlie!

E il mugnaio non fa eccezione. Possiamo individuare un primissimo riferimento letterario sulla sua figura nei *Racconti di Canterbury* di Geoffrey Chaucer, un'opera che è anche un vivido ritratto della cultura e del popolo del suo tempo.

La *jig* che sto suonando, *Hip, Foot, Ass!*, era l'accompagnamento musicale che la *Box Clever Theatre Company* di Londra aveva usato nel 1999 a Certaldo, in occasione del gemellaggio Boccaccio-Chaucer per il quadricentenario del Decameron.

Nel *Prologo* il mugnaio viene presentato come «un ciarlatore... e burlone e per lo più di peccati e di femmine; ben sapeva rubar grano e farsi tre volte pagare...»<sup>2</sup>. Il racconto a lui dedicato, uno dei più noti della raccolta, presente anche nella famosa trasposizione filmica di Pier Paolo Pasolini, è quasi un archetipo: infatti, come forse ricorderete, prima il mugnaio Symkyn beffa i due studenti con uno stratagemma, in modo da avere agio di sottrarre loro un buon mezzo staio di farina; e infine viene da loro beffato pesantemente in un gioco di equivoci e di scambi da manuale.

---

<sup>1</sup> G. Rodari, *Grammatica della fantasia*, Torino, Einaudi 1973.

<sup>2</sup> G. Chaucer, *I racconti di Canterbury*, Milano, BUR 2000, pag. 50.

Tutti i motivi ricorrenti della figura del mugnaio sono presenti nel racconto: la truffa e la beffa.

I *Racconti di Canterbury* sono incompiuti, ma Pasolini immaginò un finale con una scena da Giudizio Universale, che potrebbe ben essere arrivata fino al Monferrato, dove si cantava lo strambotto: *Vad per la strada, trovo l'Anticristo*.

*Vad per la strada, trovo l'Anticristo  
Che per la barba l'ava iin molinaro.  
- O morinè, t'aveissi scuplà giüsto  
T'sarèivi liberà da l'Anticristo.*<sup>3</sup>

Vado per la strada, trovo l'Anticristo  
che teneva per la barba un molinaio  
“O molinaio, se avessi scalcato giusto  
ti saresti liberato dall'Anticristo!”

Facendo un salto nel tempo a pie' pari, questa è forse la più nota canzone popolare sull'argomento: *Sveglia molinaio che l'è giorno*<sup>4</sup>.

*Sveglia o molinaio che l'è giorno – (Coro “orno”)  
Son qui da stamattina con gli occhi bianchi e neri,  
Son qui da stamattina a macinare;*

*E mentre che il mulino macinava – (Coro “ava”)  
Le mani sopra il petto con gli occhi bianchi e neri,  
Le mani sopra il petto ci metteva;*

*Stai fermo molinaio con le mani – (Coro “ani”)  
Io tengo sei fratelli con gli occhi bianchi e neri,  
Io tengo sei fratelli, t'ammazzeranno;*

*Non ho paura di sei nemmen di sette – (Coro “otto”)  
Io tengo una pistola con gli occhi bianchi e neri,  
Io tengo una pistola caricata;  
E sparo contro te con gli occhi bianchi e neri,  
E sparo contro te, Rosina bella.*

Una variante da osteria parlava di una *pistola caricata con due pallini d'oro* e riportava anche il noto proverbio: “Chi va al mulino s'infarina”.

Farina a parte, come si vede, i mulini non erano affatto bianchi! Il rapporto tra i contadini e il mugnaio era sempre conflittuale. Gli uni avevano bisogno dell'altro, e il mugnaio si trovava in una posizione di potere, e questo spiega il rancore.

Non che anche il mestiere fosse scevro da rischi. È in francese una *comptine*, una filastrocca, che facendo finta di niente illustra i pericoli del mestiere: *Meunier, tu dors*.

---

<sup>3</sup> C. Nigra, *Canti popolari del Piemonte*, Torino, Einaudi 1957.

<sup>4</sup> Registrata dal Gruppo Padano di Piadena nel 1965 (informatrice Nina Mattarozzi), è nota soprattutto in Lombardia dove ha avuto molte registrazioni discografiche e numerose varianti da osteria.

*Meunier, tu dors,  
Ton moulin va trop vite.  
Meunier tu dors,  
Ton moulin va trop fort.*

*Ton moulin, ton moulin va trop vite,  
Ton moulin, ton moulin va trop fort.*

*Meunier, tu dors,  
Et le vent souffle, souffle.  
Meunier, tu dors,  
Et le vent souffle fort.*

*Ton moulin, ton moulin va trop vite,  
Ton moulin ton moulin va trop fort.*

*Meunier, tu dors,  
Voici venir l'orage,  
Le ciel est noir,  
Il va bientôt pleuvoir.*

Mugnaio, tu dormi  
Il tuo mulino va troppo veloce  
Mugnaio, tu dormi  
Il tuo mulino va troppo forte

Il tuo mulino, il tuo mulino va troppo veloce  
Il tuo mulino, il tuo mulino va troppo forte

Mugnaio, tu dormi  
E il vento soffia, soffia  
Mugnaio, tu dormi  
E il vento soffia forte

Il tuo mulino, il tuo mulino va troppo veloce  
Il tuo mulino, il tuo mulino va troppo forte

Mugnaio, tu dormi  
Ecco arrivare la tempesta  
Il cielo è nero  
Pioverà presto.

In questi versi semplici i bambini imparano tutti i pericoli del mulino. E infatti poteva capitare che cantassero apposta per tenere sveglio il mugnaio.

Il mugnaio non può dormire mentre il mulino macina: non solo rischia, ovviamente, di soffocare per la polvere della macinatura, ma l'eccessiva velocità dello sfregamento rischia di far sprizzare scintille dalla silice della macina in contatto con le particole surriscaldate della farina: in sintesi, di mandare a fuoco tutto!

Vediamo la canzone: *La bella al molino*<sup>5</sup>:

*E lai bela la va al mülin  
La va al mülin pèr möle.*

*"Müliné, vnìme dürvì,  
O vnì durvì la porta!"*

*"O lai bela, vnì sù cun mi,  
mentre 'l mülin a mòla!"*

*E lai bela l'é'ndàita a cà,  
L'era tuta 'nfarinà.*

*E sua mare l'a pià'n bastun,  
Vuria bastunela!*

La bella va al mulino  
va al mulino per macinare

Mugnaio venite ad aprirmi  
venite ad aprire la porta

Oh bella venite qui con me  
che vi dica una parola

E la bella è andata a casa  
è tutta infarinata

E sua madre ha preso un bastone  
voleva bastonarla

---

<sup>5</sup> L. Sinigaglia, *36 Vecchie canzoni popolari del Piemonte*, 1914, rist. Torino, Zedde, 2002.

"Còsa vòstü da disné?  
O vòstu la polenta?"  
Sua mare l'é già cuntenta.

"Cosa vuoi per pranzo?  
Vuoi la polenta?"  
Sua madre è già contenta!

"Còsa vòstü mangié'nsem?  
Òh vòstü mangié 'd quaje?"  
Sua mama l'a pì nen daje.

"Cosa vuoi mangiare insieme?  
Vuoi mangiare quaglie?"  
Sua mamma non l'ha più picchiata.

Il tema ricorrente del molinaio licenzioso non poteva mancare, ma compare qui un nuovo motivo: oltre a essere *tornata dal mulino infarinata*, la figlia ha portato anche da mangiare e da bere e in questo modo si è assicurata il perdono della madre. Di fronte al bisogno la morale si fa più elastica!

Vorrei terminare su una nota tenera, un bozzetto idilliaco: *L'aria del mulino*.

Èl mülinè, èl mülinè, tröva la mülinera;  
S'a i dis al mülinè:  
"O mnème'n po' disnè,  
o già già, lo savréi bin..." L'é l'aria dèl mülin.

Dop'ch'a l'à avü mangià, beivü,  
chila pa'ncur cuntenta,  
S'a i dis al mülinè: "O vnìme cumpagnè,  
o già già, lo savréi bin..." L'é l'aria dèl mülin.

Quand ch'a l'è stàita cumpagnà,  
chila pa'ncur cuntenta,  
S'a i dis al mülinè: "O vnìme'n po' cugiè,  
o già già, lo savréi bin..." L'é l'aria dèl mülin.

Quand ch'a l'è stàita cugià 'nt èl let,  
chila pa'ncur cuntenta,  
S'ai dis al mülinè: "O vnìme'n po' basè,  
o già già, lo savréi bin..." L'é l'aria dèl mülin.

Il mugnaio trova la mugnaia  
Ella dice al mugnaio:  
«O portatemi un po' il pranzo,  
o già già, lo saprei bene...» È l'aria del mulino

Dopo che ha mangiato, bevuto,  
ella, non ancora contenta, dice al mugnaio:  
«O venite ad accompagnarimi,  
o già già, lo saprei bene...» È l'aria del mulino

Quando è stata accompagnata,  
ella, non ancora contenta, dice al mugnaio:  
«O venitemi un po' a coricare,  
o già già, lo saprei bene...» È l'aria del mulino

Quando è stata coricata nel letto,  
ella, non ancora contenta,  
dice al mugnaio: «O venite un po' a baciarmi,  
o già già, lo saprei bene...» È l'aria del mulino.

## ***BITÂ PA ËL PAN OU COUNTRËR!***<sup>1</sup>

### **BARBARIÀ DEL LABORATORIO PERMANENTE DI RICERCA TEATRALE DI SALBERTRAND**

RENATO SIBILLE

Nel 2005 il Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand crea lo spettacolo *L'anjè dlä pèstè* (*L'angelo della peste*)<sup>2</sup>, un lavoro ispirato, tra le altre cose, ai riti della morte della tradizione altovalsusina. Si tratta di uno spettacolo scuro, notturno che casualmente è sempre stato rappresentato con la pioggia. Infatti, nel corso o al termine delle varie repliche, tra il 2005 e il 2007, le nuvole addensatesi e gonfiatesi dopo mesi di siccità si sono svuotate tanto da inondare le piazze dove gli attori, caduti vittime del morbo, venivano caricati dai monatti sul carro dei comici che usciva di scena, trainato in un macabro corteo funebre e accompagnato dal canto dell'*Arvilhevoù*<sup>3</sup>. La pioggia caduta su *L'anjè dlä pèstè*, però, pur causando disagio e noie agli spettatori, è giunta a proposito rendendo più suggestiva la tragedia del flagello e inserendosi perfettamente nel contesto, poiché la storia ci insegna come le grandi epidemie si siano spesso diffuse dopo lunghi periodi di siccità e di fame, per poi scomparire proprio con il ritorno dell'acqua purificatrice.

Dopo la cupa, travagliata e umida esperienza de *L'anjè dlä pèstè*, il Laboratorio Teatrale ha sentito il bisogno della luce del sole e di passare da uno spettacolo notturno, basato sui riti della morte, ad uno spettacolo solare, giocato sui riti della vita. Questa esigenza ha condotto il gruppo nel corso del 2006 a lavorare sui temi del grano, del pane e dei riti della tradizione popolare occitana dell'alta Valle Susa ad essi collegati.

È parso subito appropriato, quale titolo, il termine *barbarià* che nelle varianti locali della lingua occitana indica, come altrove, il misto di farina di grano e di farina di segale in proporzioni variabili utilizzato per impastare il pane di consumo

---

<sup>1</sup> "Non mettere il pane al contrario!" In questo lavoro, i termini occitani sono trascritti in grafia *Escolo dou Po*, con alcune varianti, come proposte da Giovanna Jayme in Associazione Culturale la Valaddo, *Prontuario Morfologico della parlata occitano provenzale alpina di Oulx*, Alzani, Pinerolo 2003; e in G. Jayme, *Appunti morfologici della parlata occitano provenzale alpina di Oulx*, Editur, Oulx 2003. Le citazioni in lingua sono riportate nelle diverse grafie adottate dai rispettivi autori.

<sup>2</sup> Il copione dello spettacolo è pubblicato in *La peste alle porte del teatro*, Atti del Convegno, Salbertrand 16 settembre 2007, parte II - *Il Teatro*, ArTeMuDa, Torino 2007, pp. 53-68.

<sup>3</sup> Cfr. Renato Sibille, *Le fonti popolari de L'anjè dlä pèstè del Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand*, in *La peste alle porte del teatro*, cit., pp. 25-27.

quotidiano, ma che può anche indicare un misto di cose diverse, qualcosa di non puro e, per estensione, una cosa ritenuta di poco valore, una “stupidaggine”.

Il materiale è stato pertanto mietuto attraverso la metodologia che il Laboratorio si è data e in accordo ai propri principi ispiratori:

Abbiamo iniziato questo percorso per raccogliere e rielaborare frammenti di memoria, passi solitari lungo sentieri impervi, parole frantumate sulle pietraie ai margini dei campi non più coltivati, [...] attraverso un approccio di tipo storico e antropologico, [...] con gli abitanti del posto, considerati alla stregua dei grandi maestri poiché custodi del sapere di una terra e dei suoi gesti. È proprio sul gesto che si concentra essenzialmente la ricerca; quel gesto del mondo contadino che perdendosi porta con sé le parole che non hanno più ragione di essere dette perché narrano, descrivono, chiamano quel gesto che produce un lavoro. Il lavoro duro della vita quotidiana ormai lasciata alle spalle, ma ancora presente nella carne e nella memoria di persone eccezionali in grado di trasmettere l'essenza di quella vita e di quel mondo.<sup>4</sup>

I riti agresti studiati non sono stati, però, considerati sufficienti dal regista e dal gruppo per tessere un racconto convincente e lo sguardo si è allargato verso i riti di passaggio nella società contadina<sup>5</sup>.

Così attraverso le diverse fasi di creazione, *Barbarià* da spettacolo sul grano e sul pane si è trasformato in un canto alla vita dove i due elementi, la terra e l'uomo, si mescolano in un gioco che passa continuamente dalle tappe dell'esistenza umana a quelle di coltivazione del grano e confezione del pane. Due elementi mescolati, come un tempo sui nostri monti si mescolava la farina di grano con quella di segale: *barbarià*, appunto<sup>6</sup>.

Se *L'anjè dlà pèstè* si chiude con un corteo funebre, *Barbarià* inizia con un apparente rito funebre: un suonatore d'organetto è solo nella piazza a comporre note allegre ma, improvvisamente, da un vicolo giunge un corteo che pare seguire una bara coperta da un lenzuolo di campagna<sup>7</sup>, infatti con un lenzuolo bianco

---

<sup>4</sup> R. Sibille, *Un laboratorio di ricerca teatrale*, in AA.VV., *Santi Bestie Maniscalchi*, ArTeMuDa, Torino 2004, p. 1.

<sup>5</sup> Oltre agli incontri e alle indagini condotte sul campo con testimoni della tradizione contadina, il Laboratorio ha basto il suo lavoro anche su diversi testi. Poiché la letteratura sulla coltivazione dei cereali, sulla panificazione e sui riti di passaggio nella cultura occitana delle valli italiane è piuttosto nutrita, ci limiteremo a citare alcuni brani per lo più tratti dai due testi maggiormente utilizzati nel corso del laboratorio per la creazione dello spettacolo: S. Perron Cabus, R. Sibille, *Si jouvè sooupès e vèlh ou pouguès... - Se giovane sapesse e vecchio potesse...*, ArTeMuDa, Torino 2005; e AA.VV., *I mulini cantavano*, Piemonte in Bancarella, Torino 1994.

<sup>6</sup> Esaminiamo in queste pagine solo alcune delle fonti che hanno alimentato il Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale e che sono state impastate con altri elementi eterogenei, durante l'elaborazione dello spettacolo *Barbarià* ispiratore del presente convegno, seguendo il consiglio del proverbio: «*Sansè alvè la s'po pa fà 'l pan*» (Senza la pasta lievitata non si può fare il pane).

<sup>7</sup> «I lenzuoli per il grano erano fatti con tela di casa (Tela resistente di canapa tessuta in loco, di colore bianco ottenuto con il lavaggio con la cenere.), grandi come un lenzuolo normale (Equivalente alla misura di una piazza e mezza.) con i quattro angoli rinforzati e la treccia in

venivano tradizionalmente coperte le bare di bambini e di giovani nubili o celibi<sup>8</sup>. Il musicante si adegua immediatamente e l'allegro motivo si tramuta in una marcia funebre. Dalla chiesa, il prete richiamato da quella musica si affretta a raggiungere il gruppo e a porsi a capo del corteo reggendo una croce.

Il corteo che si dirige verso la chiesa è interrotto da un fotografo bizzarro e il gruppo si mette in posa per una fotografia, a immagine degli scatti d'epoca delle grandi occasioni. Il gruppo si scioglie, il prete posa la sua croce davanti all'ingresso della chiesa e i portatori depongono quella che, tolto il lenzuolo di campagna, ora appare essere una madia<sup>9</sup>. Alcune donne e una fanciulla, scoperchiata la madia<sup>10</sup>, iniziano ad impastare farina di grano e di segale con acqua, sale e lievito e descrivono il lavoro tradizionale di confezione del *pan rousé*<sup>11</sup> e del *pan nhè*<sup>12</sup>, mentre poco distante un gruppo di donne, intente a dipanare matasse e a sferruzzare, si scambiano osservazioni su storia, metodi e abitudini inerenti la panificazione<sup>13</sup>.

Barbara: Questo, cara Arianna, è il *pan rousé* perché ha un colore bruno rossiccio a causa della farina di *barbarià*.

---

canapa per la legatura. Quelli per il fieno erano più grandi [...]. Quelli utilizzati per fare i fagotti di fieno, per dare da mangiare agli animali nella stalla, erano più piccoli e di forma quadrata, fatti in tessuto grezzo di canapa e lana o in tela di sacco.» S. Perron Cabus, R. Sibille, *Si jouvè sooupès e vèlh ou pouguès...*, cit., p. 55.

<sup>8</sup> «Quando si trattava di un bambino, la cassa veniva coperta con un drappo bianco e gli si appendevano i nastri della Madonna (nastri conservati nella cappella, a fianco della statua della Madonna, che venivano utilizzati anche in occasione di funerali di persone non sposate).» *Ivi*, p. 81.

<sup>9</sup> In occitano locale indicata con il termine *mai*: «[...] ogni famiglia la teneva in cucina appositamente per fare il pane e poi conservarne la quantità necessaria per una settimana; la *mai* serviva anche da tavolo per mangiare.» AA.VV., *I mulini cantavano*, cit., p. 8. Si registrano testimonianze di casi eccezionali di sepolture con uso della madia come cassa da morto, ma data l'utilità del mobile è probabile che si tratti di mitologia più che di fatti realmente accaduti.

<sup>10</sup> «Al mattino si scoperchiava la madia [...]. Nella madia veniva versata la farina sufficiente per l'infornata, acqua tiepida salata e poi, a poco a poco, *lou creissen* [il lievito]; la pasta andava lavorata molto a lungo perché il pane risultasse soffice.» *Ivi*, pp. 8-9.

<sup>11</sup> «Il pane comune della gente di Fenils si chiamava *pan roussé* ed era fatto con metà di farina di grano e con metà di farina integrale di segala.» *Ivi*, p. 7.

<sup>12</sup> «In inverno si cuoceva il pane nero o pane di segale. Si faceva impastando farina di segale con crusca senza lievito. S'impastava la farina con poco sale e con acqua bollente poi si metteva a cuocere nel forno, per otto-dieci ore. Il tiraggio era ben chiuso e anche lo sportello del forno veniva sigillato con escrementi freschi di mucca.» S. Perron Cabus, R. Sibille, *Si jouvè sooupès e vèlh ou pouguès...*, cit., p. 111. «Il pane nero dunque si infornava alla sera, quando era già buio [...]. Quando la porta del forno veniva richiusa sui pani neri, si doveva sigillare bene ogni fessura sia della porta (*la porto*) sia dello sfiatatoio (*arflaidou*); per far questo si usava terra argillosa, detta *terr grasso*, impastata con acqua.» AA.VV., *I mulini cantavano*, cit., p. 15.

<sup>13</sup> Una descrizione della panificazione a Salbertrand è puntualmente fornita in O. Rey, *Sabelträn: lu travòu dl'utèn*, Valados Usitanos, Torino 2004, pp. 142-145.

- Arianna: Cos'è la *barbarià*?
- Patrizia: È una miscela fatta con metà farina di grano e metà farina di segale. È più facile da impastare e cuoce in fretta, lo facciamo una volta al mese.
- Nadia: Lo sapete che il pane è nato nell'antico Egitto.
- Roberta: All'inizio si usavano dei semi di cereali schiacciati e poi per caso macinati e mescolati con l'acqua e cotti su una pietra calda diventavano focacce.
- Barbara: In autunno è tempo di cuocere il *pan nhië*, il pane nero fatto tutto di farina integrale di segale che si conserva bene per tutto l'inverno sul *chavillhië*<sup>[14]</sup> nella *grangia*. È un pane dolce perché non si mette il sale come in questo.
- Patrizia: Bisogna versare acqua bollente quindi non si può impastare con le mani. Si usano delle palette di legno e ci vuole un po' di tempo<sup>[15]</sup>.
- Barbara: Quando l'impasto non è più tanto caldo si mette il lievito, il *creisàn*<sup>[16]</sup> preparato la sera prima con un poco dell'impasto conservato dall'ultima infornata, come questo.
- Patrizia: Si impasta e rimpasta facendo dei turni. Ci aiutano anche gli uomini perché è faticoso.

---

<sup>14</sup> «Il *chavillhië* era un alto tronco, pieno di fori, nei quali stavano infilati altrettanti bastoni, l'uno vicino all'altro: qui si posava il pane fresco a essiccare. Il *chavillie* si teneva nella *grangia*, luogo fresco, areato e asciutto. Stava appeso ad una trave con filo di ferro, sollevato da terra, in modo che il pane fosse al sicuro dai topi.» AA.VV., *I mulini cantavano*, cit., p. 12. «Nella camera della farina c'era la rastrelliera del pane. Era un'asse lunga appesa al soffitto con due perni in legno per separare ogni pagnotta riposta verticalmente.» S. Perron Cabus, R. Sibille, *Si jouvè sooupès e vèlh ou pouguès...*, cit., p. 111.

<sup>15</sup> «Il *panhië* richiedeva una lavorazione molto lunga perché potesse risultare buono e conservabile a lungo. L'acqua che si usava per impastare la farina nera doveva essere bollente e quindi per lavorarla non si potevano adoperare le mani, ma una robusta paletta in legno. [...] Allora si impastava e rimpastava a mano alternandosi tra uomini e donne, perché la fatica era molta; si formavano dei grossissimi pani detti *patoun*, pesanti quattro o cinque chili ciascuno, che dovevano lievitare una notte intera.» AA.VV., *I mulini cantavano*, cit., pp. 13-14.

<sup>16</sup> «La farina non doveva essere troppo fredda: se ne prelevava un po' e si preparava il lievito necessario all'impasto. Si usava la *pachero*, che è un contenitore di legno di forma cilindrica, alto circa 50 cm e con un diametro di 30, con un coperchio ermetico. Nella *pachero* si conservava di volta in volta il *creissen*: si aggiungeva poca acqua tiepida salata e un po' di farina al vecchio *creissen* che stava nella *pachero*. Si mescolava a lungo con l'apposito mestolo in legno bianco, in genere *d' plaie* (acero bianco) e si lasciava lievitare, coperto, fino al giorno seguente.» *Ivi*, p. 8.

- Nadia: Il pane all'epoca dei Romani veniva fatto solo dagli uomini.
- Roberta: Quando si iniziava un ragazzo alla panificazione, si nascondeva una fava nell'impasto per vedere se questo era così bravo da trovarla. Se la trovava sarebbe diventato un buon panettiere, altrimenti doveva fare molta pratica.
- Arianna: (*TROVA UNA FAVA NELL'IMPASTO*) Cos'è questa?
- Barbara: Brava Arianna, vuol dire che sarai una brava *menajerä*<sup>[17]</sup>.
- Patrizia: Ecco, adesso lasciamolo lievitare per un paio d'ore. Invece, l'impasto per il *pan nhìë* deve rimanere a lievitare tutta la notte e al mattino lo si rimpasta per fare i pani che vengono messi sulla *panhièrë* e portati al forno (*CHIUDONO LA MADIA CON IL COPERCHIO E PRENDONO LA BACINELLA CON L'IMPASTO PRONTO*).
- Roberta: Siccome il forno è collettivo, ogni famiglia segna il pane a crudo con un *marcapan*<sup>[18]</sup>.
- Nadia: Certo, così i pani non si confondono una volta cotti.
- Eliana: Anche il lievito è collettivo. Il *creisàn* è conservato a turno dalle famiglie e suddiviso in panetti.
- Patrizia: Ecco questo dovrebbe essere pronto. Aspetta che proviamo (*FA UN BUCO NELL'IMPASTO CON IL PUGNO, ACCENDE UN FIAMMIFERO E LO INTRODUCE NEL BUCO*<sup>[19]</sup>). Si è spento, forza prepariamo i pani.
- Barbara: La *pesa*<sup>[20]</sup>.

<sup>17</sup> Il termine *menajerä* è traducibile con “massaia”, con un’accezione più ampia rispetto a quella domestica, e include tutte le incombenze di cui si occupavano le donne nella società contadina; *da menajë* “faccende domestiche, lavori quotidiani nei campi, nella stalla e nell’alpeggio affidati alle donne”.

<sup>18</sup> «Poiché il forno era molto ampio, generalmente due o tre famiglie si mettevano insieme per cuocere il pane nero; per questo motivo i pani, prima di venire infornati, erano tutti marchiati, in modo che risultassero riconoscibili a cottura finita. Si usava una specie di sigillo grossolano, in ferro o anche in legno ben scolpito, detto *marco dou panhië*, fatto apposta per tale scopo e tramandato di generazione in generazione nelle famiglie. Chi non aveva il marchio di famiglia utilizzava una grossa chiave o un qualsiasi altro oggetto che potesse lasciare un segno netto e ben riconoscibile.» AA.VV., *I mulini cantavano*, cit., pp. 14-15.

<sup>19</sup> «Infine si copriva l'impasto con un telo bianco, pulitissimo e riscaldato, e si richiudeva il coperchio [della madia]. Dopo un paio d'ore, si faceva col pugno un buco nella pasta, vi si infilava un fiammifero acceso e, se subito si spegneva, voleva dire che era giunto il momento di impastare le pagnotte [...]» *Ivi*, p. 9.

<sup>20</sup> Il termine *pesa* indica le forme grandi e rotonde di pane.

- Arianna: Quanto devono cuocere?
- Patrizia: Il pane nero deve cuocere per tutta la notte con lo sportello del forno ben sigillato.
- Barbara: Questo, invece, cuoce in poco meno di un'ora, se il forno è stato ben scaldato e ripulito con l'*icouban*<sup>[21]</sup>.
- Arianna: Cos'è l'*icouban*?
- Barbara: È un lungo bastone con stracci o rami di salice legati sulla punta che, ben inumidito, serve per pulire il forno dalla cenere dove si poseranno i pani con la lunga pala.<sup>22</sup>

La scena continua con l'arrivo di alcuni uomini che portano la *panhiêrè*<sup>23</sup> in spalla. Gli uomini scherzano e fanno la corte alle donne, mentre queste formano i pani e li dispongono sulla *panhiêrè*. Nell'atto del corteggiamento, un ragazzo canta una serenata: l'*Éveillez-vous* di Rochemolles.

Nel 1987, grazie all'aiuto della nipote Carla Lambert, è stato possibile registrare dalla voce della signora Cecilia Angiolina Masset<sup>24</sup> una ninna-nanna e

---

<sup>21</sup> Fruciandolo.

<sup>22</sup> Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale, *Barbarià*, copione dello spettacolo, Salbertrand 2006.

<sup>23</sup> «I pani erano posati su apposite assi lunghissime e sottili, chiamate *laa panhieraa*. [...] Quando tutte le *panhieraa* erano pronte, si portavano al forno in spalla.» AA.VV., *I mulini cantavano*, cit., p. 9.

<sup>24</sup> Masset Cecilia Angiolina nasce il 18 novembre 1916 a Rochemolles, piccolo comune dell'alta Valle Susa soppresso nel 1928 ed accorpato a quello di Bardonecchia. Abitare a Rochemolles, *Archamoura* in lingua occitana, voleva dire vivere dei pochi prodotti agricolo-pastorali di propria produzione e rimanere piuttosto isolati dal resto del mondo per parecchio tempo, soprattutto nella stagione invernale. I mercati e le fiere di Bardonecchia rappresentavano una grande occasione per gli abitanti del villaggio per scendere a valle a commerciare i propri prodotti e a fare scorta di beni di prima necessità. Durante l'inverno, quando i lavori di campagna lo permettevano, gli uomini e i ragazzi emigravano in Francia alla ricerca di un lavoro stagionale; spesso anche le ragazze da marito approfittavano di quella stagione per recarsi a servizio di qualche famiglia benestante per racimolare qualche soldo per la dote. Negli anni Trenta, con il regime fascista, diviene più difficile recarsi a lavorare in Francia, come tradizionalmente facevano le ragazze altovalsusine nei decenni precedenti. Più facile è, in quegli anni, scendere a Torino dove Cecilia Masset lavora come domestica per un paio di stagioni. Il 29 giugno 1935, Cecilia sposa il compaesano Ruggiero [sic] Lambert che trova impiego a Bardonecchia presso le Ferrovie dello Stato, motivo per cui la famiglia si trasferisce nel capoluogo a partire dal 1950. Prima di lasciarci il 13 aprile 2002 all'età di 85 anni, Cecilia Masset ha potuto riascoltare un arrangiamento della canzone *Éveillez-vous* dalla voce di Annamaria Zedde nel 1990, ma non ha potuto sentire l'incisione del Coro Ange Gardien di Oulx, *An chanton bou l'Ange Gardien*, CMAVS 2003, e quella di Roberto Sgarlata, accompagnato da Giancarlo Zedde al pianoforte, nel cd del gruppo Concert-Azione, *O canté 'n pò d'un-a canson*, Zedde 2005, né assistere allo spettacolo *Barbarià*, tutti debitori alla sua voce

alcune filastrocche in lingua occitana, oltre alla splendida serenata in lingua francese *Éveillez-vous* utilizzata dal Laboratorio Teatrale in *Barbaria*<sup>25</sup>.

Il testo della serenata tramandato dalla Masset riporta, nella prima strofa, le parole:

*Éveillez-vous, Marie Madelène,  
belle catin Marguerite Françon.  
Éveillez-vous, venez à la fenêtre  
Vous entendrez tous les amants chanter.*

Svegliatevi, Maria Maddalena,  
bella sguadrina Margherita Françon.  
Svegliatevi, venite alla finestra,  
Sentirete tutti gli amanti cantare.

Il nome “*Françon*”, presente nel testo, si riferisce ad un cognome attestato sul territorio dell’alta Valle Susa e oltralpe, mentre la parola francese “*catin*” è termine dispregiativo con il significato di “donna di malaffare, sguadrina”. Trattandosi di una dolce serenata le riproposte, eseguite in questi anni, hanno optato per sostituire a tale termine il nome *Catherine*, nome femminile piuttosto diffuso nella zona ad inizio Novecento. Questa interpretazione potrebbe avere un fondamento, poiché nella cultura popolare risulta molto frequente la dissacrazione di una canzone, anche di quelle liturgiche, come pure l’uso di testi noti a scopo canzonatorio, pertanto è assai probabile che in origine il testo prevedesse la possibilità di inserire diversi nomi femminili in questa strofa. Tale soluzione è estendibile anche al cognome *Françon* che potrebbe essere sostituito con *Françoise*, altro nome molto diffuso in alta Valle Susa tra Ottocento e Novecento. In questo modo, seguendo lo spirito proprio dell’occasione in cui veniva eseguita, la serenata risulterebbe rivolta a tutte le ragazze da marito dal coro dei pretendenti.

Operando queste sostituzioni nella prima strofa, il testo ha quindi il seguente esito adottato dal Laboratorio:

---

e al suo ricordo. Non conosciamo l’origine del canto *Éveillez-vous* e quindi non siamo in grado di dire se sia di produzione locale o di importazione da oltre confine; quello che sappiamo, dalle testimonianze della stessa Masset e da altre fonti, è che a Rochemolles veniva di regola eseguito in occasione delle serenate, *laz aoubadda* (albata, definizione enciclopedia Treccani, s. f. [derivato di *alba*; cfr. spagnolo *albada*, provenzale antico *albada* e moderno *aubado*, da cui anche il francese *aubade*). – Componimento poetico-musicale; è in genere sinonimo di *mattinata* (come canto mattutino alla propria bella, e come tipo di composizione vocale e strumentale, equivalente italiano dell’*aubade* francese e dell’*alborada* spagnola.) che la compagnia dei giovani del villaggio, *la jeunès*, dedicava alle fanciulle da marito, *la mendzia*, nella notte di vigilia della festa patronale di San Pietro (29 giugno), peregrinando di casa in casa con l’accompagnamento di una fisarmonica e, più anticamente, di un violino.

<sup>25</sup> Cfr. R. Sibille, *Virà Virandol... Canzoni, danze, filastrocche, ninne nanne e conte nella tradizione occitana dell’Alta Valle della Dora*, GAC – CMAVS 1990.

<sup>26</sup> A quanto riferito dalla signora Masset il termine *batouchant* dovrebbe indicare “canticchiando”, ma tale vocabolo non è riscontrabile né in francese né in occitano; potrebbe trattarsi di una contrazione di “*en bas en se touchant*”, licenza poetica per “*en se touchant en bas*” (con esito *bas touchant*), toccandosi in basso, in senso malizioso. Mantenendo il significato

*Éveillez-vous, Marie, Madelène,  
belles Catherine, Marguerite, Françoise.  
Éveillez-vous, venez à la fenêtre,  
Vous entendrez tous les amants chanter.*

*Éveillez-vous dans un charmant sourire,  
belle Isabeau venez sur ces hameaux;  
tous les oiseaux chacun fait son ramage,  
tous les amants s'en vont (batouchant<sup>26</sup>).*

*Oh, qu'il fait bon être sur ce feuillage,  
dans ce printemps, qu'il est doux et charmant;  
tous les oiseaux chacun fait son ramage,  
le rossignol qui réjouit nos coeurs.*

*Pas des oiseaux, ni perdrix ni bécasses,  
nous demandons rien jusque demain soir.  
Nous demandons rien que votre bonne grâce,  
donnez-la nous, nous nous irons contents.*

*Et puis demain vous viendrez à la dance,  
et nous demain nous nous y trouverons;  
nous vous ferons faire plusieurs tours de dance,  
et tous ensemble nous nous retirerons.*

Svegliatevi, Maria, Maddalena,  
belle Caterina, Margherita, Francesca.  
Svegliatevi, venite alla finestra,  
Sentirete tutti gli amanti cantare.

Svegliatevi in un delizioso sorriso,  
bella Isabella venite tra questi casolari;  
ogni uccello fa il suo verso,  
tutti gli amanti se ne vanno [canticchiando].

Oh, com'è bello essere su questo fogliame,  
com'è dolce e seducente questa primavera;  
ogni uccello ha il suo canto,  
l'usignolo che rallegra i nostri cuori.

Nessun uccello, né pernici né beccacce,  
non chiediamo nulla fino a domani sera.  
Non chiediamo null'altro che la vostra grazia  
Concedetecela, ce ne andremo contenti.

E poi, domani verrete al ballo  
e noi domani saremo lì,  
vi faremo fare molti giri di danza  
e tutti insieme ci ritireremo.

Come si può dedurre dalla breve biografia, tracciata grazie alle notizie fornite dalla nipote Paola Lambert, la signora Masset vive, fino al 1950, quasi esclusivamente nella borgata montana ad eccezione di un periodo trascorso a servizio in città e di una breve parentesi a causa dello sfollamento a Balzola, nel Vercellese, durante il conflitto con la Francia del giugno 1940.

Nella borgata alpina, ad inizio Novecento – ad esclusione che a scuola, in chiesa e in municipio – si conoscevano il francese e l'italiano per uso strumentale, ma si parlava esclusivamente in lingua occitana, a differenza di quanto avveniva nella vicina Bardonecchia dove il piemontese e l'italiano si erano diffusi con l'arrivo della ferrovia a metà Ottocento ed erano ormai di uso quotidiano.

Allora, perché un canto tradizionale in lingua francese a Rochemolles? La prima metà del Novecento è un'epoca in cui in alta Valle Susa permane forte l'influsso del francese, conosciuto dagli anziani perché lingua ufficiale di insegnamento scolastico ancora a metà Ottocento nei territori alpini frontaliere<sup>27</sup>, nonché lingua di comunicazione e di scambio con i cugini della Savoia o del

---

attribuito dalla signora Masset potrebbe, invece, trattarsi di "en chantant", cantando, o "chantonnant", canticchianti.

<sup>27</sup> L'alta Valle di Susa, infatti, è dominio della corona di Francia fino al Trattato di Utrecht, stipulato nel 1713 con il quale viene ceduta ai Savoia, e mantiene l'uso della lingua francese per molto tempo tanto che negli archivi storici sono conservati documenti bilingue datati al penultimo decennio del secolo XIX.

Delfinato e lingua necessaria durante l'emigrazione stagionale invernale alla ricerca di un lavoro oltralpe.

Non stupisce, dunque, la diffusione a Rochemolles di canti in quella lingua francese che, non molto tempo prima, era ancora la lingua colta della legge e della burocrazia.

A confermare l'utilizzo del francese nel canto popolare in alta Valle Susa vi sono altre canzoni testimoniate: *Corps d'avantaje* registrata dalla voce della stessa Masset, la *Complainte* di Rochemolles testimoniata da Luciano Souberan<sup>28</sup> e da Angelo Masset<sup>29</sup>, *Les mineurs* tramandata da Ernesto Medail di Puy di Beaulard (Oulx)<sup>30</sup> e *Éveillez-vous gens qui dormez*, canto tradizionale testimoniato in diverse località altovalsusine ed eseguito, fino agli anni della Seconda Guerra Mondiale, dalle compagnie dei giovani o dagli aderenti alle confraternite nella veglia della notte dei morti<sup>31</sup>.

Dopo la serenata, in *Barbarià*, gli uomini con la *panhiêrë* si avviano al forno e vengono richiamati dalle donne che si raccomandano:

Patrizia: Ehi! (*GLI UOMINI SI FERMANO E SI GIRANO LENTAMENTE*) Non dimenticate di mettere il *toupin* di mele nel forno così questa sera mangiamo delle ottime mele cotte<sup>[32]</sup>.

Barbara: E ricordatevi di cuocere anche le *tourta d'erba* che ho già portato al forno<sup>[33]</sup> (*GLI UOMINI SI RIGIRANO E RIPRENDONO IL LORO CAMMINO*).<sup>34</sup>

---

<sup>28</sup> Intervista inedita del 1989 realizzata da L. Campolo e R. Sibille.

<sup>29</sup> A. Masset, *Grammatica del patois provenzale di Rochemolles*, Melli, Borgone di Susa 1997, p. 166.

<sup>30</sup> Cfr. R. Sibille, *Virà Virandol...*, cit.

<sup>31</sup> Renato Sibille, *Le fonti popolari de L'anjè dlà pèstë...*, cit., pp. 25-27.

<sup>32</sup> Una terrina di mele veniva spesso posta nel forno con il pane di *barbarià*, mentre quando si infornavano i pani di segale «[...] bisognava disporli vicini gli uni agli altri perché richiedevano molta umidità: non dovevano fare una crosta spessa, altrimenti sarebbero stati immangiabili. Così si aggiungevano nel forno barbabietole rosse e qualche scodella d'acqua.» AA.VV., *I mulini cantavano*, cit., p. 15.

<sup>33</sup> Si sfruttava l'accensione del forno anche per cuocere le torte di mele, la *tourta 'd pun*, fatte semplicemente con fette di mele avvolte dalla pasta del pane, e le torte di verdura, la *tourta d'erba*, «[...] fatte con la pasta del pane tirata a sfoglia con il mattarello, in forma rotonda; la pasta cruda veniva coperta da un passato di barbabietole, patate e carote cotte prima, tritate finemente, mescolate a besciamella, ad un soffritto di cipolla e sedano e profumate con un misto di erbe aromatiche di cui ogni famiglia custodiva il segreto: erba d'obbligo però era il *charej* o "pepe dei poveri".» *Ivi*, pp. 12-13. «Quando il pane era cotto s'infornavano le torte di verdura o quelle di mele. All'angolo del forno si poneva una terrina di mele che venivano poi mangiate durante la veglia serale.» S. Perron Cabus, R. Sibille, *Si jouvè sooupès e vèlh ou pouguès...*, cit., p. 111.

<sup>34</sup> Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale, *Barbarià*, cit.

Partiti gli uomini, le donne organizzano un rudimentale teatrino, tendendo il lenzuolo di campagna davanti al quale si dispongono i bambini e i ragazzi. Un burattino e un personaggio con una grossa testa di cartapesta<sup>35</sup> raccontano la leggenda dell'orso al forno di Pisina di Salbertrand, raccolta da Clelia Baccon<sup>36</sup>.

Il personaggio con il testone la racconta in *patois* e il burattino traduce in italiano. Finito il racconto, si odono i rintocchi delle campane e tutti accorrono all'ingresso della chiesa da cui esce una coppia di sposi. Giunge immediatamente il fotografo per immortalare il momento e avvia una gag sulla messa in posa per lo scatto, spostando continuamente il gruppo, e poi si distrae fotografando il pubblico. Gli sposi procedono e viene teso un nastro a sbarrare loro la strada<sup>37</sup>. Una ragazza giunge con un cuscino sul quale sono adagiate le forbici, ma queste cadono e tutti rimangono costernati e imbarazzati fino a quando un uomo non estrae il suo coltello a serra-manico che porge agli sposi. Il gruppo di uomini si accalca attorno allo sposo pretendendo il compenso per la bevuta e la sposa è contrariata dal fatto che il proprio compagno sia già attaccato al bicchiere. Pagato il pegno e tagliato il nastro, si alzano le note di un valzer campagnolo. Lo sposo toglie il lunghissimo velo alla sposa e avvia le danze. Tutti gli attori invitano alcuni spettatori al ballo e ne nasce una grande festa di piazza. Terminata la musica gli spettatori sono riaccompagnati al proprio posto, mentre lo sposo e la sposa rimangono fermi a fissarsi al centro della piazza e cominciano pian piano a spogliarsi e ad amoreggiare, fino a quando lo sposo solleva la sposa per condurla verso casa.

Partiti gli sposi giungono tre seminatori con cappello di paglia e fascia a tracolla da cui prendono manciate di chicchi che spargono copiosamente. Terminata la semina, uno dei seminatori getta ancora tre ampie manciate dicendo: «*Unë par mi, unë par lou paoure, unë par louz ouzidou*»<sup>38</sup>.

---

<sup>35</sup> Su questo personaggio, ispirato alla persona del salbertrandese Oreste Rey, cfr. Renato Sibille, *Le fonti popolari de L'anjë dlä pèstè...*, cit. pp. 23-24.

<sup>36</sup> C. Baccon, *El tintinponi*, Melli, Borgone di Susa 1992, pp. 81-84. Cfr. qui intervento Clelia Baccon che ne riporta il testo.

<sup>37</sup> «Quando una ragazza del paese andava in sposa ad un ragazzo dei dintorni, questo doveva pagare la barriera ai giovani del villaggio che, tutti d'accordo, attendevano gli sposi all'ingresso del paese. Tenevano un nastro attraverso la strada per sbarrare la via cosicché lo sposo doveva pagare una certa somma per ottenere il diritto di passaggio. Con quel denaro i giovani festeggiavano in onore degli sposi.» S. Perron Cabus, R. Sibille, *Si jouvè sooupès e vèlh ou pouguës...*, cit., p. 27. «Una volta terminata la celebrazione del matrimonio, all'uscita della chiesa gli sposi dovevano affrontare il passaggio delle barriere cerimoniali. I bambini erano soliti reggere uno o più lunghi nastri di seta, i quali dovevano essere tagliati non prima che lo sposo avesse pagato alla gioventù una mancia e avesse donato il sidro che doveva essere consumato al ballo.» AA.VV., *Tempi del sacro tempi dell'uomo. Il calendario tradizionale contadino nella conca di Bardonecchia*, Centro Culturale Diocesano, Susa 2007, p. 161.

<sup>38</sup> Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale, *Barbarià*, cit.

Si tratta di un gesto augurale al termine del lavoro, una sorta di benedizione, una preghiera per un buon raccolto testimoniata un po' ovunque in alta Valle Susa in diverse varianti<sup>39</sup>.

Appena allontanatisi i seminatori, un giovane che incarna la figura di un gallo inizia a razzolare sul seminato<sup>40</sup>. Una ragazza accorre a scacciare l'importuno e tra i due nasce un battibecco sulle rime della filastrocca *Jalh qu'a tu?* già utilizzata dal Laboratorio Teatrale negli spettacoli *L'anjë dlä pèstë*<sup>41</sup> e *Distillare è imitare il sole!*<sup>42</sup>.

Uno spaventapasseri viene costruito con la croce lasciata dal prete davanti all'ingresso della chiesa, con la giacca e il cappello dello sposo, con un po' di paglia e viene infine sistemato nel mezzo, come nel mezzo del campo era usanza porre un segnale costituito da un ramo di cespuglio e un po' di paglia, affinché il campo seminato venisse rispettato dai proprietari dei fondi vicini<sup>43</sup>.

Da diverse direzioni giungono sulla scena strani personaggi vestiti di nero e di bianco che indossano una maschera bianca. Procedono lentamente ognuno per conto proprio, paiono portare un peso, si fermano, si inginocchiano, compiono una sequenza di gesti ed emettono suoni che ricordano i versi degli uccelli. Compiuti i loro gesti, si ricaricano il loro peso e scompaiono da dove sono venuti. Questa sequenza nasce in modo piuttosto singolare. L'immagine che si voleva ottenere doveva lasciar pensare a un rito o a una preghiera, ma anche alla trasformazione del seme nella terra e all'opera della natura.

---

<sup>39</sup> Ci limitiamo a citarne due: «Quando tutto il campo era seminato, il seminatore si girava verso il sole e gettava ancora alcune manciate nelle quattro direzioni cardinali, dicendo: "...questo è per gli uccelli. e questo è per i poveri... ecc.". Ed alla fine faceva un largo segno di croce.» AA.VV., *I mulini cantavano*, cit., p. 36. «La mamma faceva il segno della croce dicendo "Dio lo protegga!" e tornavamo contenti a casa. Massimino Plan del Gad, mentre seminava, ad ogni manciata diceva: "Una per i poveri, una per gli uccelli e una per me".» A. Gleise Bellet, *'l cäitë d'lä mèitrë*, Alzani, Pinerolo 2000, p. 80.

<sup>40</sup> L'attore veste un tabarro nero e manovra uno strano oggetto che ricorda il collo e il becco di un volatile. Si tratta di un giocattolo povero, in legno e cuoio, proveniente dal Niger e portato al Laboratorio da Gianfranco Joannas che lo ha ricevuto in dono in uno dei suoi viaggi in Africa con la Re.Co.Sol. (Rete dei Comuni Solidali) per la quale seguiva alcuni progetti di cooperazione. Gianfranco Joannas ha partecipato alla creazione dello spettacolo e alle repliche fino alla sua scomparsa, a seguito di un tragico incidente in montagna, l'11 agosto 2008.

<sup>41</sup> Cfr. Renato Sibille, *Le fonti popolari de L'anjë dlä pèstë...*, cit. pp. 19-20.

<sup>42</sup> Cfr. R. Sibille, *Intorno alla grappa, al patois e al teatro*, in R. Micali, R. Sibille, a cura di, *Imitare il sole*, Atti del Convegno, Salbertrand 13 dicembre 2008, ArTeMuDa, Torino 2008, p. 45.

<sup>43</sup> «Infine, il babbo metteva il "segno" in mezzo al campo: un rametto di cespuglio a cui aveva legato della paglia; perché il campo fosse rispettato.» A. Gleise Bellet, *'l cäitë d'lä mèitrë*, cit., p. 80.

Ai componenti del Laboratorio non è parso di ravvisare, nei riti di propiziazione e di fertilità della propria tradizione<sup>44</sup>, qualcosa che potesse rendere questa immagine o che fosse organicamente inseribile all'interno dello spettacolo. Il regista ha proposto di utilizzare i gesti della preghiera dei contadini Maya, frutto di un sincretismo tra la cultura nativa e la religione cattolica, direttamente osservati in Messico, nella regione del Chiapas, e in Guatemala. Qui alcuni luoghi sacri, e tra questi determinati sagrati e interni di chiese, presentano il pavimento cosparso di aghi di pino che stanno a rappresentare la fertilità della terra ed il contatto tra l'uomo e madre natura<sup>45</sup>. I contadini giungono con in spalla un fagotto, si scelgono un posto, si accovacciano, si inginocchiano o si siedono, fanno spazio tra gli aghi di pino, traggono dal loro fagotto manciate di candele lunghe, colorate e sottili che accendono con gesti precisi. Una volta accese decine di candele, aspergono il luogo con distillato di mais o di canna da zucchero conservato in una bottiglietta di vetro (e nei tempi recenti anche con coca-cola, spesso bevuta durante i riti in quanto ritenuta capace di agevolare l'espulsione di malattie e di mali causati da fatture e malocchio). Il tutto è accompagnato da preghiere, canti e suppliche, che si fondono in un suggestivo mormorio, e da lievi movimenti del corpo, del capo e delle mani che danno l'impressione di un colloquio franco e diretto con la divinità.

È da questa immagine che nasce il quadro sopradescritto dello spettacolo *Barbarità* a cui il gruppo ha dato il nome di "Rito".

Compiuto il "Rito" di fertilità, sulla scena ritornano gli sposi. La sposa è agitata in preda alle doglie, lo sposo tenta di calmarla e la conduce verso il luogo dove la madia è stata ricoperta dal lenzuolo di campagna e dove un gruppo di donne prepara cuscini, catini d'acqua e panni per il parto. Lasciata la sposa in mani esperte, lo sposo si riunisce ai suoi comparì che non perdono l'occasione per

---

<sup>44</sup> I riti presi in esame spaziano da quelli collegati al carnevale, come l'aratura della neve, a quelli primaverili inglobati nelle varie feste patronali come quello della *puento* in occasione di San Sebastiano a Chiomonte, dai diversi riti collegabili alla tradizione dell'albero del maggio alle processioni primaverili delle Rogazioni.

<sup>45</sup> Di particolare interesse è la chiesa di San Juan Bautista a San Juan Chamula dove l'interno si presenta con drappi appesi alla navata, non ci sono banchi ma qualche tavolo sparso o disposto lungo le pareti affollate di teche con statue e feticci ai quali è appeso uno specchio che ha la funzione di allontanare gli spiriti maligni. Il pavimento è completamente ricoperto da aghi di pino e i fedeli in preghiera non sono necessariamente rivolti verso il presbiterio che non pare essere predisposto per la messa cattolica. I riti e i sacrifici di polli sono per lo più personali o autogestiti dalla comunità, sotto la guida di *curanderos*, e il prete giunge da San Cristòbal de las Casas, che pure dista pochi chilometri, una sola volta all'anno per celebrare i battesimi. Cibi e bevande sono portati ad offerta e consumati individualmente o collettivamente. Il sincretismo di San Juan Chamula, dove San Giovanni Battista è identificato con il sole, è parso stimolante per il Laboratorio di Salbertrand anche in considerazione del sincretismo locale, proprio sulla figura di San Giovanni Battista. Sui riti di San Giovanni cfr. R. Sibille, *In nome di Giovanni. Riti sacri e profani convivono sotto la protezione di San Giovanni Battista*, in «Alta e bella», anno X, n. 41, pp. 32-36.

brindare al lieto evento. La partoriente è accudita dalle *coucheuza*, le levatrici<sup>46</sup>, che si affannano e costringono la poveretta a reggersi ad un bastone per agevolare il travaglio<sup>47</sup>. Una donna allontana i bambini dal letto del parto e li intrattiene con il gioco di nascondere un oggetto in una mano per fare indovinare in quale mano è: «*Catin catoch, ant' l'î la bocchè?*»<sup>48</sup> o accarezzando loro la mano recitando un *rimatouar*, una filastrocca:

*Manou net parou det,  
qu'a t' mingià?  
Pan e calhà!  
A mi n'a pa dounà ren.  
Cri cri paciac!*<sup>49</sup>

Manou net parou det  
Che hai mangiato?  
Pane e cagliata!  
A me non ne hai dato nulla.  
Cri cri paciac!

La filastrocca proviene da Rochemolles (Bardonecchia), ma è presente in diverse varianti un po' ovunque in alta Valle Susa, come quella testimoniata a Cesana Torinese:

*Panciaou, camiaou,  
le ciat a moutà ou traou,  
tout mingià la calhà.  
Pà leissà ren par le pci.*<sup>50</sup>

Panciaou, camiaou,  
il gatto è salito sul trave,  
ha mangiato tutta la cagliata.  
Non ne ha lasciato nulla per il piccolo...

Oppure quella ricordata a Melezet (Bardonecchia):

*Miaou, paraou,  
'l cià l'â mingian l'ecoulan  
dën l'armanhou crëban.*<sup>51</sup>

Miaou, paraou,  
il gatto ha mangiato la scodella di latte  
nell'armadio rotto.

<sup>46</sup> « Quando le donne erano incinte, lavoravano la campagna fino all'ultimo giorno e partorivano in casa: nella camera se il parto era in estate e nella stalla se era d'inverno. Le donne più anziane del paese facevano le levatrici.» S. Perron Cabus, R. Sibille, *Si jouvë sooupës e vëlh ou pouguës...*, cit., p. 109.

<sup>47</sup> L'immagine è nata dall'improvvisazione di un'attrice sul racconto di una donna contadina delle valli cuneesi: «Avevo lavorato fin che avevo sentito i dolori, avevo tanta paura. Oh per carità, sentivo che sarebbe andato male. Ero coricata sulla paglia, con il lenzuolo delle vacche sotto, *ieru süita pei den buc* (Ero asciutta come un caprone), soffrivo tanto, come facevo ad avere il bambino... Imploravo: "Andate a prendere una levatrice..." E la suocera che mi ripeteva: "Io ho sempre fatto tutto da sola e ne ho comprati quindici". Hanno poi appeso una barra ad una corda: "*Ciapte a la barà*" (Aggrappati alla barra), urlava la suocera. A forza di aggrapparmi alla barra mi sono rotta quattro denti e l'anello d'oro da sposa.» N. Revelli, *L'anello forte*, Einaudi, Torino 1985, p. 227.

<sup>48</sup> «*Catin catoch, dov'è la bocca?*», formula in uso per offrire una caramella o un piccolo oggetto ai bambini a Sauze d'Oulx, testimonianza raccolta da Renato Sibille dalla voce di Elena Chalp.

<sup>49</sup> Versione raccolta da Eliana Blanc che la recita nello spettacolo, in Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale, *Barbaria*, cit

<sup>50</sup> L.O. Brun, *Ou bâ de Ciabartoun*, Valados Usitanos, Torino 1986, p. 90.

<sup>51</sup> Riportata anche in AA.VV., *Bardonecchia nel cassetto*, Enterprise, Chieri 1990, p. 58.

Normalmente al termine della filastrocca si solleticava e si batteva dolcemente la mano del bimbo recitando versi onomatopeici, come nel seguente esempio che proviene da Savoulx (Oulx):

<i>Minhaou, panchaou,</i>	Minhaou, panchaou,
<i>l'armari crabà,</i>	L'armadio rotto,
<i>èl chat l'î pasà,</i>	il gatto è passato,
<i>ou l'à minjà la calhà,</i>	ha mangiato la cagliata,
<i>guiriguiriguiiri pachac pachac pachac.</i> <sup>52</sup>	guiriguiriguiiri, pachac, pachac, pachac.

Le tre scene descritte si svolgono contemporaneamente, in tre punti diversi della piazza, costringendo lo spettatore a scegliere dove rivolgere lo sguardo e a cosa prestare di volta in volta attenzione.

Finalmente una levatrice porta il fagotto con il bimbo dal padre che brinda ancora una volta con gli amici prima di seguirla verso casa. Mentre si spengono i canti da osteria del gruppo degli uomini, giunge il corteo per il battesimo diretto alla chiesa formato dal padre, dal padrino, dalla madrina e dal bimbo in braccio alla *pourteuzè*, la donna incaricata di condurre il neonato al rito purificatore<sup>53</sup>. Nello spettacolo, la *pourteuzè* accompagna il bambino cantando una ninnananna<sup>54</sup>. Nel tragitto verso la chiesa il neonato è coperto con un grembiule di stoffa scura, a simboleggiare il peccato originale, che cede il posto ad uno bianco all'uscita dopo il battesimo, a rendere palese l'ingresso di un nuovo membro nella comunità<sup>55</sup>. Per l'occasione non può mancare l'arrivo del fotografo con le sue gag.

---

<sup>52</sup> Testimonianza raccolta da Renato Sibille dalla voce di Monica Blanc.

<sup>53</sup> «Il bimbo, ben agghindato dalla mamma, veniva sistemato sulle braccia della *putözä* (una parente o la donna che l'aveva aiutato a nascere). [...] Il padre, seguito da padrino e madrina, e per ultimo il bambino sulle braccia della *putözä* si avviavano verso la chiesa.» C. Baccon, *A l'ombra du cluchî*, Valados Usitanos, Torino 1987, p. 49. Data l'alta percentuale di mortalità infantile si cercava di far battezzare i neonati il più presto possibile, la madre non partecipava al battesimo in quanto impura per aver portato in grembo una creatura macchiata dal peccato originale: «Prima dell'ultima guerra si rispettava ancora l'usanza di far benedire le donne che avevano avuto un bambino; prima di essere purificate queste non potevano entrare in chiesa o partecipare al battesimo.» S. Perron Cabus, R. Sibille, *Si jouvè sooupès e vèlh ou pouguès...*, cit., p. 109. «Otto giorni dopo la nascita del bambino, la neo-mamma partecipava alla cerimonia di purificazione: si inginocchiava sugli scalini nell'atrio della chiesa e riceveva la benedizione del sacerdote.» AA.VV., *Bardonecchia nel cassetto*, cit., p. 57.

<sup>54</sup> Si tratta della ninnananna *Son son*, «utilizzata dal Laboratorio Teatrale in tutti i suoi spettacoli, come a voler sottolineare con forza una continuità nella trasmissione orale della memoria», cfr. R. Sibille, *Le fonti popolari de L'anjè dlà pèstè...*, cit., pp. 17-19; e R. Sibille, *Intorno alla grappa, al patois e al teatro*, cit., pp. 45-47.

<sup>55</sup> «A Rochemolles il piccolo, coperto da un fazzoletto di seta viola, che significa la colpa del peccato originale, veniva portato in chiesa dal padrino. Alla conclusione della funzione, un fazzoletto di seta bianca sostituiva quello in seta viola a significare l'avvenuta purificazione.» AA.VV., *Bardonecchia nel cassetto*, cit., p. 57.

È ora del raccolto e si compone una scena di gruppo che simula i gesti della mietitura:

- Giorgio: (*PRECEDE GLI ALTRI DUE MIETITORI CANTANDO*).  
*Soun tres jouves dalhaires que n'an qu'un prat a dalhar.*  
*Que n'an qu'un prat a dalhar liroun fa la doun deno.*  
*Que n'an qu'un prat a dalhar liroun fa la doun da.*<sup>56</sup>
- Patrizia: Quando ero piccola ci si alzava di buon ora e si andava al campo. Il babbo e il nonno affilavano la falce e mietevano il grano maturo. (*GLI UOMINI COMPIONO IL GESTO DI AFFILARE LA FALCE, QUINDI SI VOLTANO E COMPIONO IL GESTO DI FALCIARE*).
- Patrizia: La mamma e la nonna raccoglievano gli steli e facevano i covoni.
- Roberta: (*RAGGIUNGE PATRIZIA CON LA QUALE COMPIE IL GESTO DI RACCOGLIERE E LEGARE I COVONI SCANDENDO L'AZIONE CON IL CANTO*).  
*Soun tres jouvos fenairos que se'n van per lou fenar.*  
*Que se'n van per lou fenar liroun fa la doun deno.*  
*Que se'n van per lou fenar liroun fa la doun da.*<sup>57</sup>
- Patrizia: E noi bambini raccoglievamo le spighe cadute a terra. D'un tratto il nonno gridava...
- Jean: (*RIVOLTO AI BAMBINI*) *Anà vit ou cantoun qu'la vòr la calhè. Charchà 'd la trapà.*
- Luca: Presto correte che vola la quaglia, prendetela.
- Bambini: (*CORRONO VERSO IL PUBBLICO*) Ma dov'è? Non la vedo.

---

<sup>56</sup> “Sono tre giovani falciatori che vanno in un prato a falciare./Che vanno in un prato a falciare liroun fa la doun deno./ Che vanno in un prato a falciare liroun fa la doun da.” Questa strofa del canto *Los Dalhaires*, tradizionale della regione francese dell’Aveyron, come la strofa indicata più avanti, è stata aggiunta nel corso del 2008 per volere di un gruppo di attori del Laboratorio che hanno appreso alcuni canti della tradizione occitana d’oltralpe partecipando alle lezioni di Jean-Marì Carlotti nella *Rassegna musicale sunà dancà chantà – Canzoni provenzali*, Salbertrand 24/25 maggio 2008, organizzato dal Parco naturale del Gran Bosco di Salbertrand. Pur trattandosi di un canto di fienagione e non di mietitura, i versi si adattano perfettamente alle azioni degli attori. Anche in alta Valle Susa il termine *dahlair* indica genericamente colui che utilizza la falce, *'l dahl*; con il termine *mesounaire* si indica chi falcia con la falce messoria (con *meisounà* viene indicata la mietitura) e con *seitoû* colui che falcia il fieno (*siâ* è termine specifico per la sfalcatura del fieno). Una versione del canto proveniente da Quercy Moissagais è riportata in C. Marie, *Anthologie de la chanson occitane. Chansons polulaires des pays de Langue d'Oc*, G.-P. Maisonneuve et Larose, Paris 1975, pp. 231-232.

<sup>57</sup> “Sono tre giovani raccogliatrici di fieno che si avviano per la fienagione./Che si avviano per la fienagione liroun fa la doun deno./ Che si avviano per la fienagione liroun fa la doun da.” Cfr. nota precedente.

Giorgio: *L'à jò vourà viè, amplatre!*

Luca: *È già volata via. Impiastri! (TUTTI SCOPPIANO IN UNA GRASSA RISATA).*<sup>58</sup>

Il rito di acchiappare la quaglia, o la lepre, al termine della mietitura è testimoniato ovunque in alta Valle Susa così come diversi animali dannosi per le messi sono chiamati in causa, in una vasta area che va dalle sponde del Mediterraneo alle grandi pianure dell'Europa Centrale e Orientale, per celebrare i riti del grano<sup>59</sup>.

Conclusa la mietitura le donne apprestano per la battitura, sistemando un lenzuolo di campagna al centro dello spazio e disponendo i covoni su di esso. Giungono tre battitori armati di *flê*<sup>60</sup>, il correggiato, e iniziano a percuotere le spighe, *a eicouéirë*<sup>61</sup>, al ritmo di una filastrocca:

*Tin tin tin coumpaire Rou.*  
*Tin tin tin dount vené voû?*  
*Tin tin tin de la Ramà.*  
*Tin tin tin ke lhi séo ità fà?*  
*Tin tin tin plantà de ciòu.*  
*Tin tin tin k'i-la k'ouz à agiouà?*  
*Tin tin tin messieu le curà.*  
*Tin tin tin ke lhi avéò dounà?*  
*Tin tin tin une écoulà de calhià.*  
*Tin tin tin ounte l'avéo betà?*  
*Tin tin tin dessouss 'I lei.*  
*Tin tin tin k'î ke l'à mingià?*  
*Tin tin tin le cin e le cià!*<sup>62</sup>

Tin tin tin compare Roux.  
Tin tin tin da dove venite?  
Tin tin tin dalle Ramats.  
Tin tin tin cosa ci siete andato a fare?  
Tin tin tin a piantare dei cavoli.  
Tin tin tin chi vi ha aiutato?  
Tin tin tin il signor curato.  
Tin tin tin cosa gli avete dato?  
Tin tin tin una scodella di cagliata.  
Tin tin tin dove l'avete messa?  
Tin tin tin sotto al letto.  
Tin tin tin chi l'ha mangiata?  
Tin tin tin il cane e il gatto.

<sup>58</sup> Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale, *Barbarià*, cit.

<sup>59</sup> Su questo argomento cfr. S. Ottonelli, *Riti di mietitura, ovvero manifestazioni diverse dello "spirito del grano"?* (fra Po e Stura), in «Valados Usitanos», numero 73, settembre-dicembre 2002, pp. 54-64; e R. Sibille, *Lä vor lä calhë e lä lhaurë lä scappo. Sopravvivenza dei riti del grano nelle espressioni linguistiche e nelle usanze dell'Alta Valle Dora*, in «Valados Usitanos» n. 75, Mag.-Ago. 2003, pp. 4-10.

<sup>60</sup> «Il *flée* era un attrezzo costituito da due bastoni uniti tra di loro ad una estremità mediante una striscia di cuoio. Uno dei due bastoni era lungo circa due metri, sottile, di legno molto flessibile, in genere di nocciolo (*ouranhie*). Questo bastone veniva impugnato e per questa ragione si chiamava *manhou* (cioè manico); l'altro bastone era di frassino (*fraiss*), più resistente, più grosso e lungo solo cinquanta o sessanta centimetri. Questo era il bastone battitore.» AA.VV., *I mulini cantavano*, cit., p. 50.

<sup>61</sup> «A settembre, prima delle semine, si procedeva alla trebbiatura del frumento, dell'avena e dell'orzo, che in luglio erano stati sistemati nelle grange. [...] Il grano si poteva trebbiare con la macchina, ma la segale, così lunga, doveva essere liberata dalla sua paglia mediante la battitura a mano, altrimenti la paglia si sarebbe rovinata.» Ivi, pp. 43-48.

<sup>62</sup> L.O. Brun, *Ou bâ de Ciabartoun*, cit., pp. 90-91.

In realtà questi versi non sono quelli di un canto di lavoro, ma si tratta di una filastrocca che veniva recitata ai bambini facendoli saltellare sulle ginocchia. Il Laboratorio Teatrale ha ritenuto di adattare alla battitura questa filastrocca per fornire ai battitori il giusto ritmo per evitare l'arresto dei correggiati<sup>63</sup>. Alcuni testimoni riferiscono dell'esistenza di appositi canti di cui non ricordano le parole, durante la fase di creazione dello spettacolo il Laboratorio non ne ha recuperato alcuno. Rime canzonatorie sono invece presenti per accompagnare la ventilatura<sup>64</sup> al ritmo del *vantouâr*, il ventilabro<sup>65</sup>. Per rendere in modo scenico il lavoro della ventilatura, non essendo possibile disporre di un ventilabro, dato l'ingombro e la poca praticità dello stesso, il Laboratorio ha pensato di utilizzare lo stesso lenzuolo di campagna afferrato dalle corde alle quattro estremità da altrettante donne che tendono e rilasciano le corde per far saltare il grano e la paglia residua, in modo da richiamare il più antico metodo effettuato con il vaglio a mano, *ël van*<sup>66</sup>. Durante questa operazione le donne intonano un canto di lavoro, *Lou tin dau moulin*<sup>67</sup>:

*De mount' anatz filheto que siatz tant de matin? (bis)*  
*leou me'n vau far farina a vòste beou moulin.*  
*Tin-toun laderi tintena*  
*tin toun laderi tin-tan.*  
*La belo s'es endourmido au tin-tin daou moulin. (bis)*  
*Revelhatz vous la belo que vòste sac es plen.*  
*Tin-toun laderi tintena*  
*tin toun laderi tin-tan.*<sup>68</sup>

Terminata l'operazione, le donne richiudono il lenzuolo di campagna dentro il quale la sposa versa un sacco di grano. Riaperto il lenzuolo, appare il prezioso

<sup>63</sup> «Battere in due era relativamente facile; in tre o quattro cominciava ad essere più difficile: occorreva concentrazione e attenzione, e anche buon orecchio musicale, perché se si è stonati il ritmo si perde facilmente... Se non si andava a ritmo perfetto, l'uno dopo l'altro, poteva capitare qualche incidente perché i bastoni si incrociavano e potevano tornare indietro. [...] quando i battitori erano bravi, e tenevano il ritmo senza accelerare né rallentare, allora era come una musica, come un coro a quattro voci [...]» AA.VV., *I mulini cantavano*, cit., pp. 43-51. I tempi di rotazione della parte mobile del correggiato sono dettagliati in O. Rey, *Sabelträn: lu travòu dl'utèn*, cit., p. 153.

<sup>64</sup> Cfr. S. Perron Cabus, R. Sibille, *Si jouvè sooupès e vèlh ou pouguës...*, cit., pp. 60-65.

<sup>65</sup> Una puntuale descrizione del ventilabro completa di rappresentazioni grafiche è fornita in O. Rey, *Sabelträn: lu travòu dl'utèn*, cit., pp. 146-150.

<sup>66</sup> Apposito cesto in vimini intrecciati, piatto davanti e molto rialzato dietro, dotato di due impugnature. Durante l'operazione di vagliatura, il grano viene lanciato in alto con una mossa abile e raccolto di nuovo, in questo modo il vento elimina la polvere e la pula.

<sup>67</sup> Il canto è di origine provenzale ed è stato inserito nello spettacolo nel corso del 2008 a seguito della partecipazione di alcuni attori del Laboratorio alla *Rassegna musicale sunà dancà chantà*, cit.; cfr. anche nota 56.

<sup>68</sup> "Dove andate fanciulla così di buonora?/Vado a far farina al vostro mulino./Tin-toun laderi tintena/tin toun laderi tin-tan./La bella si è addormentata al tin-tin del mulino./Svegliatevi bella che il vostro sacco è pieno./Tin-toun laderi tintena/tin toun laderi tin-tan."

frutto del sudore e della fatica e il suonatore può dar via alle note della *farandole*<sup>69</sup> con la quale si celebra la festa di fine raccolto<sup>70</sup>. Sulla scena di *Barbarià* ritornano gli uomini dal forno recando, in spalle, la *panhiêrë*<sup>71</sup> carica di pani cotti tra cui una bambola e un gallo di pane che vengono donati ai bambini<sup>72</sup>. Tutti gli attori si avvicinano alla madia, mentre gli uomini prendono una forma di pane, passano il coltello sul fondo disegnando una croce e tagliano i pani a fette<sup>73</sup>.

Un uomo posa una forma di pane al contrario sulla madia ed è redarguito dai compagni: «*Bitâ pa ël pan ou countrêr què la port ël diablë sü 'l cübër!*»<sup>74</sup>. La saggezza contadina insegna, però, ad essere previdenti così un contadino si affretta a sottrarre un pezzo di pane da conservare per le necessità future: «*Que icì 'l tenan parqué la vant cioû gardâ 'n boucoun ad pan par l'andman*»<sup>75</sup>.

Due donne portano una cesta, le riempiono con le fette di pane che offrono agli spettatori<sup>76</sup>, mentre due uomini distribuiscono il vino. La festa di fine raccolto diviene così una festa di comunione dove attori e pubblico sono coinvolti nella *farandole* finale.

---

<sup>69</sup> Danza collettiva delle grandi feste campagnole e dei carnevali altovalsusini. Sull'uso della *farandole* da parte del Laboratorio Teatrale cfr. Renato Sibille, *Le fonti popolari de L'anjè dlà pèstë*, cit., pp. 22-23.

<sup>70</sup> La festa di fine raccolto (*bunë-lhourâ* a Oulx, *bellë-lhourâ* a Sauze d'Oulx, *bënllhourâ* a Millaires, *bëllhouran* a Melezet, *balhourâ* a Bardonecchia) consisteva in una offerta rituale, una merenda festosa servita dai proprietari del campo o della casa a chi aveva preso parte ai lavori della giornata. Sulla festa del raccolto in alta Valle Susa cfr. R. Sibille, *Lä vor lä calhë e lä lhaurë lä scappo...*, cit., pp. 4-10.

<sup>71</sup> Cfr. nota 23.

<sup>72</sup> «I bambini spigolavano alle spalle dei genitori, tutti contenti perché erano sicuri che, quando sarebbe venuto il tempo di fare il pane, avrebbero ricevuto la loro pagnottella fatta a pupazzo. Quella delle fanciulle con la gonna e quella dei maschietti con i pantaloni; qualcuno faceva anche pagnottelle a forma di gallo o di galletto.» S. Perron Cabus, R. Sibille, *Si jouvë sooupës e vëlh ou pouguës...*, cit., p. 53.

<sup>73</sup> «Prima di tagliare una pagnotta di pane, si doveva fare il segno della croce sul fondo, con il coltello, ringraziando il Buon Dio.» *Ivi*, p. 111.

<sup>74</sup> «Non bisognava mai mettere il pane al contrario sul tavolo perché si affermava che: "Mettere il pane al rovescio porta il diavolo sul tetto".» *Ibidem*.

<sup>75</sup> «Questo lo teniamo perché bisogna sempre conservare un pezzo di pane per l'indomani», così infatti raccomanda un proverbio locale; cfr. *Ivi*, p. 109.

<sup>76</sup> L'offerta del pane, *la charità*, è consuetudine durante le celebrazioni delle ricorrenze dei santi patroni di paesi, borgate e alpeggi altovalsusini: «È chiamata *charità*, carità, la grande forma di pane bianco che viene offerta, ogni anno da una famiglia diversa, in occasione della festa patronale. Il pane, benedetto durante la funzione religiosa, viene distribuito in piccoli pezzi, all'uscita di chiesa. L'usanza della carità richiama l'antica consuetudine della *elemosinae charitatis* operata dalla chiesa e dalle confraternite, in determinati giorni dell'anno (quali Pasqua, Corpus Domini e la festa del Santo Patrono), quando venivano distribuite, a poveri e mendicanti, elemosine consistenti per lo più in farina o in pane.» R. Sibille, *Guida ai toponimi e alla storia di San Marco di Oulx*, Alzani, Pinerolo 2004, pp. 108-109.

La lepre e la quaglia, simbolicamente uccise nel rito della mietitura, vengono così offerte in sacrificio e consumate nell'eterno ciclo di vita e di morte, unitamente al grano-pane-corpo e all'uva-vino-sangue. Un unico gesto, come individuato da Mastropasqua per il mietitore-capro lucano:

Uomini, piante, animali si fondono in un unico volto per raccontare la reciproca ostilità, il destino di essere nemici: nell'avvolgersi delle stagioni cibo l'uno per l'altro, schiavo l'uno dell'altro. Gola e Morte hanno la stessa faccia. Ferocia, pietà, pianto, esultanza irradiano dallo stesso gesto: un colpo di falce che recide la spiga di grano e sazia lo stomaco vuoto.<sup>77</sup>

Al termine dello spettacolo *L'anjë dlä pëstë* (2005), una donna che segue il corteo funebre invoca il soccorso divino, a protezione contro i grandi flagelli, con le parole della litania: «A peste, fame et bello. Libera nos Domine»<sup>78</sup>. La peste cessa con la pioggia e con essa cessa la siccità; l'acqua, caduta a fecondare la terra, conduce al raccolto dei cereali con i quali è impastato e cotto il pane di *Barbarià* (2006), consumato nella festa collettiva finale. Così, liberati da *peste et fame*, ai componenti del Laboratorio non rimane che occuparsi del terzo flagello: *bello*. Nel 2007 il lavoro si concentra sul tema della guerra e sulle vicende della Resistenza in alta Valle Susa portando alla realizzazione dello spettacolo *Oltre l'eco* con il video del quale il Laboratorio Teatrale vince, nel 2008, la sezione ANPI Memoria storica del XII Valsusa Filmfest, ma questa storia l'abbiamo già raccontata<sup>79</sup>.



Bità pa èl pan ou countrêr què la port èl diablè sü 'l cübêr! (Barbarià, San Gillio, 2008)

<sup>77</sup> F. Mastropasqua, *Maschera e Rivoluzione. Quasi una introduzione*, in *Maschera e Rivoluzione. Visioni di un teatro di ricerca*, Pisa, BSF, 1999, p. 11.

<sup>78</sup> Cfr. copione dello spettacolo in *La peste alle porte del teatro*, cit., II parte, p. 68.

<sup>79</sup> Cfr. R. Micali, R. Sibille, a cura di, *Oltre l'eco. Materiali del Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand*, ArTeMuDa, Torino 2008.

## Bibliografia

- AA.VV., *Bardonecchia nel cassetto*, Enterprise, Chieri 1990.
- AA.VV., *I mulini cantavano*, Piemonte in Bancarella, Torino 1994.
- AA.VV., *Santi Bestie Maniscalchi*, ArTeMuDa, Torino 2004.
- AA.VV., *Tempi del sacro tempi dell'uomo. Il calendario tradizionale contadino nella conca di Bardonecchia*, Centro Culturale Diocesano, Susa 2007.
- C. Baccon, *A l'umbra du cluchī*, Valados Usitanos, Torino 1987.
- C. Baccon, *El tintinponi*, Melli, Borgone di Susa 1992.
- L.O. Brun, *Ou bâ de Ciabartoun*, Valados Usitanos, Torino 1986.
- P. Dessolis, *Raccolta di proverbi e detti popolari nella conca di Bardonecchia*. Alzani, Pinerolo 1999.
- A. Gleise Bellet, *'l cāfē d'lā mèitrē*, Alzani, Pinerolo 2000.
- Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale, *Barbarià*, copione dello spettacolo, Salbertrand 2006.
- C. Marie, *Anthologie de la chanson occitane. Chansons polulaires des pays de Langue d'Oc*, G.-P. Maisonneuve et Larose, Paris 1975.
- A. Masset, *Grammatica e Dizionario del patois provenzale di Rochemolles*, 2 voll., Melli, Borgone di Susa 1997.
- F. Mastropasqua, *Maschera e Rivoluzione. Quasi una introduzione*, in *Maschera e Rivoluzione. Visioni di un teatro di ricerca*, Pisa, BSF, 1999.
- R. Micali, R. Sibille, a cura di, *Imitare il sole*, Atti del Convegno, Salbertrand 13 dicembre 2008, ArTeMuDa, Torino 2008.
- R. Micali, R. Sibille, a cura di, *La peste alle porte del teatro*, Atti del Convegno, Salbertrand 16 settembre 2007, 2 voll., ArTeMuDa, Torino 2007.
- R. Micali, R. Sibille, a cura di, *Oltre l'eco. Materiali del Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand*, ArTeMuDa, Torino 2008.
- S. Ottonelli, *Riti di mietitura, ovvero manifestazioni diverse dello "spirito del grano"? (fra Po e Stura)*, in «Valados Usitanos», numero 73, settembre-dicembre 2002, pp. 54-64.
- S. Perron Cabus, R. Sibille, *Si jouvë sooupës e vèlh ou pouguës... - Se giovane sapesse e vecchio potesse...*, ArTeMuDa, Torino 2005.
- N. Revelli, *L'anello forte*, Einaudi, Torino 1997.
- O. Rey, *Sabelträn: lu travòu dl'utën*, Valados Usitanos, Torino 2004.
- G. Rousset Ferrero, *Il Villard Racconta*, Melli, Borgone di Susa 1986.
- R. Sibille, *Guida ai toponimi e alla storia di San Marco di Oulx*, Alzani, Pinerolo 2004.
- R. Sibille, *In nome di Giovanni. Riti sacri e profani convivono sotto la protezione di San Giovanni Battista*, in «Alta e bella», anno X, n. 41, pp. 32-36.
- R. Sibille, *Lä vor lä calhë e lä lhaurë lä scappo. Sopravvivenza dei riti del grano nelle espressioni linguistiche e nelle usanze dell'Alta Valle Dora*, in «Valados Usitanos», n. 75, Mag.-Ago. 2003, pp. 4-10.
- R. Sibille, *Virà Virandol... Canzoni, danze, filastrocche, ninne nanne e conte nella tradizione occitana dell'Alta Valle Dora*, GAC – CMAVS 1990.
- R. Sibille, O. François, *L'Adreyt di Oulx. Il territorio e la storia delle comunità di Amazas, Soubras e Vazon*, ArTeMuDa, Torino 2006.

## IMMAGINI DI BARBARIÀ



Fig. 1. Prologo  
(Salbertrand-Fraz. Oulme, 2007)



Fig. 2. Prologo  
(Bardonecchia-Les Arnauds, 2009)



Fig. 3. Corteo  
(Torino, 2008)



Fig. 4. Corteo  
(Giaveno, 2006)



Fig. 5. Fotografo  
(Torino, 2008)



Fig. 6. Foto del corteo  
(Coazze-Borgata Mattonera, 2006)



Fig. 7. Impasto  
(Coazze-Borgata Mattonera, 2006)



Fig. 8. Impasto  
(Oulx-Fraz. Beaulard, 2008)



Fig. 9. Lavoro a maglia  
(Coazze-Borgata Mattonera, 2006)



Fig. 10. Lavoro a maglia  
(Torino, 2008)



Fig. 11. Panhiêrë  
(Oulx-Fraz. Beaulard, 2008)



Fig. 12. Panhiêrë  
(Bardonecchia-Fraz. Les Arnauds, 2009)



Fig. 13. Forno  
(Coazze-Borgata Mattonera, 2006)



Fig. 14. Forno  
(Bardonecchia-Fraz. Les Arnauds, 2009)



Fig. 15. Racconto dell'orso  
(Coazze-Borgata Mattonera, 2006)



Fig. 16. Racconto dell'orso  
(Chiomonte-Fraz. Ramats, 2007)



Fig. 17. Sposi  
(Bardonecchia-Fraz. Les Arnauds, 2009)



Fig. 18. Sposi  
(Exilles-Fraz. San Colombano, 2006)



Fig. 19. Foto del matrimonio  
(Torino, 2008)



Fig. 20. Foto del matrimonio  
(Bardonecchia-Fraz. Les Arnauds, 2009)



Fig. 21. Barriera  
(Campiglione-Fenile, 2009)



Fig. 22. Barriera  
(Chiomonte-Fraz. Ramats, 2007)



Fig. 23. Barriera  
(Campiglione-Fenile, 2009)



Fig. 24. Sposi  
(Campiglione-Fenile, 2009)



Fig. 25. Festa di matrimonio  
(Torino, 2008)



Fig. 26. Festa di matrimonio  
(Coazze-Borgata Mattonera, 2006)



Fig. 27. Amoreggiamento  
(Campiglione-Fenile, 2009)



Fig. 28. Amoreggiamento  
(Salbertrand-Fraz. Oulme, 2007)



Fig. 29. Semina  
(Exilles-Fraz. San Colombano, 2006)



Fig. 30. Semina  
(Bardonecchia-Fraz. Les Arnauds, 2009)



Fig. 31. Galletto  
(Salbertrand-Fraz. Oulme, 2007)



Fig. 32. Spaventapasseri  
(Campiglione-Fenile, 2009)



Fig. 33. Rito  
(Chiomonte-Fraz. Ramats, 2007)



Fig. 34. Rito  
(Oulx-Fraz. Beaulard, 2008)



Fig. 35. Parto  
(Salbertrand-Fraz. Oulme, 2007)



Fig. 36. Filastrocca  
(Torino, 2008)



Fig. 37. Parto  
(San Gillio, 2008)



Fig. 38. Filastrocca  
(Bardonecchia-Fraz. Les Arnauds, 2008)



Fig. 39. Osteria  
(Oulx-Fraz. Beaulard, 2008)



Fig. 40. Osteria  
(Torino, 2008)



Fig. 41. Battesimo  
(Salbertrand-Fraz. Oulme, 2007)



Fig. 42. Battesimo  
(Torino., 2008)



Fig. 43. Mietitura  
(San Gillio, 2008)



Fig. 44. Battitura  
(Campiglione-Fenile, 2009)



Fig. 45. Ventilatura  
(Campiglione-Fenile, 2009)



Fig. 46. Ventilatura  
(Campiglione-Fenile, 2009)



Fig. 47. Festa del raccolto  
(Torino, 2008)



Fig. 48. Pane cotto  
(Salbertrand-Fraz. Oulme, 2007)



Fig. 49. Poupounë  
(Bardonecchia-Fraz. Les Arnauds, 2009)



Fig. 50. Jalh  
(Bardonecchia-Fraz. Les Arnauds, 2009)



Fig. 51. Pane al contrario  
(Chiomonte-Fraz. Ramats, 2007)



Fig. 52. Pane per domani  
(Torino, 2008)



Fig. 53. Taglio del pane  
(San Gillio, 2008)



Fig. 54. Farandolle finale  
(Salbertrand-Fraz. Oulme, 2007)



Fig. 55. Farandolle finale  
(Torino, 2008)



Fig. 56. Offerta del pane  
(San Gillio, 2008)



Fig. 57. Offerta del pane  
(Campiglione-Fenile, 2009)



Fig. 58. Offerta del vino  
(Campiglione-Fenile, 2009)



Fig. 59. Musico  
(Salbertrand-Fraz. Oulme, 2007)



Fig. 60. Applausi  
(Exilles-Fraz. San Colombano, 2006)



Fig. 61. Applausi  
(Salbertrand-Fraz. Oulme, 2007)



Fig. 62. Applausi  
(San Gillio, 2008)



Fig. 63. Spettatori  
(Usseaux-Borgata Pourrieres, 2009)



Fig. 64. Spettatori  
(Oulx-Fraz. Beaulard, 2008)



Fig. 65. Spettatori  
(San Gillio, 2008)



Fig. 66. Spettatori  
(Bardonecchia-Fraz. Les Arnauds, 2009)

## **IL RICONOSCIMENTO *PATRIMOUANÈ DLA JAN ARTEMUDA* 2009**

Nello spirito delle proprie norme statutarie, l'Associazione Culturale ArTeMuDa, sentita l'assemblea del Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand, assegna ogni anno uno o più riconoscimenti di *Patrimouanè dla Jan – Patrimonio della Collettività* a beni materiali o immateriali che siano o siano stati rilevanti per una determinata collettività del territorio di area occitana dell'alta Valle di Susa e che abbiano un forte valore simbolico nella cultura locale per la loro forza di creazione, di aggregazione, di comunicazione, di trasmissione del sapere o di memoria del senso di comunità.

I suddetti beni materiali o immateriali devono possedere l'imprescindibile caratteristica di rivestire, o aver rivestito, un ruolo di particolare importanza per la comunità locale, indipendentemente dalla loro proprietà (sia essa pubblica, consortile, privata, ecc.). Tale ruolo può essere dovuto a particolari vicende di carattere storico, comunitario, tradizionale, linguistico, consuetudinario, ecc., può derivare dalle necessità materiali e/o culturali della comunità in determinati periodi della sua storia, può essere attribuito per le sue caratteristiche naturali o per il particolare valore di memoria della collettività.

Il riconoscimento di *Patrimouanè dla Jan – Patrimonio della Collettività* consiste in:

- a) attribuzione del titolo di *Patrimouanè dla Jan – Patrimonio della Collettività*.
- b) consegna di una targa attestante il valore di *Patrimouanè dla Jan – Patrimonio della Collettività* riconosciuto dall'Associazione Culturale ArTeMuDa.
- c) consegna di un diploma di conferimento al proprietario del bene (ente, organizzazione, consorzio, privato o gruppo di privati, ecc.) in cui si evidenzia il valore simbolico di *Patrimouanè dla Jan – Patrimonio della Collettività*.
- d) richiesta indirizzata alle autorità competenti di impegnarsi nella valorizzazione e tutela del bene riconosciuto quale *Patrimouanè dla Jan – Patrimonio della Collettività* e di operarsi per stimolare la partecipazione delle collettività locali alla tutela del loro patrimonio.
- e) conduzione di una campagna promozionale per il bene insignito del titolo di *Patrimouanè dla Jan – Patrimonio della Collettività*, da effettuarsi tramite comunicati stampa, articoli, studi, pubblicazioni, video, incontri, conferenze o convegni specifici per attirare l'attenzione dell'opinione pubblica sul valore simbolico del bene.

- f) creazione di un evento spettacolare ad hoc da parte del Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale di Salbertrand che abbia come oggetto, soggetto o pretesto, il bene insignito del riconoscimento di *Patrimouanë dla Jan – Patrimonio della Collettività*, al fine della sua valorizzazione culturale.
- g) creazione di un archivio contenente il materiale documentario relativo ai beni riconosciuti *Patrimouanë dla Jan – Patrimonio della Collettività* al fine di realizzare un catalogo e una guida degli stessi con l'organizzazione di un percorso di visita.

Il riconoscimento di *Patrimouanë dla Jan – Patrimonio della Collettività* ArTeMuDa per l'anno 2009 è conferito a:

***Forno e fontana di San Colombano (Exilles), luoghi simbolo della tradizione contadina alpina dove la comunità si ritrovava quotidianamente.***

***Alpeggio di Thuras, per la particolare importanza come fonte di sostentamento della comunità contadina e come luogo simbolo della distruzione bellica.***

## L'ASSOCIAZIONE ARTEMUDA

L'Associazione ArTeMuDa, affiliata ARCI dal 2006, nasce a Torino il 14 Febbraio 2003. È formata da operatori culturali e ricercatori con competenze specifiche nei settori artistici del teatro, della musica e della danza. L'Associazione ha come finalità la diffusione e la ricerca artistica, l'uso dell'espressione artistica per favorire la creatività individuale e di gruppo, la creazione di un centro di aggregazione territoriale, la formazione di operatori in ambito artistico e sociale e la divulgazione della conoscenza dell'espressione artistica attraverso l'organizzazione di seminari, conferenze e laboratori. Le attività dell'Associazione si rivolgono all'ambito culturale, sociale, educativo e lavorativo.

## IL LABORATORIO PERMANENTE DI RICERCA TEATRALE DI SALBERTRAND

Nel gennaio 2004, ArTeMuDa crea il Laboratorio Permanente di Ricerca Teatrale che si propone di scavare nella cultura locale attraverso un approccio di tipo antropologico. Il laboratorio ha prodotto le dimostrazioni di lavoro *Santi Bestie Maniscalchi* (2004), *Bestië* (2005), *L'angelo della peste* (2005), *Distillare è imitare il sole* (2005), il *Carnavà dlu Gueini 'd Sabaltran* (2006), *Barbarià* (2006), *Oltre l'eco* (2007) con il video del quale ha vinto la XII edizione del Valsusa Filmfest 2008, sezione DOC - ANPI Memoria storica, e infine *Ritorno* (2009).



Il Laboratorio si propone di raccogliere e rielaborare frammenti di memoria, passi solitari lungo sentieri impervi, parole frantumate sulle pietraie ai margini dei campi non più coltivati, immagini racchiuse in piccole cose indimenticabili. Le tecniche mediante le quali il Laboratorio conduce la ricerca trovano fondamento nell'Antropologia Teatrale, una disciplina che studia l'arte dell'attore e la sua presenza scenica nel suo aspetto di extraquotidianità.

Una parte fondamentale del lavoro è costituita dall'incontro con gli abitanti del posto, considerati alla stregua dei grandi maestri poiché custodi del sapere di una terra e dei suoi gesti. È proprio sul gesto che si concentra essenzialmente la ricerca; quel gesto del mondo contadino che perdendosi porta con sé le parole che non hanno più ragione di essere dette perché narrano, descrivono, chiamano quel gesto che produce un lavoro. Il lavoro duro della vita quotidiana ormai lasciata alle spalle, ma ancora presente nella carne e nella memoria di persone eccezionali in grado di trasmettere l'essenza di quella vita e di quel mondo.