la beidana

cultura e storia nelle valli valdesi

64

CENTRO CULTURALE VALDESE EDITORE - FEBBRAIO 2009 - 5 euro

LA BEIDANA
anno 25°, n. 64, Febbraio 2009

Autorizzazione Tribunale di Torino
n. 3741 del 16/11/1986

Pubblicazione periodica

Responsabile a termini di legge:
Piera Egidi

Redazione:
Tatiana Baroin
Marco Buttera
Antonella Chiavia
Marco Fratini
Luca Pasquet
Ines Pontet
Samuele Revel
Sara Tourn

Centro Culturale Valdese Editore
Via Beckwith, 3
10066 Torre Pellice (TO)
Tel. 0121.93.21.79
Fax 0121.93.25.66
e-mail: segreteria@fondazionevaldese.org
C. C. Postale n. 34308106

Società di Studi Valdesi
Via Beckwith, 3
10066 Torre Pellice (TO)
Tel. 0121.93.27.65
e-mail: segreteria@studivaldesi.org

Abbonamenti 2008:

annuale	12 euro
biblioteche	12 euro
estero ed enti	15 euro
sostenitore	26 euro
enti sostenitori	52 euro
la copia	5 euro
arretrati	6 euro

IVA ridotta a termini di legge.
Pubblicazioni cedute
prevalentemente ai propri soci.

L'Editore garantisce la tutela dei dati personali,
che potranno essere rettificati o cancellati
a richiesta dell'interessato/a
ed essere utilizzati esclusivamente
per proposte o iniziative
legate alla finalità della rivista.

Progetto grafico:
Giuseppe Mocchia

Impaginazione:
Marco Fratini

Stampa:
Alzani Tipografia - Pinerolo

In copertina: gerla conservata al Museo Valdese di Torre Pellice, sezione etnografica.

La *beidana*, strumento di lavoro delle valli valdesi, una sorta di roncola per disboscare il sottobosco, pare, secondo alcuni, che abbia mantenuto a lungo i caratteri agricoli, nonostante il suo impiego anche come arma, perché i Savoia, durante tutto il '600, impedivano ai valdesi il porto d'armi.
Essa è il simbolo dello scontro fra una dinastia regnante e un popolo di contadini protestanti del Piemonte.
(archivio fotografico
Fondazione Centro Culturale Valdese).

Dopo due fascicoli monografici, sarebbe il momento di tirare il fiato con un fascicolo miscellaneo.

In realtà, anche in questo caso sarà presente un filo conduttore, in quanto la maggior parte dei contributi è legata al tema della cultura materiale: i primi tre sono dedicati rispettivamente al *saras*, alle erbe magiche, alla costruzione della gerla, e quest'ultimo riporta un'interessante introduzione che costituisce il miglior commento, in termini di mantenimento e rispetto di una identità secolare, rispetto ad un tema così vasto.

Nella stessa linea di pensiero, pur riguardando un aspetto immateriale come la lingua, si inserisce l'articolo sulla tutela del francese, che amplia il discorso trattato nello scorso numero. In questo caso non è tratto da una relazione dei corsi, ma da una tesi di laurea, che ci è sembrato interessante inserire in questo contesto.

Anche la rubrica delle *Attività*, che riprendiamo con un appuntamento un po' fuori programma rispetto alle tradizionali gite primaverili della rivista, ha come oggetto un'esperienza legata alla cultura materiale, con il racconto della gita alla sinagoga di Casale Monferrato e all'Ecomuseo della canapa di Carmagnola.

Si ricollega direttamente all'articolo sul *saras* anche la rubrica del patouà, questa volta dedicata alla figura del "selvaggio", che insegnò agli autoctoni la lavorazione del latte, e che rappresenta insieme all'articolo citato e a quello sulle erbe magiche un secondo filone interessante, quello delle tradizioni magico-leggendarie.

Un tono decisamente nemico delle interpretazioni fantasiose, si ritrova nell'articolo sulle incisioni rupestri, che riprende un tema trattato nel n. 60, e richiama ancora una volta il nostro filo conduttore.

Non poteva inoltre mancare un contributo che, sebbene non direttamente legato al XVII febbraio, ci riporta nel clima delle controversie religiose dell'inizio dell'Ottocento, richiamando idealmente un altro importante fattore dell'identità valdese locale.

La redazione

Sulle tracce del *Saras del fen*[*]

di Valter Careglio

Fonti e linee guida della ricerca

Chi non abbia sufficiente esperienza di ricerca nell'ambito della storia dell'alimentazione, e si accinga a mettersi sulle tracce di un formaggio, delle sue origini, muove istintivamente i primi passi da un'incursione nei ricettari di cucina. Dopo alcune letture erudite, peraltro gradevoli e interessanti, dovrà però scontare le cocente delusione di scoprire che i formaggi, nei libri di cucina, trovano uno spazio alquanto marginale: cibo tradizionalmente destinato alle mense dei poveri, seppur non disdegnato anche in quelle di re e potenti, raramente veniva utilizzato nella preparazione di altri cibi. A riprova di tutto ciò basti citare *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, l'opera più famosa dell'Artusi[1] che, fatta eccezione per il parmigiano grattugiato e la ricotta, e gli stranieri *gruviera* e Emmenthal, ignora di fatto i formaggi.

Inevitabilmente il nostro ricercatore dovrà allargare il suo sguardo bibliografico attraverso studi del settore caseario e di storia sociale dell'alimentazione da un lato, e dall'altro rivolgere un'attenzione particolare all' etnografia del luogo nel quale quel prodotto si è tipicizzato, facendo ricorso, laddove possibile, anche alla fonte orale. Potrà al più tentare una ricerca sulla rete: ma, trattandosi di ricerca storica e non di promozione commerciale, il *web* può rappresentare al più uno "specchio deformato" di informazioni raccolte qua e là a casaccio e in breve tempo, sovente senza esplicitare le fonti, anzi piuttosto replicando curiose "leggende" come quella della festuca che avrebbe avvolto i *saras* fornendo loro un particolare sapore: ipotesi sulla quale non solo ho trovato pochi riscontri nella documentazione ma che non ha neanche fondamento scientifico dal momento che risulta che la festuca al più svolga una funzione assorbente. Lodevoli dunque tutti i siti ma poco ci aiutano ad approfondire il discorso.

---

* Presento qui una sintesi del lavoro realizzato per conto della Regione Piemonte, allo scopo dell'ottenimento della denominazione di origine protetta, pubblicato nel 2004 in un apposito opuscolo a più voci intitolato *Saras del fen*.

[1] P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Firenze, Giunti, 2001.

Tornando dunque alle fonti cartacee, all'interno di una bibliografia assai vasta che, come si vedrà, mi ha permesso di esplorare diverse e possibili direzioni di ricerca, sono emersi alcuni testi fondamentali dai quali, a mio parere, non è possibile prescindere. Il primo di questi è la *Summa lacticiniorum* del 1477, redatta dal medico vercellese Pantaleone da Confienza, considerata dagli studiosi la più antica trattazione organica e sistematica conosciuta sui prodotti di derivazione dal latte, non a caso definita da Irma Naso

> l'incunabolo della letteratura casearia europea, che si esprime per la prima volta in forma di valutazione pertinente intorno ai singoli prodotti, al loro aspetto esteriore, nonché alle caratteristiche organolettiche, con un'aggettivazione ricca e calzante e con frequenti motivi di comparazione, sia sul piano della qualità dei prodotti in se stessi, sia a livello dei metodi usati per la loro confezione e conservazione[2].

Un secondo testo che ritengo fondamentale è il lavoro di Anna Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco e il cibo del povero*, pubblicato dal Centro Studi Piemontesi all'inizio degli anni Ottanta.

La documentazione – e dunque anche la bibliografia – se appare tutto sommato ricca per medioevo e rinascimento, si riduce drasticamente relativamente ai secoli XVII e XVIII, per riprendere una sua consistenza nel corso dell'Ottocento. Deludenti, nel nostro caso, le informazioni fornite da Goffredo Casalis nel suo *Dizionario geografico degli Stati di S. M. il Re di Sardegna*, (Torino, 1842). Al contrario emerge una ricchezza di informazioni nelle inchieste agrarie, in particolare quella promossa dal deputato della destra storica Stefano Jacini alla fine degli Settanta e redatta (1883) relativamente al Piemonte dall'onorevole Francesco Meardi: all'interno di questa relazione abbiamo la prima vera attestazione "ufficiale" del nostro prodotto con una descrizione abbastanza puntuale delle sue fasi di lavorazione e delle località valligiane pinerolesi in cui è particolarmente rinomato: e in effetti la tentazione di chiudere qui la ricerca con un'attestazione vecchia 120 anni è stata forte! Trattandosi però di un prodotto tipico ci è parso utile – oltre che interessante – tratteggiare anche alcuni aspetti dell'etnologia di queste Valli che hanno una loro specifica identità culturale e religiosa, non dimentichiamolo, e dunque anche un particolare modo di rapportarsi alle proprie tradizioni e all'immaginario stregonico e leggendario[3]. In altre parole la presenza di una tradizione culturale consolidata, dovuta non solo alla presenza di una classe dirigente protestante liberale attenta alla conservazione della propria

---

[2] I. Naso, *Formaggi del Medioevo. La* Summa lacticiniorum *di Pantaleone da Confienza*, Torino, Il Segnalibro, 1990. Sul rapporto fra cibo dei ricchi e dei poveri, in particolare relativo al formaggio, cfr. ora M. Montanari, *Il formaggio con le pere. La storia di un proverbio*, Roma-Bari, Laterza, 2008.

[3] Cfr. F. Trivellin, *Passato e presente. Contributo allo studio del leggendario stregonico. Le Valli Valdesi,* in «Bollettino della Società di Studi Valdesi», 173, 1993, pp. 3-41.

identità, ma anche ad una capillare diffusione dell'istruzione elementare, ha favorito la proliferazione di studi sulla cultura alpina e lavori come quelli di Jean Jalla, Marie Bonnet e Teofilo Pons ci offrono informazioni sulla cultura e sulle tradizioni popolari di queste vallate, ben maggiori e più dettagliate di qualsiasi testimonianza orale raccolta in tempi recenti. Per non perdere di vista il nostro argomento ricorderò che lo studioso Fulvio Trivellin ha censito all'interno delle varie raccolte circa una decina di leggende che hanno per protagonisti figure e luoghi legati alla vita d'alpeggio. Tutto ciò non ha comunque significato una rinuncia totale alla fonte orale che è invece servita da punto di partenza, di confronto e di verifica: alludo in particolare a una serata di racconti con i produttori locali di *saras*, tenutasi presso la sede della Comunità Montana Val Pellice nel mese di aprile 2001, all'intervista effettuata in alpeggio con Plavan, malgaro del vallone di Pramollo.

La galassia dei seracia *medievali*

> Ammesso che il Gorgonzola continui ad essere tale, riuscirà il consumatore del 2500 a rendersi conto che il formaggio così denominato e con l'epicentro produttivo in Novara, sede del Consorzio, trae in realtà la sua origine da un borgo a metà strada tra Milano e l'Adda, dove veniva chiamato stracchino?[4]

Questa breve nota di Corrado Barberis, tratta dal suo *Atlante dei formaggi tipici* curato per l'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, ci ricorda due cose:

> che una ricerca che risalga molto in là nei secoli deve essere consapevole che dietro uno stesso termine possono celarsi prodotti che, pur presentando delle affinità, appaiono molto diversi tra loro;
> che i formaggi "hanno le gambe" e dunque nascono in un luogo ma la loro bontà può portarli ad estendere ed allargare l'area di produzione ben oltre la zona di origine e dunque la loro tipicizzazione può derivare anche – e soprattutto nel nostro caso – dall'incontro con tradizioni culturali diverse.

Etimologia e antiche attestazioni della parola Saras

Il termine piemontese *seiràs* deriva dalle espressioni latine *seracium, seracius, seratium,* e dal francese *sérai, séret* o *seracée* (nella Savoia e nella Svizzera francese si produce una ricotta vaccina o caprina chiamata *Sérac*) e dall'italiano *seracco* che, secondo Irma Naso, indicherebbero una specie particolare «di formaggio bianco e compatto, a forma di alto parallelepipe-

[4] C. Barberis, G. Picchi, *L'atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, INSOR, Milano, FrancoAngeli, 1991, p. 8.

do»[5]. Ovviamente *seratium* deriva da *serum* (in dialetto *seràs*), cioè il siero di latte vaccino, residuo della lavorazione casearia, ovvero la parte acquosa-salina del latte, privata di buona parte del suo grasso, con la quale inizia ancora oggi la lavorazione del *saras*. Nelle trattazioni di molti autori il *saras* viene spesso confuso con la ricotta[6]: tale confusione è legittima, data la grande affinità di lavorazione dei due prodotti, però, su un piano strettamente etimologico può essere interessante notare che il termine "ricotta" deriva dall'aggettivo latino *recoctus*, che indica la ricottura del siero «che riscaldato alla temperatura superiore agli 80° C (con eventuale aggiunta di sostanze acide) provoca la coagulazione dell'albumina e della globulina contenute in esso»[7]: un etimo che nell'area piemontese ha avuto scarsa fortuna, forse perché proprio nel *serum*, come vedremo, risiedono le peculiarità del prodotto alpino. La più antica attestazione del saras è quella contenuta nella *Miscellanea Valdostana*[8], ove sono riportati i prodotti del feudo di Chatel-Argent a Villeneuve (Val d'Aosta) relativi agli anni 1267-68: tra essi figura appunto un sottoprodotto del formaggio denominato *seras*. Dai conti dell'hotel Sabaudo sappiamo inoltre che per l'Epifania del 1270 il Conte di Savoia ricevette in dono dal castellano di Evian «II seracia putrefacta»[9]. La precisazione «putrefactus»

> viene sottolineata probabilmente per indicare il pregio di questo cacio, reso piccante e gustoso da una giusta maturazione (cfr. sub voce «brocius»): probabilmente doveva essere consumato su fette di pane tostato caldo, come ricorda Pantaleone da Confienza per i caci della Valle d'Aosta, della Moriana e della Bresse (cfr. sub voce) o, forse, preparato in «cibaria de pasta et caseo»[10].

Ancora dai conti dell'Hotel di Savoia del 1274 veniamo a conoscenza del valore di un «seracium» (da due a sei soldi), in confronto a quello di un «caseus» (da uno a otto soldi)[11].

[5] Naso, *Formaggi del Medioevo*, cit.

[6] «Il nome di questo prodotto caseario significa letteralmente cotto due volte. Si ottiene dal siero residuo della lavorazione del formaggio che viene riscaldato fra i 70-80°C e addizionato di *agra* (siero fermentato spontaneamente, quindi molto acido) o di soluzioni di acido citrico o tartarico che provocano la coagulazione dell'albumina ed il suo affioramento in fiocchi sulla superficie della caldaia. Si separa dal siero con appositi mestoli forellati e si depone in fiscelle (cesti di vimini) o piccole fascere coniche di metallo o di plastica»; cit. da *Agricoltura. La natura e l'uomo. Dizionario enciclopedico*, Torino, Saie, 1987, vol. 2, p. 721.

[7] M. Vizzardi, P. Maffeis, *Formaggi italiani. Storia e tecniche di preparazione*, Bologna, Edizioni agricole, 1996.

[8] F. Gabotto, *Miscellanea Valdostana*, Pinerolo, Chiantore e Mascarelli, 1903.

[9] A. M. Nada Patrone, *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, 1981, p. 351.

[10] Ivi, p. 364.

[11] *Ibid.*

Relativamente alla prima metà del Trecento è poi il medico di origine pinerolese, Giacomo Albini, nella sua opera *De Sanitatis Custodia*, ad offrirci un'ulteriore attestazione accompagnata anche dalla segnalazione delle buone doti di digeribilità di questo formaggio: «Serum autem vel seracium facilioris est digestionis quam caseus et minus nocet stomacho nec est opilatius»[12].

Altre attestazioni bibliografiche meno precise ma comunque relative al XIII e XIV secolo ci vengono ancora dal Gabotto:

> Dalle pecore, dalle capre e dalle vacche, oltre la carne uccidendole, si traeva il latte, di cui si facevano formaggi: un obbligo di 50 «casei» gravò a lungo l'Abbazia di Staffarda verso i signori di Luserna, finché colla perseveranza ed un po' anche coll'inganno i monaci riuscirono a liberarsene; di un «Arnaudono fromagerio» parla un documento del 27 aprile 1274. Né si devono dimenticare i «seracia» (sairas nel dialetto) o ricotte(i), che diedero l'occasione altrove persino ad un soprannome: «Tagliaserac»[13].

In un manoscritto del 1570, nel quale sono elencati gli alimenti da servire per i pasti dei canonici della Collegiata di Sant'Orso in Aosta fra i latticini figura ancora una volta il «Seras»[14].

Tuttavia è solo con la già citata *Summa Lacticiniorum*, e dunque alla fine del Quattrocento, che abbiamo le prime precise notizie sulle caratteristiche del *saras* e suoi luoghi di origine e di produzione che sono sicuramente da rintracciarsi tra la Val d'Aosta e le vallate pinerolesi.

L'area di origine

Secondo Irma Naso l'aumento del numero di capi di bestiame, soprattutto dei bovini, nel tardo medioevo, avrebbe determinato una sovrapproduzione di latte e pertanto una eccedenza dei prodotti di derivazione che avrebbero decretato la diffusione del formaggio come companatico nella pratica alimentare soprattutto dei ceti inferiori, ma, come abbiamo visto, anche sulle mense signorili.

> La sua diffusione ed il suo vasto consumo ci sono testimoniati sin dal secolo XII, in cui appare sia come companatico usuale nelle «refectiones» ai «pauperes» e nei donativi «amore Dei» agli ordini mendicanti, sia, persino, in quelle scarse indicazioni rimasteci riguardanti pasti «straordinari»: ricordiamo, ad esempio, la merenda di Pasquetta offerta per esplicito ordine

[12] G. Carbonelli, *Il* De sanitatis custodia *di Maestro Giacomo Albini di Moncalieri*, Pinerolo, Tipografia Sociale, 1906, p. 84.

[13] F. Gabotto, *L'agricoltura nella regione saluzzese dal secolo XI al XIV*, in *Miscellanea Saluzzese*, Pinerolo, Chiantore Mascarelli, 1901, pp. XCIII-XCIV.

[14] G. Delforno, *I formaggi tipici del Piemonte e della valle d'Aosta*, s.l. EDA, 1981.

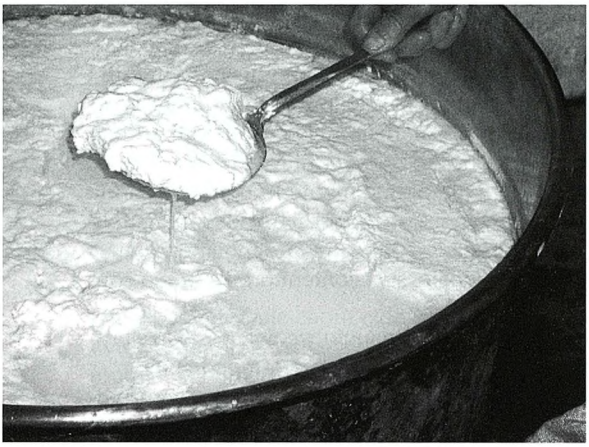
> del conte di Savoia dal castellano di Diano d'Alba agli abitanti del luogo sul prato sotto le mura del castello, composta di pane, vino e formaggio.
> I formaggi, grassi o magri, compaiono poi come oggetto di censo in tutti i conti delle castellanie sabaude sino a tutto il secolo XV; molto frequentemente prodotti caseari vengono compresi anche nei censi dovuti ad enti ecclesiastici, specialmente per beni posti in zone montuose [...].
> La preparazione del formaggio era fatta abitualmente in ogni abitazione rurale ed in ogni abitazione cittadina: negli inventari si trova spesso infatti menzione di «fromagerie» che potrebbero indicare probabilmente sia i recipenti per la preparazione del formaggio, sia i contenitori per la sua conservazione [...].
> Dopo che era stata preparata la pasta del formaggio, veniva posta in stampi di differenti forme e misure. Qui poteva rimanere un tempo brevissimo, quando il formaggio era consumato freschissimo, appena fatto («recens», tipo giuncata, «non multo salitus», anche se di scarso nutrimento. Quando invece si dava inizio alla stagionatura, il formaggio diveniva di giorno in giorno più gustoso e più nutriente: «cum sit quasi medius inter lac et caseum veterem... ad digerendum est facilius et laudabilioris nutrimenti nec est opilativus sicut antiquus», scriveva Giacomo Albini[15].

Tra le zone che si distinguevano per un'intensa attività casearia, figura nel trattato di Pantaleone da Confienza la Val d'Aosta, alla quale l'autore dedica ampio spazio soffermandosi sulle produzioni di burro e sul gusto dolce e delicato dei caci valdostani, derivante dalla varietà di erbe aromatiche di cui si nutrivano le mandrie.

Il nostro interesse per la *Summa* scaturisce però nei passi relativi ai pascoli alpini della zona di Nus, a est di Aosta ove l'autore afferma che venivano confezionati dei *seracia*, bianchi, magri e compatti, di forma quadrangolare alti circa un metro. Al di là della forma e delle dimensioni sono le tecniche di fabbricazione che ci inducono a pensare che più che di una ricotta, dovesse trattarsi di un vero e proprio antesignano dell'attuale *saras*: infatti, estratto il formaggio, al siero di latte vaccino veniva aggiunto un certo quantitativo di latte e di siero acetoso, cioè di due giorni, e il tutto veniva messo in un *masgonum*, cioè un recipiente di forma imprecisata che doveva fungere da caldaia, fino all'affioramento di alcune parti condensate che costituivano appunto il prodotto desiderato. Al termine della lavorazione veniva poi riposto in appositi stampi e poteva essere conservato anche due anni, dopo essere stato salato oppure consumato fresco e poteva in ogni caso essere consumato stemperandolo in acqua di rose e zucchero:

> Capitulum quartum secundi tractatus. De caseo Valis [sic] Auguste et de seratio.
> [...] Et quia in ista valle fiunt seracii ita famosi et boni maxime in loco dicto Nus, unde seracii de Nus appellantur, magni valde quadrangulati, altitudinis quasi duorum cubitorum, qui servantur per annum in perfectione et

[15] Nada Patrone, *Il cibo del ricco,* cit., p. 349 e sgg.



Estrazione del saras *(foto Guido Tallone).*

aliquando per duos. Et, ut audivi, fiunt hoc modo: extracto caseo, reaponunt certam lactis quantitatem cum certa portione aque lactis accetoxe, videlicet quorum dierum, et misscent [sic] cum aqua lacte nova apponuntque caldarium igni donec ferveat et bulire incipiat; et sic condensantur alique partes que supernatant et hoc appellantur serum et ipsum colligentes reponent in formulario suprascripte figure et ibi comprimuntur partes acquose sicut a caseo. Et quia aliquando non habent tantam materiam quod possint illam formam implere, faciunt et perficiunt seratium suum in duobus et aliquando in tribus diebus; et ita apparet diversitas in diversis partibus suis et in colore et sapore ac bonitate, que aliquando magis apparet in una parte quam in alia; et ad veritatem non apparet in ipsis magna viscositas neque est. Sunt satis facile digestionis et propterea in partibus circunstantibus/ mulieres exhibent pro cibo indifferenter infirmis, etiam aliqui medici hoc faciunt[16].

Trad.: ... E in questa Valle ancora si fanno seras e assai famosi e buoni massimamente nella località detta Nus: i seras di Nus sono detti grandissimi perché quadrangolari con un'altezza di quasi due cubiti, ed essi si conservano per un anno perfettamente e talvolta anche per due; e come ebbi a sentire, li fanno in questo modo: estratto il formaggio, uniscono ad esso nuovamente una certa quantità di latte con una certa parte di acqua di latte acida ossia di due giorni e mescolano con acqua di latte fresco; pongono quindi il calderone al fuoco finché si riscaldi e cominci a bollire e così si condensino le parti che nuotano in superficie e questo lo chiamano siero e lo raccolgono e lo ripongono nella forma della sopra descritta figura e ivi ne spremono le parti acquose come dal formaggio: e poiché talvolta non hanno tanta materia con la quale possano riempire quella forma fanno e terminano il loro seras in due ed anche in tre giorni e così si spiega la diversità delle sue diverse parti in colore e sapore e bontà che talvolta si presenta più in una parte che in un'altra: e, per la verità, non si presenta in essi grande viscosità e neppure c'è. Sono di sufficientemente facile digestione e a causa di ciò, nelle regioni circostanti, le donne lo servono indifferentemente come cibo agli infermi così come fanno alcuni medici[17].

Che l'aggiunta di latte sia una vera e propria discriminante del *saras* rispetto alla ricotta, sembra esserne consapevole lo stesso Pantaleone, che,

[16] Naso, *Formaggi del Medioevo*, cit., p. 117.

[17] Traduzione in Delforno, *I formaggi tipici*, cit., p. 148.

da buon assaggiatore ed estimatore di formaggi, rimarca anche la notevole differenza che ne deriva per il palato rendendo questi *seracia* particolarmente gradevoli.

> Fitque serum in Italia et partibus pedemontanis, sed credo non apponunt lac; verum non sunt ita magni nec in tanta bonitate. In Quaciis tamen, prope Avilianam, fiunt quasi in forma caseorum et sunt boni valde dum non sunt multum salsi et, post seratios de Nus, alios in bonitate precedunt maxime dum antiquantur, quia de novis reperio meliores in multibus partibus pedemontanis, videlicet in Cherio[18].

> Trad.: Il siero lo si fa anche in Italia e nelle regioni piemontesi; ma ritengo non uniscano latte, invero non sono così grandi né di tanta bontà. Ciononostante [a Coazze, n.d.r.] presso Avigliana ne fanno quasi a forma di formaggio e sono assai buoni per quanto non siano molto salsi e dopo i seras di Nus precedono gli altri in bontà specie se invecchiati perché di nuovi ne trovo di migliori in molte parti del Piemonte, ad esempio Chieri[19].

In altre parole, molto più di quanto abbiano fatto gli studiosi, anche in tempi recenti, il nostro medico riconosce alla ricotta un'ampia diffusione nell'area pedemontana (valli Cuneesi, Chieri, ecc.) ma sottolinea come a Nus, a Coazze e in val Germanasca – citata per la bontà dei suoi formaggi in un altro passo della *Summa* – la ricotta venga prodotta con questa aggiunta di latte e questo la renda, oltre che più gradevole, diversa da tutte le altre.

Diffusione del Saras *nell'area alpina nord-occidentale*

L'ampia diffusione dei *saracia* nelle vallate alpine del Piemonte tardo medievale è stata analizzata con perizia da Irma Naso che, commentando il passo della *Summa* in cui Pantaleone da Confienza rimarca la digeribilità del prodotto e il suo utilizzo nelle diete per infermi, scrive:

> Nelle carte piemontesi dell'ultimo Medioevo è sovente menzionato, specie nei testamenti, come alimento destinato ai poveri, ma doveva comparire abitualmente anche sulle mense signorili, se ad esempio la provvista per la cucina della corte sabauda comprendeva talora alcuni «seracia putrefacta», ad avanzata fermentazione e molto piccanti. Il seracium, non meno del caseus, poteva essere oggetto di censo e dava luogo a intensi scambi commerciali lungo le arterie di comunicazione locali e interregionali: in tutto il territorio pedemontano troviamo l'uno e l'altro menzionati con una certa frequenza nelle fonti tardomedievali, sia nei rendiconti dell'amministrazione sabauda, sia nella documentazione doganale; le tariffe dei pedaggi e delle gabelle dal XIII secolo in poi contengono indicazioni precise sul loro

[18] Naso, *Formaggi del Medioevo*, cit., p. 117.
[19] Traduzione in Delforno, *I formaggi tipici*, cit., p. 148.

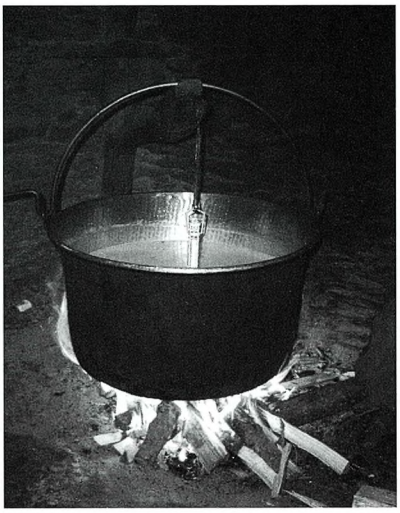
> transito, secondo correnti dirette prevalentemente dalle zone alpine verso la pianura.
> L'attività casearia era ovviamente assai sviluppata in ogni vallata alpina e prealpina. Negli alpeggi il processo di trasformazione del latte era condotto secondo tecniche arcaiche e ciascuna malga produceva quantità di formaggi tutto sommato relativamente modeste; nel complesso però quel settore ricopriva un ruolo non secondario nell'economia delle popolazioni di montagna, alimentando – come si è sopra accennato – una certa attività commerciale. Pantaleone da Confienza sembra tenere in grande considerazione i formaggi confezionati dai malgari piemontesi, durante l'alpeggio estivo[20].

E un documentato studio di Elena Rotelli, oltre che il già citato lavoro della Nada Patrone, ci ricordano che la circolazione di uomini e mandrie in questo periodo era ben più ampia di quanto noi possiamo immaginare:

> Attraverso il solo Moncenisio, dal gennaio 1341 al gennaio 1343, passarono 9880 capi di suini, 616 bovini, 25268 pecore e montoni e 1869 agnelli. Dal gennaio 1343 al settembre 1344 si contano 1400 suini, 621 bovini, 11868 pecore e montoni e 2543 agnelli.
> Ma le greggi che attraversavano il Moncenisio, le ritroviamo, almeno in parte, al pedaggio e sulle alpi di Susa. Nel 1313-14 si contano oltre 6000 ovini, nel 1315 ne arrivano 4369, sono 2649 fra il 30 marzo e il 18 novembre 1316, fra il 6 aprile 1317 e il 17 giugno 1318 ne salgono 8340. Sono questi gli anni migliori, quelli in cui i pedaggi fanno registrare le piu forti entrate; poi le continue guerre diraderanno i passaggi. La guerra è, infatti, l'avversaria piu temuta dai pastori, che paventano gli eserciti come i contadini temono la tempesta. I passaggi oscillano paurosamente da un anno all'altro. In alcuni anni non passa nessun gregge, in altri poche centinaia di pecore. Negli anni migliori si ottengono ancora 2000-3000 capi che pagano il pedaggio; ma dopo il 1315 il diritto stesso verrà temporaneamente ceduto: riapparirà ancora per qualche anno, per poi sparire per sempre.
> Le greggi che non salivano ai pascoli di Susa le ritroviamo, unite a quelle che passavano per il Monginevro, al pedaggio di Avigliana. Anche qui il loro numero varia notevolmente da un anno all'altro. Dal 26 aprile 1306 al 12 marzo 1308 arrivano, provenienti dai due passi, 8190 ovini. Dal 20 febbraio 1318 all'8 aprile 1325, ne arrivano 31995 con una media di oltre 4500 all'anno. Dal 2 gennaio 1327 al 7 aprile 1331 ne arrivano 23925 con una media di quasi 6000 all'anno. Dal 10 aprile 1333 al 5 febbraio 1337 se ne contano 21345 con una media di oltre 5300 all'anno. Negli anni fra il 1339 e il 1345 ne arrivano circa 2700 all'anno. E a questi occorre aggiungere le migliaia di pecore che salivano sui pascoli di Avigliana[21].
>
> Il formaggio dava luogo ad un commercio assai intenso sulle arterie di comunicazioni, grandi o piccole, locali, regionali o internazionali: si può af-

[20] NASO, *Formaggi del Medioevo*, cit., pp. 49-50.

[21] E. ROTELLI, *Una campagna medievale. Storia agraria del Piemonte tra il 1250 e il 1450,* Torino, Einaudi, 1973, pp. 15-17.



Il riscaldamento del siero.

fermare, senza tema di errore, che non vi sono rendiconti o tariffari di pedaggi o gabelle che non contengano indicazioni ben precise e minuziose sul transito di «casei» e di «seracia». Il commercio, che si svolgeva nell'area pedemontana, era essenzialmente un commercio locale, le cui correnti erano naturalmente dirette dalle zone montuose verso la pianura. Ad esempio dalla Valle d'Aosta scendevano verso l'Eporediese, per diramarsi di qui in ogni comprensorio pedemontano, numerosi «casei» o «seracia» esplicitamente denunciati come oggetto di esportazione; spesso nei rendiconti dei pedaggi alpini si indicano le tariffe per i «casei» che scendevano dagli alpeggi primaverili ed estivi, trasportati addirittura a carri.
Esistevano tuttavia anche correnti di traffico dalle zone transalpine, comprensibili tenendo presenti i vasti possessi fondiari oltremonti di enti ecclesiastici, di famiglie signorili, specialmente dei Savoia, ed il traffico pressoché costante e continuo che caratterizzava i transiti alpini.
[...] Il commercio al minuto ed all'ingrosso avveniva in tutti i centri abitati sui banchi del mercato, in ore ben stabilite dalle autorità comunali, in genere «non ante nonam», o, se non sul mercato, almeno «intra civitatem» per facilitare, come per gli altri generi alimentari, i controlli degli ufficiali comunali a ciò preposti. Talvolta sono attestate eccezioni con autorizzazioni di vendita nei sobborghi fuori le mura, valide però unicamente per modesti acquisti fatti dai privati «pro usu suo».
I «formagerii» o rivenditori di formaggi («casei et seracia») andarono sempre più acquistando un certo rilievo economico nella vita cittadina, legato al sempre crescente consumo di formaggio, tanto che in certe località, verso la fine del secolo XV, si organizzarono, come già abbiamo visto, in un proprio paratico[22].

Alla luce di quest'ampia circolazione di animali e formaggi, possiamo pertanto provare a chiudere il cerchio di questo primo capitolo, che abbiamo aperto con l'etimologia della parola *saras*. L'area di origine del nostro «cacioricotta»[23] va correttamente collocata all'interno della Savoia: le attestazioni di Pantaleone da Confienza concentrano l'attenzione sulla Val d'Aosta, ma l'etimologia della parola non ci deve far dimenticare che analoghe lavorazioni si sono probabilmente registrate sul versante francese e sviz-

[22] NADA PATRONE, *Il cibo del ricco,* cit., pp. 356-357.

[23] Infatti non possiamo menzionarlo come "formaggio", dal momento che un Regio Decreto del 1925, in seguito mai più modificato, indica che sotto il nome di formaggio in Italia può essere commercializzato soltanto il prodotto della coagulazione acida o presamica del latte.

zero e vedremo che, almeno stando alle nostre fonti, qualcosa di simile, in qualche vallone della Svizzera deve aver avuto analogo sviluppo. Certo è che dalla Val d'Aosta questo tipo di lavorazione deve aver preso piede rapidamente anche in altre vallate, almeno in quelle dove la tradizione casearia era radicata da secoli: e le nostre attestazioni all'interno della *Summa* ci permettono di registrare questo cammino fino in val Sangone (Coazze) e in val San Martino (attualmente val Germanasca). Un percorso credibile se si pensa che la val Germanasca è una valle collaterale della val Chisone che condivide ancora oggi con la val Sangone l'ampio parco dell'Orsiera.

Cerchiamo dunque di comprendere quanto fosse radicata la tradizione casearia nelle valli pinerolesi e come la loro connotazione *valdese* abbia poi finito per tipicizzare un prodotto che – anche se da non confondere con la ricotta – nasce e si diffonde in un'area di produzione ben più ampia.

Prima di far questo vorremmo però dedicare ancora qualche cenno alle origini della consuetudine di effettuare la stagionatura nel fieno.

Archetipi di conservazione nel fieno

Alla stagionatura dei formaggi Pantaleone da Confienza dedica un ampio capitolo dal quale apprendiamo che i locali adibiti alla conservazione dei formaggi erano molti diversi da luogo a luogo: alcuni privilegiavano la maturazione dei formaggi in ambienti secchi, a volte caldi e fumosi; altri in grotte sotterranee umide e buie. Tuttavia per la maggior parte dei formaggi l'immagazzinamento delle forme avveniva in locali luminosi e dotati di una adeguata ventilazione. In questo caso essi – come avviene ancora oggi – erano oggetto di molte cure anche durante la stagionatura: rivoltamenti e trattamenti di superficicie (es. pulitura e oliatura della crosta). Al di là di questi dettagli generali la cosa per noi interessante è però che, oltre alla consueta pratica di sistemare le forme su tavole di legno, esisteva anche quella di adagiarle sulla paglia o sul fieno oppure addirittura di avvolgerle nella paglia e poi sospenderle «con funi o ancora completamente affondate in chicchi di segale, per evitare una evaporazione esagerata»[24]. Secondo Pantaleone da Confienza questo sembra essere il trattamento riservato alla toma di Lanzo le cui forme «venivano collocate inizialmente sul fieno o sulla paglia in ambienti umidi; poi, in un secondo momento, avvolte nella paglia a guisa di sacco chiuso, erano appese in locali ventilati»[25]:

> Capitulum XIII primi tractatus. De diversitate caseorum ex parte locorum in quibus conservantur et ex parte eorum que caseis circumponuntur pro eorum conservatione.

[24] Naso, *Formaggi del Medioevo*, cit., p. 35.

[25] Ivi, p. 50.

> [...] Aliqui etiam imponunt fenum et circonvulvunt et in locis humidis conservant maxime in novelitate ipsorum et post, volentes ipsos ad antiquitatem conservare, funibus suspendunt. Alii in blado submergunt et ibi cum temperato calore conservant et ab aeris superflua exicatione[26].

Dunque l'ambiente umido favorirebbe la decomposizione del fieno sul quale venivano adagiate le forme e la crosta risulterebbe ispessita da questi frammenti di fieno. La tesi oggi più ricorrente per giustificare la consuetudine di avvolgere i *saras* nel fieno è quella di agevolarne il trasporto: queste antiche forme di stagionatura, che hanno una provenienza geografica molto vicina a quella del nostro cacio-ricotta, lasciano invece aperta l'ipotesi che qualche *margarius* (malgaro) abbia tentato – e solo nelle nostre valli – di riproporre un analogo metodo di stagionatura, da applicare, anziché ai formaggi, proprio al *saras*.

Un'ipotesi sorretta anche da alcuni riscontri bibliografici di specialisti di settore:

> In Piemonte il problema della conservazione della Ricotta è stato risolto anche senza ricorrere alla salatura, alla pepatura o all'affumicatura, che ne alterano le caratteristiche organolettiche: il Saras viene infatti preservato per qualche settimana avvolgendolo nel fieno più aromatico, quello tagliato durante il mese di maggio (e detto perciò «maggengo»), oppure, più raramente, nel timo serpillo. Il sapore del prodotto fresco si mantiene così inalterato, con in più una nota dovuta agli aromi trasmessigli dal fieno[27].

La nascita dei processi di caseificazione nelle valli valdesi tra storia e leggenda

L'apporto saraceno

Sulle origini delle tecniche di trasformazione dei formaggi sembra che, almeno per la val Pellice, sia stato determinante l'apporto saraceno. La presenza dei Saraceni in questa zona è ampiamente attestata da una serie di toponimi ed è probabilmente all'origine delle leggende relative alla presenza di «un uomo selvaggio» che avrebbe introdotto in valle nuove pratiche casearie, come ha dimostrato un'accurata ricostruzione di Vincenzina Taccia, apparsa alla fine degli anni Ottanta su questa rivista[28].

---

[26] Ivi, p. 109. Scrive Nada Patrone che, secondo gli studi della Friolotto, «il "bladum" qui menzionato dovrebbe essere segale, il cereale più adatto alla conservazione dei formaggi in quanto il chicco, dopo la trebbiatura, resta completamente spoglio della lolla, la quale, aderendo alla crosta del formaggio, può anche farlo imputridire. Inoltre, essendo la segale il più asciutto di tutti i cereali, è il migliore per conservarli sani, conservando la giusta freschezza della pasta».

[27] G. Fiori, *Formaggi italiani*, Torino, Eos, 1999, p. 129.

[28] V. Taccia, *Presenza dei saraceni in val Pellice*, in «La beidana», 6, 1987, pp. 36-40.

Le fantine

Tuttavia, scorrendo più attentamente l'immaginario leggendario delle Valli, *lou sarvage*, non sembrerebbe essere stato l'unico responsabile delle nuove tecniche di casearie. Le leggende, pazientemente raccolte tra il 1910 e il 1915 in ogni villaggio delle Valli da Giovanni Jalla e Maria Bonnet, introducono una significativa variabile secondo la quale sarebbero state le fate, e non "il selvaggio" ad insegnare ai locali i segreti concernenti la lavorazione del latte, per ottenere burro, formaggio e *saras*. In seguito, offese dal cattivo contegno dei loro beneficati, li avrebbero però abbandonati senza rivelare altri segreti caseari come, ad esempio, la possibilità di ricavare dal latticello «miele e cera». Vediamo in dettaglio la leggenda:

Il miele e la cera

Secoli fa, le "fantine" vennero a stabilirsi nei pascoli della Barma d'Aout e della Coumba 'd la Biava. Erano fate pastore, molto gentili e a modo. Le loro sottanelle corte e scure e i loro corpetti bianchi davano ai loro corpi minuscoli e sottili un'apparenza fresca e rustica che le distingueva completamente dalle loro sorelle, le fate oziose, dai lunghi strascichi e dagli ornamenti luccicanti. Avevano greggi di capre e di vacche grasse e prospere che conducevano personalmente al pascolo e all'abbeveratoio. Erano donnette attive e industriose, contente della vita e fiduciose nella bontà degli esseri umani. Amavano assai i giovani pastorelli di bell'aspetto e lanciavano loro, a volte, dolci sguardi furtivi: ma, non appena uno di loro si avventurava a parlare di matrimonio, fuggivano, leggere come ombre, riempiendo l'aria dei loro fragorosi scoppi di risa.

Del resto servizievoli, davano volentieri una mano ai poveri e a chi aveva qualche impedimento e non trascurando nulla per farsi benvolere da tutti. Avevano insegnato ai contadini i loro segreti per fare il burro, i formaggi, le ricotte... (les serés) E in un giorno di familiarità, avevano persino introdotto i loro preferiti nelle loro abitazioni splendenti di pulizia e avevano mostrato loro meravigliosi utensili d'oro e d'argento.

Ma viene il giorno in cui la loro intimità con gli uomini si rompe: diventano diffidenti, si ritirano sulle alte cime e si nascondono per sempre alla vista dei mortali.

Un cattivo soggetto, indispettito per non aver potuto godere dell'amore imperioso che una "fantina" ha fatto nascere nel suo cuore, si introduce un giorno nella casetta fatata e ruba gli utensili che riesce a scovare. È una vendetta meschina, ma sa quanto le fate ne soffriranno, e il cuore ferito gode in anticipo del loro dolore.

Difatti quelle anime semplici, tornate a casa, si accorano: piangono, pestano l'erba con i loro graziosi piedini, si strappano i capelli nella loro rabbia infantile e lanciano le più terribili maledizioni contro l'anonimo colpevole.

– Ci avete rubato gli utensili? – gridano ai curiosi testimoni del loro dolore –Ebbene, anche voi avrete da perderci. Avremmo potuto insegnarvi ancora il metodo per fare del miele e della cera con il siero del latte, dopo aver fatto il burro e il formaggio, ma conserveremo il nostro segreto.

In effetti, sono partite con il loro segreto; ecco perché i pastori non possono far nulla con il siero del latte (L. Gardiol, Bobbio)

Variante (Prali)
In fondo alla Couchëtto, esiste ancora adesso un fienile chiamato «il fienile di Grill» dove abitava un tempo una famiglia di pastori.
Un giorno, una buona fata si presenta al capo famiglia proponendogli di insegnargli la maniera di fabbricare, col latte, burro, formaggio, ricotta, miele e cera. (Un jour , une bonne fee se presente au chef de famille en lui offrant de lui enseigner le moyen de fabriquer, avec le lait, du beurre, du fromage, des serés, du miel et de la cire).
– A una condizione tuttavia: che per il momento i nostri procedimenti rimangano segreti; perciò devo essere lasciata sola in casa per alcuni istanti.
Il contadino, intimidito dalla meravigliosa bellezza della fata bionda, promette ogni cosa e si ritira, con i figlioli, nei prati vicini. Aspetta, aspetta, ma la fata non esce mai. Si odono rumori di canti e di corse animate all'interno della casa: sembra di udire un piccolo sciame di allegre operaie indaffarate nel lavoro.
– Che confusione! Chissà come mi metteranno sossopra la casa. Non era certo contemplato dal nostro contratto! Andiamo a vedere.
E, avvicinandosi a passi felpati alla sua abitazione, spinge bruscamente la porta della cucina; ma incontra una forte resistenza dall'interno. Improvvisamente i canti cessano, un fruscio di sottane si agita all'interno e la porta si apre da sola.
Entra e vede la fata, tutta rossa per l'indignazione, nell'atto di posare sul tavolo una ricotta dall'aspetto squisito (un seré d'exquise apparence)
– Curiosone! ti sei punito da solo. Non mi rimaneva da fare che il miele e la cera, ma poiché non sei stato capace di aspettare una mezz'ora di più, non ti svelerò mai il mio segreto (Pietro Rostan, detto Couzin, Guigo, Prali)[29].

Non è questa la sede per addentrarci in complesse – quanto discutibili – interpretazioni ma sicuramente val la pena provare a trarre almeno due conseguenze da queste leggende. Innanzitutto che entrambe le versioni indicano un'origine non autoctona dei processi di caseificazione, e testimoniano dunque un rapporto con un'"alterità", cioè con qualcuno venuto dall'esterno: in proposito, se appare convincente l'identificazione del "selvaggio" con qualche saraceno nascostosi nelle caverne di queste vallate, le fate farebbero piuttosto pensare alla presenza di qualche «malgara» proveniente da altre vallate alpine: un'ipotesi che trova un suo fondamento anche negli studi della Nada Patrone che rileva che tra i maestri «formagerii»

> potevano ritrovarsi anche donne come quella donna della Bresse, tanto abile a preparare il formaggio, che i suoi prodotti erano largamente ricercati dai buongustai, pur avendo un prezzo più alto di quelli preparati nella medesima località[30].

In secondo luogo, entrambe le versioni della leggenda alludono a un rapporto di fiducia e di scambio reciproco che si sarebbe improvvisamente

[29] M. Bonnet, *Tradizioni orali delle Valli Valdesi del Piemonte*, a cura di A. Genre, Torino, Claudiana, 1994.
[30] Nada Patrone, *Il cibo del ricco*, cit., p. 354.

interrotto a causa dei montanari: certamente questo secondo messaggio sottintende una ovvia morale, ma a noi preme qui sottolineare piuttosto la discontinuità di rapporto che ne emerge, che finisce per compromettere lo sviluppo delle tecniche casearie. Ebbene viene spontaneo chiedersi se questa interruzione non celi in realtà ben altro genere di danni arrecati alle attività produttive dalle continue persecuzioni religiose che insanguinarono queste valli dal XV al XVIII secolo.

Ma prima di accennare a queste vicende proviamo però ancora a verificare la permeabilità di processi caseari presenti in diverse zone alpine attraverso lo studio di un elemento fondamentale dei processi di caseificazione: il caglio.

Cagli e presami dalla Summa lacticiniorum *ad oggi*

Da millenni l'uomo ha imparato a sfruttare il caglio più efficace e potente in natura, cioè i succhi gastrici dei mammiferi lattanti, fondamentali per la digestione del loro nutrimento principale:

> La sostanza più utilizzata come caglio è dunque il cosiddetto presame, una pasta, una polvere o un liquido ottenuto dalla lavorazione degli stomaci di agnelli, vitelli o capretti. Il caglio di capretto, più efficace di tutti gli altri, conferisce un sapore forte al formaggio, tanto che, laddove la lavorazione non lo richieda espressamente, gli si preferisce quello di vitello. Soltanto in pochi casi, come per il Mascarpone, era ed è invalsa l'abitudine di utilizzare le sostanze dal gusto più neutro quali l'aceto bianco o l'acido citrico[31].

Pantaleone da Confienza dedica nel suo trattato anche uno spazio all'esame dei diversi tipi di presame, segnalati da vari autori ma soprattutto da Aristotele. Ciò ha permesso ad Irma Naso e ad Anna Maria Patrone di tracciare un quadro sintetico dei principali presami in uso nel Medioevo e nell'età moderna in area alpina:

> Verso al fine del Medioevo nell'Occidente europeo i presami più comunemente usati dovevano essere comunque quelli di capretto e di vitello, accanto ai semi di cardo, il cui impiego sembra fosse abituale soprattutto in Bretagna e nel Poitou: così almeno puntualizza l'autore stesso che, richiamando la propria personale esperienza e ricordando di avere persino portato con sé da quelle regioni dei semi lanuginosi della pianta conosciuta in Francia con il nome di «la zardoneta», dichiara di averne potuto verificare l'esatta corrispondenza con quella indicata dai medici come «camaleonta» e designata nell'Italia nord-occidentale con le più svariate denominazioni[32].

[31] Fiori, *Formaggi italiani*, cit., p. 26.
[32] Naso, *Formaggi del Medioevo*, cit., p. 31.

> I cagli più usati, secondo Pantaleone da Confienza, dovevano essere quelli tratti dall'abomaso dei giovani ruminanti ancora nutriti a solo latte («mancii de lacte»), o dal coagulo contenuto nello stomaco della lepre. Esistevano anche coaguli vegetali, quali il latte di fico "in quo infunditur lana que postea lavatur cum certa parte lactis»[33].

Una pratica rimasta a lungo invariata nei secoli, che trova un puntuale riscontro per la nostra zona in uno studio di Elena Bertocchio dedicato al ciclo del latte nella bassa val Chisone:

> Al momento della vendita dei capretti, il proprietario conservava, tra le interiora degli animali macellati, gli abomasi ancora pieni di latte: essi infatti venivano utilizzati nella preparazione del caglio (la parzüra /përzüra). Gli abomasi venivano appesi nelle cappe dei camini dove restavano a seccare per alcuni mesi; quando erano sufficientemente secchi li si appendeva ad un bastone in un luogo fresco ed asciutto. Per preparare il caglio si lavava accuratamente uno di questi abomasi e lo si metteva in un sacchetto di tela che veniva immerso in un recipiente contenente circa due litri di acqua tiepida precedentemente bollita e salata (éva salà/ aiga salà). Si lasciava il sacchetto nell'acqua per una quindicina di giorni poi lo si poteva buttare perchè a questo punto il caglio era pronto e poteva essere conservato anche per molti mesi, se ne serviva poco, in un recipiente di terracotta (tüpin) chiuso da una piccola lastra di pietra o in un bottiglione di vetro.
> L'informatore N. 2 sostiene però che nella preparazione del caglio era impiegata anche la vescica (vàs(s)ia) di un vitello che veniva acquistata dal macellaio, fatta seccare e utilizzata oltre all'abomaso di capretto o in sostituzione di esso, con la stessa procedura (la vescica secca era denominata pletta). La proporzione era: mezza vescica per ogni abomaso utilizzato.
> Circa la quantità di caglio utilizzata nella produzione casearia si può valutare che ½ bicchiere di questo liquido fosse sufficiente per far coagulare (ëncaià) una ventina di litri di latte[34].

*Un "*saras *valdese"*

Il "ghetto" valdese e i suoi rapporti con l'Europa

Se esiste un *saras* tipico delle valli pinerolesi, è però certo che ne esiste uno anche tipicamente "valdese", ed è certamente di questo che parlano molte attestazioni ufficiali dell'età moderna che sembrano stabilire un particolare nesso tra questa vicenda religiosa e le forme di lavorazione del *saras* in questa zona alpina. Senza voler ripercorrere la vicenda valdese – che i lettori de «La beidana» conoscono benissimo – varrà però la pena di sotto-

[33] Nada Patrone, *Il cibo del ricco,* cit., p. 354.

[34] E. Bertocchio, *Ciclo del latte ed architettura tradizionale nella bassa val Chisone: inchiesta al Gran Dubbione di Rinasca*, tesi di laurea, Facoltà di Magistero, Università di Torino, a.a. 1987-1988, pp. 93-94.

lineare che alla luce della circolazione di uomini, idee e forti legami con l'Europa protestante e in particolar modo e soprattutto in relazione alle tradizioni casearie, con la Svizzera, che connotano questa storia, hanno sicuramente un fondamento le affermazioni della famiglia Plavan, produttrice di ottimi *saras del fen* sull'alpe del Lazarà nel vallone di Pramollo, che sostiene che la ricetta – in particolare quella della *bouno* – sia stata importata a Riclaretto da un *fruitier* svizzero. Resta da capire quando. Sicuramente dopo il Rimpatrio, dunque nel corso del XVIII secolo, considerando che è solo in questo periodo che, come abbiamo visto, all'interno delle Valli, si registra una certa stabilità dovuta a maggiore tolleranza. Un'ipotesi credibile se si presta attenzione alla documentazione sulla *bouno* esibita da Teofilo Pons.

Dall'agro alla *bouna*

Paul Scheuermaier nella sua monumentale ricerca sul *Lavoro dei contadini*, pubblicata in Italia nel 1980 ci ricorda che in quasi tutte le zone alpine il siero bollito viene fatto coagulare con l'aggiunta di siero acidificato, chiamato anche "agra" o, nel Piemonte nord-occidentale, "buona":

> L'agra si ottiene lasciando invecchiare e acidificare il siero, aggiungendo eventualmente del latticello, del latte o simili, servendosi di un barile verticale, munito di tappo o di rubinetto, il cosiddetto «barile dell'acido» [...]. In val Monastero l'agra viene prodotta con siero, acetosa, ginepro e sale[35].

Sulla ricetta della "buona", in *patouà* la *bouno,* aleggiano probabilmente molte "leggende valligiane", quali quella dell'esistenza di una *bouno* e di una *pi bouno*, quasi alludere a un agro di prima e di seconda scelta. In ogni caso, da un incontro con i produttori, è emerso che l'agro valdese sia costituito da un'essenza di più di venticinque erbe tra cui gemme di larice, ginepro, radice di ortica, timo serpillo – e altre delle quali, per espressa volontà dei produttori, non è stato possibile venire a conoscenza – addizionate con alcune spezie tra cui il guscio di noce moscata.

La famiglia Plavan sostiene di custodire gelosamente il segreto giunto dalla Svizzera e tramandato di famiglia in famiglia, da Riclaretto, all'alpe del Laouzoun di Faetto fino all'alpe del Lazarà nel vallone di Pramollo. Tutto ciò è credibile perché le tre aree indicate sono tra loro confinanti e si confermano, almeno per tutto l'Ottocento aree di produzione del *saras del fen*. Oltre tutto, la fonte orale – anche se la famiglia Plavan sembra non esserne a conoscenza – trova un puntuale riscontro nell'opera di Teofilo Pons, grande studioso dell'etnografia e della cultura popolare delle valli valdesi:

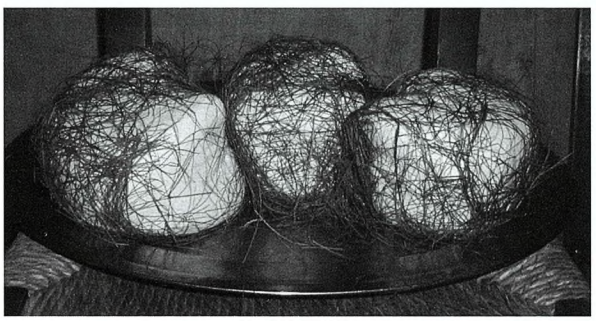
---

[35] P. SCHEUERMEIER, *Il lavoro dei contadini*, Milano, Longanesi, 1980, p. 36.

L'alpe del Pra in una foto di Davide Bert del 1888
(Torre Pellice, Archivio Fotografico Valdese, n. R0324870).

A questo punto, val forse la pena di svelare il cosiddetto segreto della bouno, segreto che pare sia stato custodito gelosamente in val Germanasca da alcune famiglie, particolarmente interessate alla lavorazione del latte.
Fra queste famiglie, dedicatesi all'allevamento del bestiame e alla miglioria dei vari prodotti lattiferi, va ricordata una famiglia Peyronel, del Troussan di Riclaretto che, almeno per due generazioni, si diede a coltivare con passione questo lavoro di aromatizzazione dei famosi sëras di Riclaretto e di Faetto.
Dall'ultimo di questi Peyronel agricoltori-allevatori, Giacomo, il segreto della bouno fu ad un certo momento svelato ad un suo amico di Pramollo, un Tommaso Ribet, che a sua volta lo rivelò ad un Eli Jahier, i quali migliorarono così i loro prodotti caseari. Il Ribet inoltre, imparentatosi con la famiglia Menusan dei Chiotti, finì per rivelare anche a questa famiglia la ricetta alla base del miracoloso e misterioso miscuglio.
Ora, essendomi passata fra le mani con altre antiche carte della val Germanasca, una «Note de ce qu'il faut pour faire la i' bonne», (nota di quel che occorre per fare la "buona"), posso svelare l'antico segreto.
La nota è molto scorretta nell'ortografia francese in cui è stata redatta o ricopiata, ma è stata interpretata con ogni scrupolo, con l'aiuto prezioso del prof. Beniamino Peyronel, micologo di fama europea, uno dei figli di Giacomo, detto Coulin, di cui sopra, defunto nel mese di gennaio del 1975.
La bouno dunque richiedeva tutto un lavoro complicato di misure, eseguito metodicamente con svariati ingredienti, indispensabili per una confezione accurata di questa specie di presame raffinato.

Si confezionava in una capace tinozza, come quelle in uso per fare il bucato, con gli ingredienti seguenti: a) mezza libbra di cannella naturale; b) 24 noci moscate; c) due once di chiodi di garofano; d) un sacco di 4 emine di radici d'ortica di buona qualità; e) una bisaccia (saquetta) piena d'uva acerba e di «cornigles», probabilmente corniole, frutti del corniolo; un pugno di radici di «jeanse», verosimilmente «Panax Ginseng»; g) una mezza dozzina di radici di aigrot, «Imperatoria osthrutium» o «Peucedanum osthrutium»; h) un lievito da 10 a 12 libbre, coperto tutt'intorno da chiodi di garofano; i) mezza libbra di cannella sul lievito e mezzo pugno di chiodi di garofano; k) 13 «bouts de melaise», germogli di larice?; l) due pugni di ortiche fresche, non ancora fiorite; m) ad ogni pasto due buoni pugni di sale per conservare il tutto; n) ad ogni pasto versarvi un secchio di latte ben purgato; o) si purga il latte con due pugni di uva non matura o delle «cornigles» (*cornouilles*), oppure «acetosella» pestata in modo da dare una pinta e mezza di succo; poi si cola in un pezzo di tela rada, si pesta, aggiungendo un po' d'acqua e colando nuovamente il tutto. Si mettono infine da cinque a sei pinte di vino in un secchio, per fare inacidire il latte che si dève mettere per primo nella bouno, e dopo averlo ben purgato, bisogna colarlo ancora.



Saras del fen proveniente dalla val Pellice.

A dire il vero, la ricetta non ci sembra tanto semplice: essa è però molto ingegnosa e deve avere esercitato la infinita pazienza dei montanari dei secoli passati. E se i loro seras hanno acquistato rinomanza grazie alla complicata bouno da essi preparata, con tutti gli ingredienti indicati dalla loro ricetta, gran merito deve loro essere attribuito[36].

Un'attestazione ufficiale: il saras del fen *nell'Inchiesta Jacini*

Il lavoro di Pons sarebbe già di per sé sufficiente a testimoniare una tradizione casearia molto particolare, ma una D.O.P. esige probabilmente un riconoscimento più esplicito dell'esistenza del prodotto. Questa sorta di certificazione ci viene nientemeno che dai risultati raccolti dall'on. Meardi per il Piemonte in occasione dell'Inchiesta Agraria Ministeriale promossa dal deputato della Destra storica Stefano Jacini. I lavori dell'inchiesta durarono quasi un decennio quindi è verosimile pensare che i dati raccolti qui sotto riportati si riferiscano ai primi anni Ottanta dell'Ottocento. Il nostro cacio-ricotta esiste dunque da almeno 120 anni; ma la cosa più interessante

[36] T. G. Pons, *Vita montanara e folklore nelle Valli Valdesi,* Torino, Claudiana, 1978, pp. 162-163.

che emerge dalla lettura dei risultati della relazione Meardi è che essi costituiscono un significativo tassello che si inserisce perfettamente nel mosaico che abbiamo tentato fin qui di ricostruire:

L'operazione dello spurgo.

> Fatte poche eccezioni, il caseificio si trova nella provincia di Torino ancora in uno stato molto primitivo. La produzione del latte ha in tutte e tre le zone una certa importanza; maggiore in quelle delle montagne ove costituisce il principale prodotto del bestiame dei vasti pascoli alpini. [...] Nella terza zona delle Alpi, l'industria casearia ha il suo massimo sviluppo; ivi a seconda delle località si fanno burro, formaggi e ricotte, dette in vernacolo seiras che formano oggetto anche di esportazione. Per procedere con maggior chiarezza e precisione conviene passare in rapido esame i singoli circondari.
>
> Nel circondario di Pinerolo, il latte prodotto nella zona di pianura e di collina è destinato quasi esclusivamente alla produzione del burro, e di piccoli formaggi di pasta molle detti tome che servono esclusivamente alla consumazione locale, e sono adoperati subito. [...] Il latte nelle regioni montuose è adoperato durante l'estate nella fabbricazione dei formaggi. Nella maggior parte delle località si usa di mescolare insieme il latte dei vaccini, caprini ed ovini, di farne la sfiorazione a caldo, e di coagulare il latte sfiorato ad alta temperatura con soverchio sale e presame, ciò che rende il formaggio troppo duro, e di rapida fermentazione. Questi formaggi generalmente non escono dalle valli in cui son fatti. Per fare una di tali forme occorrono da 60 a 70 litri di latte e si vendono 12 lire il miria.
>
> Sull'alpe del Lanzon e di Pramollo si fabbrica una specie di ricotta detta in vernacolo seiras del fen, essa è fatta con una mescolanza di siero dei formaggi, e latte puro, facendolo bollire con un liquido speciale, cioè una soluzione di acidi con aromi, che forma il segreto del fruitier di cui è assai geloso.
>
> L'ebollizione e gli acidi coagulano il miscuglio di latte e siero, che salato, collocato in stampi, e disseccato, viene avviluppato nel fieno da cui prende il nome. [...] Coi residui di quei formaggi si fabbrica anzitutto un burro di seconda qualità, quasi altrettanto buono come quello di prima sfioritura, ma meno compatto e molto soggetto a prendere il rancido; vien perciò venduto a prezzo un po' inferiore. Dopo essersi tolta al piccolo latte la brosse con cui si fa il burro suddetto, vi si aggiunge il boné (ossia l'azy degli svizzeri, cioè del piccolo latte inacidito contenente in infusione certe erbe aromatiche) e lo si scalda fino ad ebollizione; il piccolo latte si spoglia della materia caseosa che ancor contiene la quale viene a galla sotto forma di grumi biancastri, con cui si fa il seras o sairas dei piemontesi che vien consumato fresco, o salato e fatto essiccare[37].

[37] F. Meardi, *Atti della giunta per la Inchiesta Agraria sulle condizioni della classe agricola*, vol. VIII, Roma, Forzani & C., 1883, pp. 198-202.

Il saras *entra in cucina*[38]

Alla fine dell'Ottocento il *saras del fen* godeva dunque di una tradizione ormai consolidata nelle valli valdesi tanto che anche gli storici locali cominciavano a considerarlo un prodotto degno di nota, come in questa breve note di Pittavino sulla val Germanasca (val San Martino):

> Le industrie consistono essenzialmente nell'estrazione dei minerali, nella confezione del burro e del formaggio. Rinomato in specie quello del fieno o del Laouson[39].

Consumato fresco o stagionato come companatico, era destinato a diventare un ingrediente tipico anche della cucina delle valli, tanto che due abili ristoratori e riscopritori di ricette del luogo, quali Walter e Gisella Eynard, non hanno potuto fare a meno di citarlo nella loro accurata raccolta di ricette valdesi e, dal momento che ogni felice procedimento di trasformazione alimentare trova una sua logica conclusione sulla tavola del consumatore, ci è sembrato giusto concludere questo lavoro proprio con questa golosa ricetta, che ancora una volta testimonia una presenza vissuta e consolidata:

> *Balotte di sairass*
> Utilizzate del sairass freschissimo e sbriciolatelo in una insalatiera. Aggiungetevi farina, zucchero e uova.
> Amalgamate molto bene, senza formare grumi e lasciate riposare per alcune ore. Al momento dell'uso, formate con l'aiuto di un cucchiaio e con le mani delle pallottoline della grandezza di una noce.
> Passatele prima nella farina bianca, quindi nell'uovo sbattuto e nei biscotti savoiardi pestati.
> Finita questa operazione, lasciate le «balotte» a rassodare in frigorifero e preparate una padella con strutto od olio bollente, in cui le tufferete un poco alla volta.
> Cuocetele molto rapidamente e scolatele, facendole asciugare sulla carta assorbente.
> Passatele nello zucchero e servitele.
> In alcune famiglie vi era l'usanza di addolcirle con il miele, anziché con lo zucchero o di preprepararne una variante, aggiungendo all'impasto una spolverata di spezie[40].

---

[38] Sul tema della "rinascita" dei "prodotti tipici" legati al territorio valdese, cfr. D. Jalla, *Pan, sairàs e moustardèle. Considerazioni in chiave autobiografica sul declino e la rinascita dei prodotti agroalimentari della montagna alpina*, in «Annali di San Michele», 19, 2006, pp. 495-505.

[39] C. Pittavino, *Pinerolo e il Pinerolese. La valle di San Martino o della Germanasca*, Pinerolo, Tipografia Sociale, 1908, p. 11.

[40] G. e W. Eynard, *Supa barbetta e altre storie*, Torino, Vivalda, 1996, p. 47.

Èrbo d'la deifèro, erba del picchio e mandragora: possibili corrispondenze

di Gianluca Toro

Tra tutte le piante della tradizione popolare delle valli valdesi, note per i loro diversi utilizzi (per lo più come alimento e medicina), quelle più affascinanti sono sicuramente le cosiddette "piante magiche", dotate di particolari poteri. Una di queste è senz'altro l'*èrbo d'la deifèro*, a cui sembra che gli studiosi locali abbiano dedicato scarso interesse. Lo scopo del presente articolo è proprio quello di proporre un'identificazione botanica per questa pianta, sulla base della letteratura disponibile e di relazioni con altre conoscenze tradizionali.

Teofilo Pons riferisce l'esistenza, in passato, di una pianta che, quando calpestata, faceva cadere i chiodi delle scarpe e i ferri delle bestie da soma, pianta nota come *èrbo d'la deifèro*. Cresceva solo in talune località, nei prati di Coulmian (Massello) secondo gli abitanti di Prali, sul costone del Laz Arâ, tra Pomaretto e Pramollo, per quelli di Massello[1].

A giudicare dagli effetti causati secondo la credenza popolare, sarebbe una pianta molto potente, forse rispettata per la sua azione straordinaria e generalmente evitata. Il fatto di fare cadere i chiodi delle scarpe e i ferri delle bestie da soma potrebbe rimandare a una difficoltà nell'avanzare seguendo una certa direzione, a una mancanza di equilibrio e, per estensione, a un possibile effetto inebriante di questa pianta. Potrebbe trattarsi di una pianta relativamente più diffusa in passato che al giorno d'oggi, la cui conoscenza (relativa sia all'identificazione botanica che alle proprietà) si è gradualmente persa con il passare del tempo.

Lo stesso Pons prosegue affermando che questa pianta potrebbe essere una vaga reminiscenza di quella citata nel *De las propiotas de las Animanças*, o *Bestiario Valdese* (XV-XVI secolo), in associazione con il picchio (cap. XI):

> La proprietà del picchio è questa, che scava l'albero con il suo becco e, fatto un grande foro, vi fa dentro il suo nido. Quindi, se qualcuno gli chiu-

[1] T. G. Pons, *Vita montanara e tradizioni popolari alpine (Valli Valdesi), II*, Torino, Claudiana, 1979, p. 166.

> de il foro con un legno o una pietra, lo stesso si allontana subito e riporta una certa erba; e con quell'erba tocca ciò che è stato chiuso, e subito si leva; e dopo può ritornare al suo proprio nido. Da cui si deve ricavare in modo figurato questa proprietà; se qualche diavolo ti chiudesse il nido, cioè la via per arrivare alla patria celeste, ti mostro la via per ritornare alla gloria ovvero alla propria patria celeste con una certa erba, cioè con la virtù e con il buon operato, con la quale si elimina ciò che è stato chiuso, cioè ogni impedimento che ti impedisce di ritornare alla propria patria; infatti la gloria eterna è la nostra patria, secondo il detto di Boezio: «Ti mostrerò la via per mezzo della quale ritornerai alla tua patria».

Credenze simili si ritrovano nella letteratura classica antica, in quella medievale e nelle tradizioni popolari europee.

Tra gli autori classici, ricordiamo Plinio il Vecchio (I secolo d.C.), che nell'*Historia naturalis* (X, 20) scrive:

> È credenza popolare che i cunei conficcati da un pastore nei loro nidi [dei picchi], se viene avvicinata dagli uccelli una certa erba, sgusciano via. Trobio sostiene che un chiodo o un cuneo, con quanta forza lo si conficchi dentro un albero in cui il picchio ha il nido, subito salta via con il crepitare dell'albero, quando l'animale vi si è posato.

La credenza riportata dagli autori classici sarà ripresa nei bestiari medievali, secondo interpretazioni simili a quella del *Bestiario Valdese*. Un'interpretazione particolare è quella erotica, contenuta per esempio nel *Bestiaire d'Amours* (metà del XII secolo) di R. De Fornival, sotto forma di racconto autobiografico fittizio di un amore infelice[2]:

> Così, mia carissima amata, se la mia preghiera vi infastidisce come dite, ve ne potreste liberare benissimo concedendomi il vostro cuore, perché io vi inseguo soltanto per questo [...]. Ma è chiuso con una serratura così resistente che io non potrei venirne a capo, perché la chiave non è in mio possesso e voi, che avete la chiave, non volete aprirla. Pertanto non so come si potrebbe aprire questo petto, a meno che non possedessi l'erba con la quale il picchio verde fa saltare il cavicchio fuori del suo nido.
> La sua natura, infatti, è tale per cui quando trova un albero cavo con una stretta apertura vi fa il proprio nido. E alcune persone, per fare la prova di un simile prodigio, tappano il buco con un cavicchio che vi conficcano con forza. Quando il picchio verde ritorna e trova il nido tappato in maniera tale che tutta la sua forza non potrebbe bastare ad aprirlo, riesce a vincere la forza con l'astuzia e con l'intelligenza. Giacchè conosce per sua natura un'erba che ha il potere di aprire: la cerca finchè la trova, la porta nel becco e con essa tocca il cavicchio, che immediatamente salta fuori.
> Perciò io dico, carissima amica, che se potessi avere un po' di questa erba proverei a vedere se riuscissi ad aprire il vostro dolce petto per prendervi il cuore. Ma ignoro di quale erba si tratti, a meno che non sia la ragione.

[2] *Bestiari medievali*, a cura di L. Morini, Torino, Einaudi, 1996, pp. 396-399.

A sinistra: Radice di Mandragora officinarun *(da O. Rippe et al., 2001,* Paracelsusmedizin. Altes Wissen in der Heilkunst von heute, *Aarau, AT Verlag, p. 121). A destra: Radice di* Mandragora officinarun *(H. Jordan,* Runkel, *2008).*

Nella tradizione popolare francese del Berry, esiste una credenza relativa alla cosiddetta *erba del picchio*, riportata da Rolland nella *Flore populaire de la France*[3]:

> L'erba del picchio è una pianta magica che ha la proprietà di infondere una forza sovrannaturale a colui che se ne strofini le membra. Ecco il mezzo per procurarsela: osservare il volo e i modi di un picchio verde, e quando lo si vedrà fermarsi vicino a un'erba a cui strofinerà il suo becco, ci si potrà deliziare di avere trovato il prezioso talismano. Questa erba incomparabile che dona al picchio verde la forza di forare fino al cuore le querce più dure, si trova anche qualche volta nello stesso nido dell'uccello. In più, si assicura che questa pianta è, in inverno come in estate, coperta di rugiada.

In questo caso, l'*erba del picchio* è stata identificata con la mandragora[4].

La mandragora può essere considerata la pianta magica per eccellenza, la più nota nella cultura occidentale[5]. È stata, ed è ancora, fonte di leggende e ricerche. È una pianta profondamente legata alla mitologia e alle credenze popolari in diverse parti del mondo e la grande varietà di denominazioni che ha assunto presso differenti culture, antiche e moderne, testimonia del molteplice e profondo significato culturale che ha conquistato e mantenuto nel corso del tempo. Forse la leggenda più nota sull'origine della mandragora è quella che la fa nascere dallo sperma o dall'urina degli impiccati. La rac-

---

[3] E. Rolland, *Flore populaire de la France*, Paris, Rolland, 1898-1914, p. 62.

[4] A. Borghini, *L'estrazione della mandragola nel folklore pistoiese. A proposito di mandragola e quercia*, in «Le Apuane», 34, 1997, pp. 116-121.

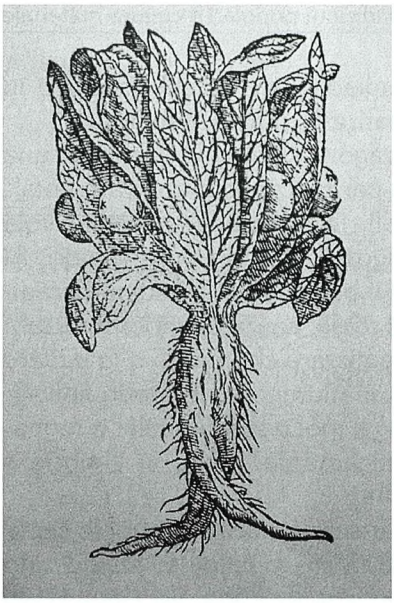
[5] C. Müller-Ebeling, C. Rätsch, *Zauberpflanze Alraune. Die magische Mandragora*, Solothurn, Nachtschatten Verlag, 2004.

Meriton offre a Semenkhara frutti di mandragora e fiori di loto, Egitto, ca. 1350 a.C. (da C. Müller-Ebeling, C. Rätsch, Zauberpflanze Alraune. Die magische Mandragora, *Solothurn, Nachtschatten Verlag, 2004, p. 5 dell'inserto a colori).*

colta della radice era considerata difficile e pericolosa e avveniva per lo più nelle ore notturne, quando la sua luminosità permetteva di localizzarla. Si credeva che, all'estrazione, la pianta emettesse un grido che poteva fare impazzire o uccidere. Per tale motivo, ci si poneva sopravento per evitare l'odore venefico emanato, ma soprattutto, per sradicarla, si usava un cane che moriva al posto dell'uomo. La mandragora ebbe diversi usi in passato, usi che in alcuni casi si sono mantenuti ancora al giorno d'oggi. Si impiegava come specie psicoattiva, con effetto inebriante, allucinogeno e delirogeno, soprattutto nella stregoneria europea, come afrodisiaco e nella magia dell'amore, in cerimoniali erotici. Per il fatto che la radice possiede una forma che ricorda quella umana, si pensava che la mandragora avesse un grande potere ed era quindi usata in pratiche magiche. Nell'occultismo, l'impiego più conosciuto della radice era sotto forma di *homunculus*, cioè di piccolo essere umano dotato di coscienza, dai poteri sovrannaturali e adatto a diversi servizi. In medicina, si usava essenzialmente come narcotico e antidolorifico.

Tra la mandragora e la quercia citata nel passo precedente esiste una relazione. Infatti, la mandragora era considerata la pianta di Ecate, dea greca degli inferi, degli spiriti notturni e della stregoneria, strega essa stessa, e la quercia le era sacra. Ricordiamo che, secondo la tradizione popolare pistoiese, per l'estrazione della mandragora si usava un bastone di legno di quercia, a cui veniva attaccata una corda[6]. Inoltre, l'*erba del picchio* è descritta come

[6] Borghini, *L'estrazione della mandragola*, cit.; Müller-Ebeling, Rätsch, *Zauberpflanze Alraune*, cit., pp. 59-64.



Mandragora officinarum *(da P.A. Matthioli,* Commentaires sur les six livres de Ped. Dioscor. Anazarbeen de la matiere medecinale, *Lion 1579, in R. Pierini,* La Magica Mandragora. L'Esoterismo, il Mito, la Storia, la Leggenda, *Viareggio, Rebis, 1999, p. 82).*

Euresi porge una mandragora a Dioscoride (dal Codex vindobonensis medicus graecus, *ca 512 d.C.; in J.-L. Le Quellec,* La mandragore: "celle qui expulse", *Actes du séminaire d'ethnobotanique de Salagon,* Plantes, sociétés, savoirs, symboles. Matériaux pour une ethnobotanique européenne, *3, 2003-2004, pp. 79-95: 80).*

Estrazione della radice di mandragora con il cane (dal Tacuinum sanitatis, *ca. 1390, in C. Rätsch,* Plants of Love, *Berkeley, Ten Speed Press, 1997, p. 137)*

Homunculus *(da www.sagen.at).*

ricoperta di rugiada, e proprio le gocce di rugiada, per un effetto ottico in certe condizioni atmosferiche, farebbero apparire la pianta luminosa[7].

L'associazione del picchio con la mandragora si ritrova anche in una credenza tedesca, la quale indica un metodo per raccogliere questa pianta[8]. Se nel nido di un picchio vi sono dei piccoli, lo si chiude. L'uccello vola subito via per cercare una radice di mandragora con cui aprire il nido. Al suo ritorno, si grida per spaventarlo, cosicché il picchio lascia cadere la radice, la quale deve essere raccolta in un panno rosso, senza che tocchi terra.

Dai documenti citati, è quindi possibile ipotizzare che l'*èrbo d'la deifèro* corrisponda all'*erba del picchio* e quindi alla mandragora, in modo specifico alla *Mandragora officinarum*, al giorno d'oggi molto rara in Italia e segnalata in Piemonte, Val d'Aosta e Veneto, anticamente anche in Umbria e Marche[9].

Secondo Rolland[10], la mandragora è un essere fantastico il quale semina nei prati una pianta che produce vertigine in chi la calpesti, impedendo di riconoscere i luoghi che sono famigliari. Ciò ben si adatta alla descrizione riportata inizialmente per l'*èrbo d'la deifèro*, la quale mostra il suo effetto quando è calpestata, causando un certo disorientamento, espresso attraverso l'immagine della perdita dei chiodi delle scarpe e dei ferri delle bestie da soma.

Inoltre, la mandragora serviva per aprire magicamente le serrature, soprattutto quelle dei forzieri contenenti tesori, da cui il termine popolare tedesco *Springwurz*, da *sprengen*, «forzare», «scassinare», quindi «radice per scassinare»[11]. Inoltre, nel XVI secolo, vi era la regola che nelle prigioni non si potesse tenere la radice di mandragora, poiché avrebbe permesso di aprire ogni serratura[12]. Similmente, questo impiego magico trova corrispondenza nella proprietà dell'*èrbo d'la deifèro* di aprire un luogo in qualche modo chiuso.

In definitiva, la testimonianza sull'*èrbo d'la deifèro* ad opera di Pons potrebbe costituire, sia per le valli valdesi sia per il territorio italiano in generale, un importante documento relativo alla credenza popolare nelle proprietà magiche della mandragora.

---

[7] R. Rudgley, *Encyclopaedia of Psychoactive Substances*, Little, Brown and Company, 2000, p. 158.

[8] H. e U. Jordan, comunicazione personale, 2008 (Runkel).

[9] S. Pignatti, *Flora d'Italia*, Bologna, Edagricole, 1982, p. 518.

[10] Rolland, *Flore populaire*, cit., pp. 126-127.

[11] H. e U. Jordan, comunicazione personale.

[12] H. e U. Jordan, comunicazione personale.

Un concetto armonico delle cose...

Una riflessione sulla vita in montagna, con una scheda su come si fa una gerla

di Giovanni Tron

Giovanni Tron (1948-2008), già autore dell'articolo Una casa si fa così *(pubblicato ne «la beidana», n. 4, ottobre 1986, pp. 36-44), su richiesta del-l'*Associazione Amici della Scuola Latina *di collaborare nella raccolta del materiale di documentazione dei lavori tradizionali in montagna che dovrà illustrare l'esposizione di modellini di Carlo Ferrero, faceva precedere le schede da lui preparate – sulla fienagione e sulla descrizione di numerosi attrezzi, comprendente la relativa nomenclatura in lingua occitana –, da una riflessione riguardante il senso di questa operazione.*

Poche paginette, scritte con l'intenzione dichiarata di riflettere sul senso da dare a progetti di recupero e salvaguardia di quella che egli interpreta come una vera e propria cultura, non solo materiale come la si definisce oggigiorno, ma che va compresa anche a partire dalla propria identità e dalla propria visione della vita. Queste poche righe possono forse essere lette come una sorta di testamento spirituale di una persona che ha scelto di sfidare il "buon senso" corrente per vivere da protagonista i propositi di cui si fa portatore. Scritte molto semplicemente, e senza alcuna retorica, ma partendo da scelte personali precise, ben si possono collocare all'interno delle più che mai attuali riflessioni sul recupero di una vita meno frenetica, e una migliore gestione del suolo e della terra tutta.

In pochissimo spazio l'autore tocca temi come l'utilizzo delle risorse naturali, la ricerca della felicità, la solidarietà, il legame con il territorio e con il resto del mondo, l'educazione, i rapporti reali e virtuali, la salute: in altre parole rivela un'intera filosofia esistenziale (N.d.r.).

La vita di montagna che conosciamo attualmente ha ormai poco in comune con quella che, ancora in questo ultimo dopoguerra, era realtà quotidiana, da quando cioè l'economia di tipo industriale e l'agricoltura estensiva si sono imposte e diffuse, in modo tale da fare pressoché scomparire le pratiche alle quali per millenni le popolazioni montane si erano adattate, creando un complesso e meraviglioso sistema economico.

Questo sistema, che aveva il suo fulcro nell'utilizzo intelligente e in prima persona delle risorse naturali – possiamo dirlo oggi, in un periodo di crisi della grande industria – permetteva la sopravvivenza di numerosa popolazione su tutto il territorio: pianura, collina e montagna, dove anzi abbiamo testimonianza dell'esistenza di particolari condizioni favorevoli alla nascita di attività relativamente specializzate e ad un complesso sistema di interscambi.

Forse, se si riuscissero a valutare i movimenti di popolazione riguardanti la partecipazione a fiere e mercati, a quantificare gli scambi commerciali – bestiame, prodotti agricoli, prodotti caseari, legname, manufatti, transumanza, allevamento stanziale, artigianato locale, scambi di manodopera ecc. – si scoprirebbe che zone definite come "povere" fornivano in realtà una buona massa di prodotto in rapporto ai produttori, rispetto cioè alla quasi totalità della popolazione.

Ho sempre sognato, in qualità di appassionato di tecnologia meccanica, sia pure dilettante, che le moderne invenzioni applicate alle macchine agricole utilizzabili anche su terreni impervi, potessero dare una mano all'economia montana (soltanto negli anni Sessanta, a Massello, posso dire per paradosso, quasi non era ancora stata introdotta la ruota, dato che la maggior parte dei trasporti avveniva su slitte, oppure a dorso animale o umano).

Invece la tecnologia non ha dato l'aiuto sperato, poiché le aspettative create dal mondo industriale e l'agricoltura praticata su larga scala hanno impedito a questa economia di sopravvivere, in mancanza di soggetti che intendessero applicarvisi. E d'altra parte, per quale ragione i nostri figli che, in nome della promozione sociale e di una malintesa idea di "sviluppo", abbiamo spinto progressivamente lontano dalla montagna, dovrebbero come noi conservare quella vena di nostalgia che ancora ci tortura (noi che siamo passati dal medioevo all'informatica in solo mezzo secolo)?

Ci ritroviamo oggi a ricordare quel passato, a *re*immaginare attività e relazioni defunte, cercando di raccontarle a qualcuno, di esserne testimoni in qualche maniera. Perché questo? A scopo educativo, a scopo di documentazione, per lasciare una traccia? Possono rivelarsi tutti tentativi inutili, in mancanza di un progetto che sappia fondare su questa terra, con le sue particolarità ambientali, delle condizioni di vita e delle relazioni reali.

Forse una delle ragioni di questo nostro sforzo di "memoria" è dovuto al fatto che abbiamo la sensazione che la gente di allora, i nostri genitori e i nostri nonni, fossero più sereni di noi, malgrado le fatiche improbe; ma soprattutto perché ci pare che questa sentenza senza appello, di zona sottosviluppata che ci ha colpiti e emarginati anche e soprattutto culturalmente, oltre che economicamente, chissà fino a quando, sia una sentenza ingiusta. Non si è per nulla considerato il fatto che in Italia, ma forse nel mondo intero, le varie realtà locali, povere o ricche che esse siano, debbono proce-

dere in reciproca solidarietà, se non si vuole che anche i ricchi incorrano prima o poi nella stessa sentenza.

Dedichiamoci dunque a svelare il senso e la prospettiva delle nostre scelte, di noi che ancora in montagna ci viviamo; tuffiamoci nell'acqua e impariamo a nuotare!

È infatti proprio ragionando su queste questioni che mi sono posto il problema della mia identità, scoprendo che essa si rinforza dove è nata e si è sviluppata, senza nulla togliere alle esperienze di relazione con il resto del mondo; penso anche che così possa essere per molti di coloro che intendono vivere in questi stessi luoghi, o in altri con le stesse caratteristiche ambientali.

Mi sono dunque messo, da buon rematore contro corrente, a voler intraprendere un progetto che fosse anche educativo per i miei figli, inserendoli in una realtà dove potessero assaporare e sperimentare, attraverso il lavoro manuale, come si debba stabilire una relazione anche fisica con i luoghi; solo così si può sentire di vivere.

Poco importa se da grandi scriveranno un trattato sulla defunta economia montana e dovranno invece, per la loro sopravvivenza, accettare un impiego o un mestiere altrove, lontano da qui.

Perché è proprio questo che mi rattrista: oggi ai giovani non si chiede più di misurarsi con i problemi di vita quotidiani all'interno delle loro famiglie; per un malinteso senso di tutela, i bambini non collaborano alla vita famigliare: sono al tempo stesso troppo protetti ed emarginati.

Sicché mi sono messo ad inventare un modo di vivere in condizioni per così dire estreme, nei luoghi in cui ho trascorso la mia infanzia, nella casa in cui sono nato. Ho acquistato degli animali adatti a consumare il fieno che ancora la nostra montagna fornisce generosamente; ho preso a bruciare legna in un moderno impianto di riscaldamento e soprattutto a lavorare dall'alba al tramonto, accanto al lavoro d'ufficio, cosicché anche i problemi di salute si sono ridimensionati.

Posso dire che attorno a questa casa è nata, soprattutto nella bella stagione, una piccola comunità, che pur non condividendo forse gli stessi intenti al cento per cento, è comunque una comunità di vita stagionale, nella quale ciascuno si sente coinvolto, dove le discussioni vertono su fatti reali; dove adulti, giovani ed animali hanno il loro spazio e la loro relativa felicità.

Tutto questo sulla base del ragionamento che in fin dei conti il pianeta sul quale viviamo è densamente popolato e non è detto che il fenomeno dell'inurbamento continui all'infinito, come non è detto che la crisi profonda in cui versa tutta la civiltà occidentale non faccia sì che debbano essere rivalutati un consapevole rapporto con la terra ed il vivere decentrati.

Per porre rimedio al senso di oppressione derivante dall'anonimato e dalla frenesia della città, è rinata in molti l'esigenza di trovare spazi di tranquillità, dove scaricare un po' delle tossine accumulate, coltivando rapporti

di buon vicinato e misurandosi con la vita, che in qualche modo procede comunque, senza dover essere sempre totalmente governata.

L'ambito montano, appunto, nonostante il travaso di abitudini cittadine, è ancora un luogo in cui prevalgono condizioni nelle quali non tutto è governabile, ma dove l'impegno del singolo è determinante per tutta la comunità.

Un primo problema sul quale riflettere è, bisogna ammetterlo, il carattere dell'uomo di montagna, con la sua grande tendenza all'isolamento, ma con le sue forti necessità di mantenere relazioni interpersonali con il vicino, con il quale può anche litigare, essendo continuamente diviso fra il desiderio di fare da sé ed un altrettanto forte senso della comunità – che non può prescindere dallo scambio frequente di oggetti, prestazioni ed opinioni.

È questa situazione di interscambio, se pure non priva di piccole e grandi tensioni, ad essere particolarmente feconda, poiché necessita di un confronto alla pari e di un superamento dei particolarismi.

La montagna plasma gli individui, mettendoli in grado di far fronte, singolarmente o in gruppo, a situazioni che necessitano di spirito di iniziativa e progettualità; la vita sociale e familiare è affidata alla efficienza di ognuno dei suoi membri, al ruolo complementare dell'uomo, della donna, degli anziani e dei bambini.

Così ogni famiglia del villaggio pensa in modo autonomo a far procedere l'economia della propria casa e della propria azienda agricola, ma per lavori difficoltosi o di interesse comune si uniscono le forze.

Questi, nelle società alpine, sono stati criteri sui quali veniva misurata anche la serietà degli individui, e che informarono in generale tutta la vita quotidiana in forme diverse, a seconda delle varie esigenze. Si può forse negare che si sia trattato di una vera e propria cultura, che si manifestava nella relazione sapiente fra l'uomo e i luoghi che egli abitava?

Il modo di intendere il lavoro ed il riposo era costitutivo della persona. Quando mi capita di vedere qualche vecchio film o documentario che rappresenti delle realtà rurali, vedo sorprendentemente persone con la stessa espressione schiva del volto, la stessa andatura, la stessa gestualità che ho visto in coloro che costituirono la mia piccola comunità di quaranta anni fa, e che ancora ci caratterizzano; eppure allora non eravamo coscienti di questo nostro essere fisicamente identici. Questa somiglianza fisiognomica che ci accomuna, di gente che non desidera "apparire", vorrà pur dire qualcosa?

Così per me, da studente, fu una sorpresa poter condividere la mia lingua, il *patouà*, (oggi lo chiameremmo occitano...) con i miei coetanei di Prali, di Perrero, di Pramollo, altri comuni di montagna.

Anche per quanto riguarda il paesaggio, pur senza una precisa direttiva, o senza la presenza di architetti, le abitazioni, i fienili, i terrazzamenti dei terreni, avevano un tempo molte analogie in val Germanasca, in val di Susa,

o in val Pellice, senza stare ad elencare tutte le valli alpine. Segno che esisteva una sapienza diffusa che governava il rapporto fra uomo e territorio, e che si manifestava anche nella struttura delle case, nella disposizione interna degli spazi, nella conformazione delle superfici coltivate, o adibite a pascolo, o riservate alla provvista di legname ecc.

Perché questa lunga premessa quando mi è stato semplicemente richiesto di contribuire a documentare alcuni degli aspetti della vita del mio paese? Prima di tutto per evitare il semplice ricordo, la nostalgia, la difesa ormai inutile di realtà che non torneranno; ma soprattutto per sottolineare la necessità che le cose che facciamo oggi servano per il domani. Non ci è permesso di pensare cose inutili, non ci è permesso intraprendere azioni lesive dei luoghi in cui viviamo o incompatibili con la cultura della quale questi luoghi sono portatori. Come l'antica società alpina informava le sue attività ad un concetto armonico delle cose, così oggi è compito nostro richiamare questi concetti di armonia, se desideriamo non essere deboli verso un mondo aggressivo che sta cambiando e che oggi, dopo lunga dimenticanza, si interessa nuovamente della montagna. Forse perché è di moda, forse per qualche convenienza.

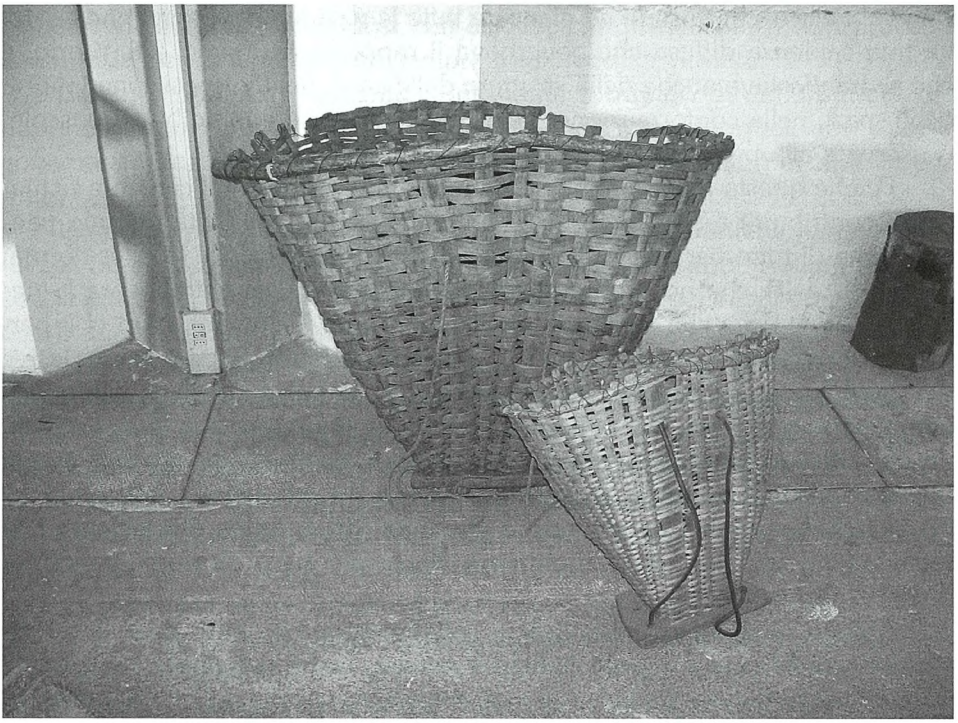
Abitare la montagna implica la collaborazione di tutti: delle amministrazioni, delle chiese e degli individui perché, come nell'antica famiglia, si tratta di realtà diverse fra loro che contribuiscono al bene collettivo. I progetti devono però essere chiari, e soprattutto condivisi con la popolazione.

Come si fa una gerla

In montagna i trasporti interni avvenivano per lo più a dorso di animale, sulle slitte, ma gran parte delle cose necessarie alla vita di ogni giorno, dagli alimenti, alla legna, agli utensili che servivano per vivere nelle baite (la *miando*) da giugno a settembre erano effettuati con la gerla (la *bënno*). Si diceva a Massello che la gerla ha dato origine ad ottimi professori. La durezza della vita di montagna ha infatti prodotto nel passato degli studenti che si impegnavano a fondo negli studi, forse nella speranza di poter sfuggire ad una vita di ristrettezze.

La gerla (la *bënno*) è un cesto munito di due spallacci che, caricato a mo' di sacca sulla schiena, è utilizzato per il trasporto di alimenti, oggetti di consumo, legna minuta, erba, patate, letame, oppure per il riporto della terra dalla base alla sommità dei campi in primavera (*ërtournâ*). Questo tipo di cesto è diffusissimo in tutto il mondo, con fogge diverse, ma è un mezzo di trasporto caratteristico delle zone montane. Essa, come tanti altri strumenti, veniva fabbricata direttamente in casa. Ogni valle possedeva gerle di forma diversa, con varianti a seconda delle necessità.

Si tratta di un cesto a fondo stretto, che va gradatamente allargandosi e arrotondandosi fino ad un'altezza di 65-70 centimetri, con una foggia circolare del diamentro di 45-50 cm. Il materiale usato per la sua fabbricazione è



Gerle conservate al Museo Valdese di Torre Pellice, sezione etnografica.

il legno (frassino e nocciolo, larice, oppure castagno). Il frassino (*lou fraise*) e il nocciolo (*l'oulanhìe*) sono il legname preferito in alta montagna, come pure il larice (*lou mèlze*), mentre nel fondovalle era largamente utilizzato il castagno selvatico (*broppa*).

La venatura del legno deve essere diritta, la fenditura dei materiali deve avvenire in modo preciso e regolare. Sono necessarie competenze precise anche per la scelta dei rami di nocciolo: i rami devono essere lunghi, giovani di 4 o 5 anni, preferibilmente dovrebbero avere la corteccia scura. Devono essere recisi a legno maturo, cioè alla fine del periodo vegetativo, in luglio, o in ottobre-novembre. Devono essere lasciati così recisi per due giorni almeno, prima di utilizzarli.

Il legno dei montanti deve preferibilmente essere ricavato per fenditura, essa infatti segue l'andamento delle fibre, cosicché i montanti risulteranno più resistenti.

La forma delle gerle dipende dalla tecnica usata durante la fabbricazione.

In primo luogo occorre preparare il fondo, costituito da una tavoletta di legno di frassino, oppure di betulla (il legno di betulla è più leggero e particolarmente robusto, è però facilmente deteriorabile se deve sopportare a lungo l'umidità).

Gerla conservata al Museo Valdese di Torre Pellice, sezione etnografica.

Nella tavoletta occorre praticare prima di tutto quattro feritoie per i quattro montanti principali, due dei quali, sulla parte anteriore della *bënno* dovranno anche sostenere gli spallacci (*lâ brasiéra*).

I quattro montanti principali, due anteriori e due posteriori, sono fabbricati con un tallone, cioè con uno speciale arresto all'estremità inferiore, in modo tale che il fondo rimanga fissato al resto del cesto. Essi si ottengono fendendo un tronchetto di frassino o di castagno dal diametro di 4 o 5 cm. Deve essere sufficientemente diritto e privo di nodi.

Si procede alla fenditura con una roncola, piazzando il taglio dello strumento esattamente al centro del legno, nel midollo, dalla parte superiore, partendo cioè dalla parte dove spuntano i rami, procedendo verso la parte inferiore (il legno di castagno, prima di questa operazione, deve essere cotto nel forno o sulla stufa).

Ottenute le due metà, è necessario *chaputâ lî mountant*: alla base del montante viene praticato un taglio per l'arresto, *lou taloun*, dopo di che il legno viene sgrossato con una accetta dal manico corto (*apiot*) e rifinito con il *coutèl a dui mani* (coltello a due manici, attrezzo del falegname, costituito da una lama diritta o ricurva, a seconda dell'uso, munita di impugnatura alle due estremità).

Sul fondo vengono poi praticati tutto intorno una serie di fori leggermente inclinati, dove verranno infissi gli altri montanti opportunamente appuntiti alla base: *lâ limma*. Per poter intessere il cesto è necessario che il numero dei montanti sia dispari (generalmente 19).

Per queste lavorazioni venivano usati degli speciali banchi muniti di un ripiano inclinato, sul quale si posava il montante o la lamina, che poi veniva assottigliata e rifinita con il coltello a due manici.

Così la *bënno* è costituita, nella sua orditura, di:

4 montanti di sostegno *(mountant)*

15 montanti infissi nei fori *(limma)*

8 montanti aggiuntivi *(apounchalh o apounchum)*, per un totale di 27 montanti alla sommità.

Fissati i montanti al fondo, si procede alla tessitura (*ëntéise la bënno*)

La trama, per così dire, del cesto è costituita da una sottile striscia di legno che può essere ottenuta:

- da un ramo di nocciolo opportunamente scortecciato, con diverse incisioni successive praticate più o meno nello stesso punto, ad una quindicina di centimetri dalla base, e piegando poi energicamente il ramo di nocciolo contro il ginocchio. Se ne ottengono varie strisce particolarmente sottili e morbide (*tellha*), con le quali si procede alla tessitura del cesto a partire dalla base.
- con novellame di castagno selvatico: prendendo rami dal diametro di due o tre centimetri, si possono ottenere quattro strisce che poi devono essere rifinite opportunamente con il coltello a doppia impugnatura.

Dopo due o tre giri di tessitura, (15-20 cm), per ampliare la sezione dalla gerla è necessario aggiungere altri 4 montanti (*apounchâ)*.

Sono praticate due diverse tecniche di *"apouncho"*:

1) ai quattro angoli del cesto, quando lo spazio fra i montanti diviene eccessivo, si procede all'aggiunta di 4 nuovi montanti che, opportunamente appuntiti, vengono infissi nella trama già realizzata, per poi procedere a nuova tessitura. Questa tecnica produce però gerle a forma di V, un po' meno comode perché poco adatte alla curvatura della schiena sotto un peso.

2) la seconda tecnica prevede che il nuovo montante sia appuntito a triangolo acuto, in modo tale che la sua particolare forma durante la tessitura provochi l'incurvatura dei montanti anteriori, che in questo modo danno alla gerla una migliore adattabilità alla schiena.

Analogamente, esistono due diverse tecniche che determinano la foggia della gerla. Alcuni usano introdurre nella orditura, all'incirca ai 2/3 dell'altezza totale, una sagoma di legno che ne determina la sezione. Alla sagoma vengono fissati con dei chiodini alcuni montanti della gerla, in modo

tale che non possano più muoversi. Altri sostengono che "la bënno î déou pilhâ sa fouërmo da soulëtto" (la gerla deve prendere forma da sola), così ad esempio possono essere praticati i fori del fondo in maniera più o meno inclinata per ampliare la divergenza dei montanti fra di loro, per poi ridurre questa divergenza legando i montanti alla sommità con un giro di filo di ferro. La gerla, prima immersa nell'acqua e poi fatta asciugare, assume così da sola la struttura dovuta, ampia sia verso il fondo sia alla sommità.

Terminata la tessitura, si procede alla sistemazione del cerchio alla sommità. Il cerchio si ottiene con un ramo flessibile avente una base di 2 cm. circa di diametro; si può utilizzare un piantino (*uno fèrlo*) di olmo, di castagno, oppure di nocciolo, da cui si sono ricavate le lamelle della trama.

Il ramo deve essere piegato per tutta la sua lunghezza col ginocchio, in modo tale che diventi più malleabile; si adattano i punti di congiunzione del cerchio con tagli a cuneo, praticati con un coltello ben affilato. Il cerchio viene fissato alla sommità della gerla mediante filo di ferro sottile zincato. Su ogni montante viene praticato un foro in cui viene infilato il filo di ferro che va man mano avvolto al cerchio di legno su tutta la circonferenza. In mancanza di filo di ferro zincato, un tempo si utilizzava una sottile lamella di legno, (*uno tellho*). Il foro nel montante in questo caso veniva praticato con un ferro rovente.

Terminata la fabbricazione della gerla, è necessario fissare gli spallacci, (*lâ brasiéra*); essi sono costituiti da due spezzoni di corda di canapa e da una striscia di 25 cm. di cuoio. Si praticano due fori sui montanti anteriori, a circa 2/3 dell'altezza totale della gerla e ai lati del fondo. Nei fori vengono infilati gli spezzoni di corda, poi fermati con un nodo. All'interno viene posto un rinforzo al quale viene fissata la corda degli spallacci.

"Lou post mëlhour për fâ lâ bënna l'ê lou téit" (la stalla è il posto migliore per fabbricare gerle), si diceva un tempo; infatti nella stalla c'era un ambiente caldo-umido, d'inverno ci si poteva stare senza soffrire il freddo ed il legno che si adopera per la fabbricazione della gerla rimaneva morbido più a lungo, così la tessitura avveniva con minore difficoltà.

A Prali e a Massello venivano realizzate anche gerle di larice, eccetto il fondo ed il cerchio di finitura; non ho però potuto mai vedere come si procede alla ricerca del materiale necessario. In questo occorre essere particolarmente esperti e conoscere i luoghi esatti dove crescono le piante più adatte.

Il francese come parte del patrimonio valdese e delle valli valdesi*

di Cristina Chioni

...parlavan francese, e si capiva che non eran francesi, benché si capisse pure che quella era la loro lingua abituale...
Uno, che pareva un ecclesiastico, leggeva un piccolissimo giornale religioso, che si stampa a Pinerolo, intitolato *Le Temoin*[1].

Con queste parole, sul finire dell'Ottocento, Edmondo De Amicis descriveva alcuni abitanti della val Pellice che viaggiavano con lui in treno verso la Valle.

Per circa due secoli, infatti, il francese è stato la lingua ufficiale delle valli valdesi come documentato dal punto di vista storico e letterario. A testimoniare l'importanza di tale lingua permangono numerose fonti scritte: una parte considerevole della bibliografia valdese fino al 1848 è redatta in lingua francese[2], non solo i testi storici, gli atti dei Sinodi, i documenti della Tavola Valdese, i libri di testo utilizzati nelle scuole, ma anche i copioni delle rap-

* L'articolo sintetizza alcuni capitoli della mia tesi di laurea su *La lingua francese nel territorio della Val Pellice: strategie di promozione e mantenimento*, Università degli Studi di Torino, relatore G. Rocco a.a. 2007-08.

[1] E. De Amicis, *Alle Porte d'Italia*, Milano, Treves, 1924, p. 156.

[2] A. Armand Hugon, G. Gonnet, *Bibliografia Valdese*, Torre Pellice, Tipografia Subalpina, 1953; cfr. anche tesi di laurea e dottorati di ricerca sul francese nelle valli valdesi: M. Puy, *Le rôle de l'école dans le maintien de la culture vaudoise en langue française. Fin du XIXème, début XXème siècle*, Università degli Studi di Torino, relatore G. Mombello, a.a. 1991-92; F. Eschmann, *Das Französische in Villar Pellice*, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Institut für Romanistik, a.a. 1998; C. Ferrier, *Francese, francoprovenzale, occitano e walzer, un'inchiesta sociolinguistica e socio-culturale sulle quattro minoranze linguistiche storiche del Piemonte*, dottorato in Dialettologia italiana e Geografia linguistica, Università degli Studi di Lecce, Dipartimento di Filologia, Linguistica e Letteratura, a.a. 2006-07; S. Simeoni, *Il francese nelle Valli Valdesi*, tesi Lingue e Letterature Straniere, Università degli Studi di Genova, Facoltà di Magistero, relatore I. Gotta, a.a. 1970-71; R. Sappè, *Il francese parlato a San Germano Chisone: un'indagine sociolinguistica*, tesi in Dialettologia Italiana, Università degli Studi di Torino, relatore C. Grassi, a.a. 1978-79; F. Long, *La percezione del repertorio linguistico presso i parlanti di Pramollo*, tesi in Dialettologia italiana, Università degli Studi di Torino, relatore T. Telmon, a.a. 2005/06.

presentazioni teatrali, gli atti dei convegni e la stampa locale oltre ai diari, alle lettere e ai *cahiers des chansons*.

La lingua francese, che a pieno titolo fa parte del patrimonio valdese, è divenuta, col passar del tempo, anche patrimonio delle valli valdesi e di chi le ha abitate e le abita, valdese e non.

La conoscenza del francese fu incentivata, infatti, anche da ragioni geografico-economiche, mi riferisco non solo agli scambi commerciali[3], al contrabbando transfrontaliero[4], ma anche e soprattutto al fenomeno dell'emigrazione lavorativa stagionale o temporanea in Francia e Svizzera[5]. Come spiega Viazzo, nell'ambito della sua ricerca sulla comunità di Alagna, l'economia alpina agro-pastorale, condotta per la maggior parte da donne, ragazzi e anziani, introduceva, come fonte d'integrazione al reddito l'emigrazione stagionale nel periodo estivo di uomini e donne nella fascia d'età tra i 15 e i 30[6]. Per gli emigranti provenienti dalle valli valdesi, inoltre, la padronanza della lingua francese, dovuta alle vicende storico-religiose, facilitava l'integrazione come si evince dal racconto intitolato *Les saisonniers italiens,* in cui Borel ci narra la realtà degli emigranti stagionali italiani provenienti dalle vallate alpine e la raffronta con quella degli emigranti francesi che dal Queyras si recavano nelle grandi città francesi[7]. L'alto grado d'integrazione raggiunto dagli emigrati stagionali italiani in Francia ha prodotto anche numerosi matrimoni misti italo-francesi, che hanno contribuito a tramandare di generazione in generazione il legame costituitosi e la lingua. I matrimoni misti italo-francesi, conseguenza ed evidenza dei legami tra le due comunità, oltre a rinsaldare i rapporti transfrontalieri hanno contribuito a mantenere vivo in val Pellice l'uso del francese anche per corrispondere e interagire con i parenti d'oltralpe.

A sottolineare l'importanza ricoperta dalla conoscenza del francese per l'impiego all'estero riporto una citazione tratta da un articolo, comparso su *L'Écho des Vallées,* a firma di un pastore valdese:

> Les milliers de Vaudois qui ont dû émigrer pour gagner leur pain, ont trouvé à se bien placer grâce à la connaissance de deux langues, et ceux qui n'ont

---

[3] M. Pons, *La parlata provenzaleggiante della Valle d'Angrogna*, tesi di Laurea inedita in Dialettologia italiana, Università degli Studi di Torino, relatore C. Grassi, a.a. 1970-71, pp. 3-4.

[4] A. Borel, *Les pieds en Queyras le coeur dans les étoiles*, La Calade, Aix-en-Provence, 1997, pp. 35-38.

[5] C. Bromberger, *Migrations de chansons, chansons de migrations*, «La beidana», 6, 1987, pp. 11-32, per approfondire le tematiche del canto e dell'emigrazione nonchè della testimonianza del fenomeno migratorio tramandata tramite i canti.

[6] P. P. Viazzo, *Comunità alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo a oggi*, Bologna, Il Mulino, 1990.

[7] Borel, *Les pieds en Queyras*, cit., pp. 262-264.

> pas oublié le service que leur a rendu le français, seraient bien fâchés de le voir disparaître de nos Vallées... nous avons besoin du français pour profiter des publications évangéliques de l'étranger... il faut penser que nous vivons près des frontières et se serait un grand désavantage que de ne pas pouvoir parler la langue des nos voisins, parmi lesquels il y a des milliers de Vaudois. Or, si nous voulons pas briser tous rapports avec eux... il convient de conserver l'instrument nécessaire pour communiquer, c'est-à-dire la langue[8].

Legato a tali considerazioni e degno di nota è il fatto che il francese appreso dagli abitanti della val Pellice fu anche uno strumento di promozione sociale. Molte donne delle Valli, grazie alla loro padronanza del francese, vennero assunte come balie, domestiche o istitutrici in alcune nobili famiglie. A testimoniare tali realtà cito alcuni brani tratti dal testo estratto dai pannelli del Museo delle donne valdesi ad Angrogna. Tra i figli della balia di Angrogna Madeleine Coïsson (1879-1950), «Ines andò a Cannes in Francia presso una famiglia... Elena a 18 anni volle andare in Svizzera... diventò istitutrice e lavorò a Parigi, poi in Austria e infine a Roma: insegnava il francese ed il buon comportamento alle figlie delle ricche famiglie che la chiamavano "mademoiselle"» mentre l'istitutrice di Angrogna Madeleine Bonnet (1887-1970) racconta che: «all'Orfanotrofio e a scuola sentivo parlare di giovani valdesi che come istitutrici erano andate in giro per il mondo, una addirittura a San Pietroburgo nella famiglia di un dignitario dello Zar... allora ho capito che anche a me sarebbe piaciuto conoscere il mondo occupandomi di bambini e a 18 anni sono partita... Noi valdesi eravamo molto ricercate come istitutrici per la nostra affidabilità, onestà, moralità, cultura e perché sapevamo il francese..., imparato a casa e a scuola»[9].

A tutela della tradizione francofona delle valli valdesi con la legge n. 487 del 4 giugno 1911[10] il governo italiano riconobbe come complementare l'insegnamento del francese nelle valli valdesi e nella val di Susa. Tuttavia, la preoccupante situazione di regressione della conoscenza del francese suggerì, nel 1914, la creazione di un Comitato pro francese nelle valli di Pinerolo; nonostante ciò con il Governo fascista l'insegnamento del francese fu proibito nelle scuole elementari e venne ripristinato solo dopo la liberazione a partire dall'anno 1945-46.

> Il regime fascista proibì poi l'insegnamento del francese nelle scuole elementari, e per vari anni la nuova generazione rimase digiuna di quella lingua, a meno che essa non fosse parlata in famiglia. Caduto il fascismo ed avvenuta la liberazione, fin dall'anno scolastico 1945-46 è stato ripristinato l'insegnamento del francese nelle scuole Valdesi delle Valli. Sotto gli

[8] L. Micol, *Le Français*, in «L'Écho des Vallées», 44, 4 novembre 1932.

[9] *Testo tratto dai pannelli del Museo delle donne valdesi ad Angrogna: Madeleine Coïsson, balia e Madeleine Bonnet, istitutrice.*

[10] Nota come legge Daneo-Credaro.

> auspici della Società di Studi Valdesi è sorta una Commissione pro Francese che ha redatto un programma approvato dal Provveditore. Dall'autorità scolastica venne affidata la direzione di detto insegnamento alla Tavola in attesa di un regolamento definitivo della questione[11].

Analizzando la stampa periodica si possono ricavare utili informazioni per ricostruire la storia linguistica delle Valli. Esempi emblematici della politica fascista antifrancese sono la storia della Société d'Histoire Vaudoise e del settimanale locale «Écho des Vallées». Dalla sua nascita nel 1848, l'«Écho des Vallées» venne sempre redatto in francese fino a quando, all'inizio del 1939, fu soppresso dalle autorità fasciste e soltanto alla fine del 1940 riprese le pubblicazioni, in italiano e con la testata modificata in «Eco delle Valli Valdesi». Anche al termine del conflitto bellico il settimanale continuò ad essere redatto in italiano, pur ospitando qualche articolo in francese, divenuto sempre più raro col passare degli anni fino a scomparire del tutto.

Nel panorama di azioni a tutela della lingua francese contro la repressione fascista, è importante citare la *Dichiarazione dei rappresentanti delle popolazioni alpine*. A conclusione di un convegno clandestino tenutosi a Chivasso il 19 dicembre 1943, venne siglata la suddetta dichiarazione, nota come Carta di Chivasso, con cui alcuni dirigenti antifascisti delle valli valdesi e della Val d'Aosta, in rappresentanza delle popolazioni alpine, si opposero formalmente alle misure repressive fasciste. A nome delle popolazioni delle valli alpine, con la Carta di Chivasso si constatavano i risultati del ventennio fascista: l'oppressione politica, la rovina economica e la distruzione della cultura locale perpetrata attraverso «la soppressione della lingua fondamentale locale, laddove esiste, la brutale e goffa trasformazione dei nomi e delle iscrizioni locali, la chiusura di scuole e di istituti locali autonomi, patrimonio culturale che è anche una ricchezza ai fini della emigrazione temporanea all'estero». I firmatari affermavano «che la libertà di lingua come quella di culto è condizione essenziale per la salvaguardia della persona umana», e dichiaravano, tra le altre, l'importanza delle autonomie culturali e scolastiche in quanto «per la posizione geografica di intermediarie tra diverse culture, per il rispetto delle loro tradizioni e della loro personalità etnica, e per i vantaggi derivanti dalla conoscenza di diverse lingue, nelle valli alpine deve essere pienamente rispettata e garantita una particolare autonomia culturale linguistica consistente nel diritto di usare la lingua locale, là dove esiste, accanto a quella italiana, in tutti gli atti pubblici e nella stampa locale – diritto all'insegnamento della lingua locale in tutte le scuole di ogni ordine e grado...». Nella Carta di Chivasso, per permettere la possibilità di adesione e sottoscrizione del documento a tutte le popolazioni bilingui dell'arco alpino italiano, non venne esplicitamente citato il francese, tuttavia

[11] L. Micol, *I valdesi e gli Istituti d'Istruzione*, in «Bollettino della Società di Studi Valdesi», 89, 1948, pp. 27-40.

con la dicitura «lingua fondamentale locale» s'intendeva, per la Valle d'Aosta e le valli valdesi, proprio la lingua francese[12].

La promozione del francese in val Pellice

Da questo primo passo di riconoscimento dei danni perpetrati da parte del fascismo a scapito dell'identità linguistica e culturale specifica del territorio, si proseguì cercando di porre rimedio nel 1947 con l'art. 6 della Costituzione della Repubblica Italiana, entrata in vigore il 1° gennaio 1948: «La Repubblica tutela con apposite norme le minoranze linguistiche». Tale principio costituzionale, dopo un lungo periodo di vuoto legislativo, trovò applicazione nella promulgazione della Legge n. 482 del 15 dicembre 1999 «Norme in materia di tutela delle minoranze linguistiche storiche»[13]; in val Pellice, nello specifico, le minoranze linguistiche storiche ammesse a tutela sono l'occitano ed il francese.

La presenza e l'utilizzo della lingua francese nel territorio plurilingue della val Pellice, a mio avviso, si è trasformata, col tempo, da patrimonio valdese a patrimonio delle valli valdesi e di chi le ha abitate e le abita, valdese e non.

Nel territorio preso in esame, infatti, è stato mantenuto e promosso l'utilizzo del francese grazie da una parte alla tradizione culturale, all'impegno di istituzioni scolastiche, enti pubblici, associazioni e privati e, dall'altra, anche in virtù dell'attuazione della legge a tutela delle lingue minoritarie e dell'istituzione di specifici programmi europei di collaborazione transfrontaliera.

Il legame storico esistente tra la val Pellice e la lingua francese traspare sia dalle azioni di riconoscimento e difesa della specificità linguistica, sia dalle innumerevoli strategie di promozione e mantenimento attuate ancor prima che venisse promulgata la Legge n. 482 del 15 dicembre 1999. L'impegno nella valorizzazione e tutela del francese si è manifestato, infatti, non solo nel contesto religioso e culturale valdese, nelle prese di posizione personale sui quotidiani, negli atti amministrativi e nelle scelte politiche dei comuni e della Comunità Montana Val Pellice e nel ruolo cardine della scuola nell'apprendimento della lingua francese, ma anche in altre forme meno istituzionali che hanno contribuito a tramandare e mantenere vivo l'uso del francese come il teatro, il cinema, il canto, con tutto il repertorio tradizionale

---

[12] T. Telmon, *Su alcuni aspetti linguistici della "Carta di Chivasso"*, in «Nouvelles du Centre d'Etudes Francoprovençales René Willien», Saint-Nicolas, 29, 1994, pp. 49-58, e *Carta di Chivasso. Materiali per una riflessione*, a cura di V. Giuliano, Torino, Provincia di Torino, 2008.

[13] Pubblicata nella «Gazzetta Ufficiale», 297, 20 dicembre 1999.

Trasmissione realizzata con i bambini della scuola primaria presso gli studi di Radio Beckwith Evangelica (foto 2006).

fissato in forma scritta nei *cahiers des chansons*, le trasmissioni radiofoniche in lingua francese in onda su Radio Beckwith Evangelica e l'organizzazione, a partire dal 1991, dell'annuale *Semaine du français*.

Radio Beckwith Evangelica (R.B.E.) nasce a Torre Pellice nel 1984, come radio a carattere comunitario legata alla chiesa valdese, sviluppa nel tempo il suo bacino d'utenza e amplia le ore di trasmissione rivolgendo sempre più attenzione al proprio territorio e dunque anche alla sua peculiarità linguistica. Nel corso degli anni l'emittente locale si trasferisce a Luserna San Giovanni e potenzia la diffusione del segnale radiofonico attraverso le frequenze 87.800 e 96.550 e dal 2002 si dota anche del *live on streaming* con accesso dal sito web www.rbe.it. Fin dalla sua nascita R.B.E. dedicò particolare attenzione alla lingua francese, si legge infatti in un'intervista rilasciata da un redattore della radio a pochi anni dalla fondazione, che «i programmi in francese...trovano il loro senso nella collocazione in un'area parzialmente francofona»[14]. All'epoca il programma in francese, intitolato *La poêle percée,* realizzava interviste in francese in relazione ad avvenimenti nazionali e internazionali. Attualmente la radio dedica una considerevole porzione del palinsesto alla programmazione in lingua francese. Oltre alla messa in onda di musica francofona di vario genere, dai canti tradizionali delle Valli alla musica *pop* contemporanea, ai cantautori francesi, la radio ospita un'ampia gamma di trasmissioni in lingua francese: lettura a più voci di libri in francese, narrazione di favole e leggende, alcune tipiche delle valli valdesi, *Actualité de l'Évangile,* culto settimanale in francese trasmesso la domenica mattina in collaborazione con Radio Suisse Romande, *Revue de presse* e *À la une*, rassegna stampa in lingua francese, collaborazione alla realizzazione della *Semaine du français,* programmi radiofonici in francese realizzati con i bambini delle scuole primarie, *Pot-pourri* e *Pourquoi pas?*, trasmissioni dedicate alla lingua e alla

[14] A. Corsani, *Radio Beckwith a Torre Pellice*, in «Il Testimonio. Rivista mensile dei cristiani battisti italiani», a. 106, 6, luglio 1986, p. 191.

cultura francese. Inoltre vi sono anche alcune trasmissioni realizzate con i bambini delle scuole primarie nell'ambito sia del progetto-pilota per l'introduzione del francese nelle scuole di montagna sia della *Semaine du français*.

Per quanto riguarda quest'ultima va detto che fin dal 1991 il Centro Culturale Valdese organizza, in val Pellice, la *Semaine du français*, una serie di eventi in lingua francese concentrati in una settimana nel periodo primaverile e finalizzati alla valorizzazione e promozione dell'uso di tale lingua. La *Semaine du français*, oltre a proporre un recupero della memoria storica del ruolo del francese in val Pellice, s'impegna a favorirne l'uso nel presente per poterlo mantenere anche in futuro.

Passando ad analizzare il contesto scolastico vorrei precisare che l'attenzione alla lingua francese si realizza non solo attraverso i programmi didattici, ma anche con l'introduzione di gemellaggi e di scambi con scuole francesi e di esperienze di corrispondenza tra alunni italiani e francofoni sia francesi sia africani. Inoltre grazie alla Legge Regionale n. 16 del 22 luglio 1999, si è potuto anche attivare il progetto-pilota d'introduzione alla lingua francese nelle scuole di montagna offrendo agli alunni delle scuole primarie un percorso didattico con insegnanti madrelingua.

Dall'avvento della legge a tutela delle minoranze linguistiche storiche, inoltre, anche il francese gode in val Pellice di nuove possibilità di promozione e mantenimento che si concretizzano in progetti scolastici specifici, nell'istituzione dello sportello linguistico per le lingue minoritarie, nella realizzazione di nuovi cicli di trasmissioni radiofoniche in francese in collaborazione con Radio Beckwith Evangelica, nella programmazione di corsi di lingua e cultura francese e di corsi di narrazione, nell'organizzazione di azioni di "socializzazione della lingua" e nel proseguimento delle attività della *Semaine du français*.

Oltre alle strategie istituzionali di promozione linguistica occorre sottolineare il fatto che in talune famiglie della val Pellice, il francese è stato trasmesso di generazione in generazione nella vita quotidiana, attraverso il *maternage*, i contatti con i parenti d'oltralpe[15], i canti popolari trascritti nei *cahiers des chansons* e cantati da corali, cori e coretti nelle più disparate occasioni di socialità; inoltre in val Pellice il francese si può sentire parlare anche al mercato o agli incontri hockeystici in occasione dei tornei organizzati con le squadre giovanili francesi. Si tratta, dunque, di un sapere diffuso in maniera trasversale alle fasce d'età e all'appartenenza sociale. Interessanti a tal proposito sono gli esiti dell'indagine sulla situazione linguistica personale degli alunni della pluriclasse della scuola elementare "Charles Beckwith" di Villar Pellice, svolta tramite la somministrazione di un questionario, di cui allego uno schema riassuntivo.

---

[15] Chioni, *La lingua francese*, cit., cap. 3.3.1.

Quali lingue parli?

ETÀ	I	F	P	P	IN	S	CONSIDERAZIONI PARTICOLARI
10	x	x	x	x	x		Nella sua famiglia parlano in F mamma, papà, nonna materna, fratello e lui stesso, che dice di parlare francese quando va in Francia «2/3 volte l'anno» o «con il gemellaggio» e dice di cantare in francese alla scuola domenicale.
11	x	x					Nella sua famiglia parlano in F mamma, nonna, nonno e zio; sente parlare F al tempio o tra persone anziane e gli capita di sentir parlare, cantare e raccontare storie in F. Oltre ai viaggi in Francia si reca anche a far visita ad amici svizzeri con cui usa il F.
9	x	x					Nella sua famiglia parlano in F mamma e nonni materni; sente parlare F oltre che in famiglia, da un amico e «a volte al mercato e tra persone anziane qualche volta». La mamma è stata in Francia per lavoro e canta e gli racconta storie in F. Dice di ascoltare musica francese e di guardare film in F «se mia mamma li guarda, ma non capisco niente». Si reca abbastanza sovente in Francia durante le vacanze «facendo visita anche a delle lontane cugine».
8	x						Sottolinea di aver imparato a scuola F e In
8	x						Nella sua famiglia parlano «poco» F mamma e papà; nella famiglia qualcuno è emigrato in Svizzera; dice di guardare i «film di montagna di papà» in F e di essere stato molte volte in Francia per i tornei di hockey e per vacanza.
10	x	x			x		Nella sua famiglia parlano in F mamma, nonna materna, zii e fratello; dice di sentire parlare F tra le persone anziane e di sentire cantare e raccontare storie in F; va regolarmente in Francia una volta all'anno e a proposito del suono della lingua F dice che «mi ricorda i miei parenti francesi».
11	x	x	x				Dice di sentire parlare F alla scuola domenicale; di guardare films in lingua F di essere andata in Francia e di aver incontrato dei francofoni durante un viaggio in Svizzera.
8	x						Dice di sentire parlare F dai vicini di casa e di essere andato in Francia in vacanza.
9	x						Nella sua famiglia parlano in F mamma, papà e nonna paterna; dice di sentire parlare F tra le persone anziane e di sentire cantare e raccontare storie in F; è già andata tante volte in Francia e sente sovente parlare F nell'albergo gestito dai suoi genitori a Villar Pellice. Il suono del F le ricorda la Francia.
8	x						Nella sua famiglia la mamma e i nonni parlano F e ci sono molti nomi francesi; sente parlare F a casa, dai nonni e dagli amici; il nonno materno era temporaneamente emigrato in Svizzera e il nonno paterno in Francia. La mamma, il compagno della mamma e gli amici cantano in F e a volte si ascolta musica francese. È già stato in Francia dove si trovano alcuni parenti della mamma. Il suono del francese gli ricorda «il vento mistral».
8	x						Sente parlare F quando viene a trovarlo la nonna o suo cugino e sua zia dalla Francia.
10	x	x	x				«Io il francese lo sento parlare in casa». Dice di ascoltare musica francese, guardare i cartoni animati in F con un'amica e di avere incontri periodici con amici di famiglia francesi.
8	x						Alla domanda relativa all'emigrazione risponde: «i miei bisnonni sono stati per un periodo in Francia». «La mia tata e un'amica francese parlano in questa lingua» «La mia tata e un po' mia mamma cantano in F». «Viaggio molto in Francia durante le vacanze». Alla domanda «Ti piace il suono della lingua francese e cosa ti ricorda? » risponde: «Sì, perché mi ricorda la mia amica francese che vedo solo d'estate».
11	x					x	Dice di sentire parlare F in chiesa e tra le persone anziane del paese; è già andato tre volte in Francia e ha incontrato dei francofoni a casa sua.
9	x		x				Genitori, nonni, zii, prozii e amici parlano in F; dice di sentire parlare F anche tra le persone anziane del paese e, se ne ha occasione, ascolta musica francese. Dice di essere andato più volte in Francia e gli piace molto il suono della lingua francese.

Legenda: I – italiano F – francese P- patois (occitano) p – piemontese S – spagnolo In – inglese T – tedesco

Ritengo che le strategie di promozione e di mantenimento del francese in val Pellice vadano considerate ad ampio raggio, come lingua della tradizione, valdese e non solo, come lingua straniera e come lingua minoritaria storica e sarebbe altresì opportuno coordinare gli sforzi per renderli più efficaci ed efficienti.

Uscendo dall'ambito religioso ed indirettamente legati alla promozione del francese, vi sono tutta una serie di interventi organizzati grazie alla collaborazione di istituzioni e associazioni del territorio quali ad esempio i gemellaggi attivati dai comuni della Valle con comuni francesi. Dei nove comuni componenti la Comunità Montana val Pellice cinque sono gemellati con paesi francesi[16].

Comuni della val Pellice	*Comuni gemellati*	*Anno inizio gemellaggio*
Bobbio Pellice	Ristolas	2000
Bricherasio	Chorges	2003
Luserna San Giovanni	Savines-Le-Lac	2002
Torre Pellice	Guillestre	1954
Villar Pellice	Chaleins e Messimy-sur-Saône	1996

È interessante notare che vi sono sia gemellaggi di "vecchia data", come quello esistente tra Torre Pellice e Guillestre, risalente al 1945, uno dei primi gemellaggi italiani, sia gemellaggi ultradecennali come quello di Villar Pellice con Chaleins e Messimy-sur-Saône, ma anche gemellaggi siglati dall'anno 2000 in avanti, sebbene frutto di relazioni già consolidate e mantenute nel tempo a dispetto dell'esistenza o meno del gemellaggio ufficiale tra gli enti amministrativi. Tra le diverse realtà di gemellaggio indagate intendo sottolineare in particolare la positiva esperienza di quei comuni che hanno saputo coinvolgere nel gemellaggio anche le scuole e le associazioni sportive favorendo in tal modo la partecipazione giovanile e garantendo così il futuro del gemellaggio stesso e un maggior interesse nello studio e nell'apprendimento del francese da parte delle nuove generazioni.

Altro contributo importante al mantenimento e alla trasmissione del francese è rappresentato dalle istituzioni culturali valdesi quali la Società di Studi Valdesi e il Centro Culturale Valdese e vanno citati anche il ruolo del teatro e delle proiezioni cinematografiche in lingua; inoltre nelle biblioteche civiche dei comuni della val Pellice sono presenti e fruiti libri in lingua francese per tutte le fasce d'età.

Altro filone di grande interesse nell'indagine delle strategie di promozione e mantenimento della lingua francese è rappresentato dall'importanza del canto con tutto il repertorio dei canti delle valli valdesi, in gran parte in lingua francese, tramandati oralmente attraverso la pratica del canto, ancora viva e vitale nelle valli valdesi, e in forma scritta nei *cahiers des chansons*, raccolti e studiati da associazioni locali e studiosi che incidono cd e contri-

[16] Ivi, cap. 4.4.

buiscono a mantenere in vita e divulgare non solo il repertorio di canti tradizionali ma anche e, contestualmente, il francese.

Da quando il francese smise di essere la lingua ufficiale delle valli valdesi si può dire che sia iniziato l'impegno della collettività tutta a mantenerne vivo oltre all'uso orale anche l'insegnamento a livello scolastico. Consci dell'importanza dell'insegnamento scolastico della lingua francese, i valligiani s'impegnarono a mantenerlo anche durante gli anni più bui del fascismo. Con il passare degli anni il francese è rientrato nei programmi scolatici come lingua straniera, sebbene i dirigenti scolastici e gli insegnanti delle Valli abbiano ben presente il legame storico, ma non solo, esistente tra il territorio e la lingua francese.

Oggigiorno in val Pellice, la scuola svolge, infatti, un ruolo fondamentale nell'ambito del mantenimento della lingua francese sebbene prevalentemente insegnandolo come lingua straniera, sarebbe opportuno recuperare e riproporre, anche a livello scolastico, le ragioni dell'esistenza in val Pellice della lingua minoritaria storica francese.

Da un'indagine da me condotta su tutte le scuole di ogni ordine e grado presenti in Valle si evince che, nell'anno scolastico 2006-07, al 72% degli alunni degli istituti scolastici della val Pellice è stato regolarmente impartito l'insegnamento della lingua francese, come lingua straniera. Dall'istantanea dell'indagine condotta tramite questionario somministrato alle scuole emerge che, nella maggior parte dei casi, l'insegnamento incomincia con la scuola primaria, tranne nel caso dell'Istituto Comprensivo di Luserna San Giovanni ove viene iniziato già con i quinquenni della scuola dell'infanzia. L'insegnamento del francese in Valle trova, dunque, posto nel piano dell'offerta formativa della maggior parte delle scuole primarie, a partire dal secondo ciclo sono, infatti, il 61% degli alunni a studiare il francese alle elementari, la totalità di essi lo apprende durante la scuola secondaria di primo grado e lo prosegue l'85% di coloro che frequentano gli Istituti Superiori della Valle. Meritano una segnalazione anche le sperimentazioni che si svolgono in alcune scuole per l'infanzia, dove in alcuni casi fin dai tre anni i bambini iniziano ad avvicinarsi in maniera ludica alla lingua francese[17].

A seguire propongo una serie di tabelle che illustrano sinteticamente alcuni risultati dell'indagine.

[17] Ivi, cap. 3.3.2.

Tabella1: Istituti scolastici della val Pellice: anno scolastico 2006/07

Istituto	*Sc. materna*	*Sc. primaria*	*Sc. second. I grado*	*Sc. sec. II gr.*	*Tot. alunni*	*Tot. alunni che studiano francese*
Istituto Comprensivo di Torre Pellice	Angrogna, Bobbio, Villar, Torre P.	Angrogna, Bobbio, Villar, Torre P.	Torre Pellice			
Totale alunni	non pervenuto	188	155		343	
Alunni che studiano fr.	non impartita	135	155			290
Istituto Comprensivo di Luserna S. G.	Rorà, Lusernetta, Luserna S. Giovanni	Rorà, Lusernetta, Luserna S. Giovanni	Luserna San Giovanni			
Totale alunni	122	335	240		697	
Alunni che studiano fr.	63 (ultimo anno)	196	240			499
Istituto Comprensivo di Bricherasio	Bibiana, Bricherasio	Bibiana, Bricherasio	Bibiana, Bricherasio			
Totale alunni	49	393	228		670	
Alunni che studiano fr.	-	231	228			459
Istituto Scolastico dell'Ordine Mauriziano	Torre Pellice	Torre Pellice				
Totale alunni	60	87			147	
Alunni che studiano fr.	-	47 (III-IV-V)				47
Istituto ITCG "L.B. Alberti"				Torre Pellice Ist. Prof. per Operatore Turistico, Luserna S. Giov. - Ist. Tecnico Comm.le e per Geometri		
Totale alunni				220	220	
Alunni che studiano fr.				220		220
Collegio Valdese				Torre Pellice Liceo Classico e Linguistico europeo		
Totale alunni				89	89	
Alunni che studiano fr.				43		43
Totale alunni istituti di Valle					*2.166*	
Totale alunni che studiano francese						*1.558*

Tabella n. 2: Alunni che studiano francese
Istituto Scuole materne, primarie e secondarie di primo grado della val Pellice:
insegnamento della lingua francese a 1.295 alunni – anno scolastico 2006/07

Istituto	Scuola materna	Scuola primaria	Scuola secondaria di I°	Proposte didattiche, organizzazione e progetti
Istituto Comprensivo di Torre Pellice (290 alunni studiano francese)	Non pervenuto	1 ora settimanale per classe o pluriclasse legata alla L. 482/99 (135 alunni delle cl. III-IV e V del plesso del capoluogo e di tutte le classi degli altri plessi)	2 ore curriculari più una facoltativa pomeridiana (155 alunni)	Per elementari e medie proiezioni di films, ascolto di dialoghi, racconti o canzoni, canti, e conversazioni in lingua; presenza di lettori/insegnanti madrelingua; per le medie vengono inoltre proposti scambi epistolari e scambi culturali con scuole francesi. Per tutti è inoltre prevista la partecipazione alla *Semaine du français*. L'Istituto ha aderito al progetto-pilota per lo studio della lingua francese nelle scuole primarie organizzato da M.I.U.R., Regione Piemonte e Alliance Française di Cuneo; e attinge anche ad altri fondi per sostenere lo studio della lingua francese tra i quali quelli legati alla Legge 482/99.
Istituto Comprensivo di Luserna S. Giov. (499 alunni studiano francese)	quinquenni dell'ultimo anno (63 bambini)	tutte le classi (196 alunni)	tutte le classi (240 alunni)	Per le classi delle elementari sono previsti ascolto di dialoghi, racconti o canzoni e canti in lingua; per le classi delle elementari e delle medie sono previsti scambi epistolari e culturali con scuole francesi; rappresentazioni teatrali in lingua, per tutti gli alunni è prevista la conversazione in lingua e la partecipazione alla *Semaine du français*. Scambi scolastici con Embrun per la scuola media, nel a.s. 2006/07 sono stati ospitati gli alunni francesi. Negli aa.ss. 2006/07 e 2007/08 è stato implementato il progetto-pilota "Studio della lingua fran cese nelle scuole primarie" con l'inserimento di 3 stagiste madrelingua. L'Istituto ha aderito anche al progetto sulla tutela delle lingue minoritarie ai sensi della Legge 482/99.
Istituto Comprensivo di Bricherasio (459 alunni studiano francese)		2 ore settimanali per III- IV e V (231 alunni)	2 ore settimanali per I – II e III (228 alunni)	Ascolto di dialoghi, canzoni, racconti, conversazioni e scambi epistolari in lingua. Sono inseriti in organico dei docenti specialisti di francese a partire dalla sperimentazione del bilinguismo attivata nel 1998/99. Negli aa.ss. 2004/05 e 2005/06 è stato attivato il progetto d'interdisciplinarità nell'insegnamento della lingua comunitaria francese con esperienze di scambio con Chorges, il paese gemellato con Bricherasio. Negli aa.ss. 2006/07 e 2007/08 è stato implementato il progetto-pilota "Studio della lingua francese nelle scuole primarie" con l'inserimento di stagisti madrelingua.
Istituto Scolastico Ordine Mauriziano (47 alunni studiano francese)		1 ora curriculare per III- IV e V (47 alunni)		Talvolta vengono proiettati films e realizzate rappresentazioni teatrali in lingua francese, vengono invece proposti con regolarità l'ascolto di dialoghi, canzoni e racconti in lingua. Sono previsti conversazioni e canti in francese.

In passato nelle scuole di Valle il francese era usato come lingua d'insegnamento, attualmente, invece, è appreso prevalentemente come lingua straniera se si eccettua l'impiego come lingua d'insegnamento presso il Collegio Valdese e il progetto-pilota d'introduzione alla lingua francese nelle scuole di montagna. Nell'ambito delle iniziative della Giunta regionale in merito al mantenimento e allo sviluppo dei servizi scolastici nei territori montani e grazie ai contributi della Legge Regionale n. 16 del 22 luglio 1999, il 25 ottobre 2006 è stata siglata a Torino la convenzione per il progetto denominato *Studio della lingua francese nelle scuole primarie*. Tale convenzione ha coinvolto il Ministero della Pubblica Istruzione, rappresentato dall'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte, la Regione Piemonte e l'Alliance Française di Cuneo. I firmatari della convenzione si sono impegnati a dare attuazione al progetto pilota *Studio della lingua francese nelle scuole primarie* nei territori delle Comunità Montane transfrontaliere della Provincia di Cuneo e della Provincia di Torino, tra le quali anche la val Pellice. Grazie a questo progetto, che sta proseguendo, l'insegnamento della lingua francese

Tabella n. 3
Istituti scolastici secondari di secondo grado della val Pellice: insegnamento della lingua francese a 263 alunni – anno scolastico 2006/07
Alunni che studiano francese

Denominazione istituto	*Scuola secondaria di II*	*Proposte didattiche, organizzazione e progetti*
Istituto ITCG "L.B. Alberti" (220 alunni studiano francese)	non specif. n. di ore proposto	Ascolto di dialoghi, racconti o canzoni in lingua nei primi tre anni; proiezioni di film in lingua, scambi epistolari in lingua per gli ultimi due anni; conversazioni e scambi culturali con scuole francesi per tutte le classi; gite scolastiche in Francia o in paesi francofoni dalla III in poi; partecipazione alla *Semaine du Français;* partecipazione a progetti comunali, provinciali, regionali, nazionali o europei finalizzati alla promozione e al mantenimento dell'utilizzo della lingua francese.
altro	Vengono organizzati corsi facoltativi D.E.L.F.	
Collegio Valdese (43 alunni studiano francese)	4 ore a settimana per gli studenti dell'indirizzo europeo-linguistico e giuridico-economico	Proiezione di film in lingua nel triennio, soprattutto legati al programma di letteratura ascolto di dialoghi, racconti, canzoni in lingua nel biennio; rappresentazioni teatrali in lingua rivolte a tutta la scuola; scambi culturali con scuole francesi in III e scambi individuali presso scuole francesi nel triennio; l'insegnamento è impartito in francese sempre; si registra una saltuaria partecipazione alla *Sem. du Français.*
altro	Vengono inoltre organizzati dei corsi serali per adulti e studenti.	

Tabella n. 4
Anno scolastico 2006/07
Alunni degli Istituti Scolastici della val Pellice
cui viene impartito l'insegnamento della lingua francese

Raggruppamenti Istituti Scolastici	Tot. alunni	Tot. alunni che studiano francese	Percentuale
Scuole materne	231	63	27,3%
Scuole primarie	1003	609	60,7%
Scuole secondarie di primo grado	623	623	100%
Istituti Scolastici secondari di secondo grado	309	263	85,1%
Totale	2.166	1.558	71,9%

viene effettuato avvalendosi dello *stage* di studenti universitari francofoni laureandi in *Français Langue Etrangère* che utilizzano il francese come lingua d'insegnamento[18].

A seguito dei tagli dovuti alla Legge Moratti[19], non solo la scuola come istituzione, gli insegnanti e gli Enti locali, ma la comunità tutta si è impegnata nella difesa del mantenimento dell'insegnamento scolastico del francese, attraverso l'istituzione di corsi integrativi di francese, l'attuazione di scambi scolastici e l'introduzione di scambi epistolari con alunni francofoni della Francia e del Mali.

A tal proposito ritengo opportuno considerare che l'importanza del francese non si esaurisce nel suo, pur importante, ruolo di lingua minoritaria storica, ma proprio in quanto patrimonio, è sempre attuale e proiettato al futuro se considerato alla luce del legame con l'Europa e con i migranti francofoni.

Altra iniziativa degna di nota per la promozione del francese è quella degli scambi scolastici. Per quanto concerne tale esperienza va sottolineato che sono nati dalla libera organizzazione dei singoli istituti e sono spesso lasciati alla "buona volontà" di alcuni insegnanti, che, talvolta spinti da motivazioni personali e forti legami con la lingua e la cultura francese si

[18] Ivi, cap. 3.3.2.

[19] Legge n. 53 del 28 marzo 2003, di riforma dell'istruzione, pubblicata nella «Gazzetta Ufficiale», 77, 2 aprile 2003. Nell'anno scolastico 2005-2006, a seguito della "riforma Moratti", con l'introduzione dell'inglese come prima lingua comunitaria da insegnare agli allievi della scuola elementare, i Comuni e le istituzioni scolastiche della val Pellice sono riusciti ad ottenere le autorizzazioni e i finanziamenti necessari ad inserire l'insegnamento della seconda lingua straniera nei comuni deliberanti l'appartenenza alla minoranza linguistica storica francese.

prodigano per organizzare tali iniziative. Non si tratta di iniziative previste dal programma didattico, ma sicuramente è un'offerta molto importante dal punto di vista formativo ed esperienziale. La possibilità di confrontarsi con coetanei francesi, includendo l'ospitalità familiare, offre la sperimentazione di situazioni linguistiche legate alla quotidianità. Risultando altamente formative le esperienze di scambio scolastico ormai consolidate, l'Istituto Comprensivo di Luserna San Giovanni ha deciso di proseguire in tale direzione tanto che, per l'anno scolastico 2007-2008, è stato presentato un progetto triennale transfrontaliero di scambio con la Citè Scolaire di Embrun improntato all'integrazione linguistica. L'*appariement* con il *Collège les Écrins* della *Citè Scolaire* di Embrun prevede infatti: «Au delà de simples échanges épistolaires et d'un projet d'échanges de séjour en famille, un continuum pédagogique et didactique... A partir de plusieurs thèmes autour de l'environnement (eau, montagne), de l'histoire (émigration/immigration) et du sport». Le intenzioni della direzione scolastica, anche qualora non venisse finanziato il progetto presentato, sono comunque quelle di mantenere e ampliare le occasioni di scambio tra le due realtà[20].

Oltre alle azioni indirettamente volte alla tutela della lingua francese, rappresentate da tutti i progetti europei di collaborazione transfrontaliera, è fondamentale sottolineare il fatto che per quanto concerne la val Pellice, il francese è stato riconosciuto, in alcuni comuni, come minoranza linguistica storica ai sensi della Legge n. 482/1999, tale riconoscimento ha creato ulteriori possibilità di tutelare e mantenere la lingua francese.

Grazie ai contributi derivanti dalla Legge n. 482/1999, sono stati attivati una serie di progetti utili alla promozione del francese che si affiancano e rafforzano gli interventi già esistenti precedentemente. Tra le azioni direttamente volte alla tutela della lingua minoritaria francese cito lo sportello linguistico per le lingue minoritarie, i cicli di trasmissioni radiofoniche, i corsi di lingua e cultura francese, i corsi di narrazione, le azioni di "socializzazione della lingua" e il proseguimento delle attività della *semaine du français*[21], ai quali si affiancano i programmi europei volti da una parte a promuovere i gemellaggi attivati tra comuni italiani e francesi e dall'altra ad incentivare la cooperazione transfrontaliera attraverso i progetti Interreg.

L'ampio ventaglio di iniziative volte all'apprendimento, promozione e mantenimento del francese creano in val Pellice molteplici possibilità d'impiego della lingua, in svariati contesti. Credo che questa sia una delle ragioni che hanno permesso al francese di continuare ad essere tramandato o insegnato grazie all'opera di quanti, in qualità di insegnanti, cantori, amministratori pubblici o semplici parlanti, con le loro personali motivazioni e il loro impegno, al di là di leggi e finanziamenti, hanno perseguito con determinazione l'obiettivo di mantenere viva la lingua francese.

[20] CHIONI, *La lingua francese*, cit., cap. 3.3.3.

[21] Ivi, cap. 5.

Penso, dunque, sia fondamentale, da un lato, ragionare sulle motivazioni personali e comunitarie che spingono alla tutela del francese e dall'altro lato creare reali situazioni d'uso della lingua per favorirne il mantenimento e la promozione.

Ritengo funzionale, soprattutto nell'insegnamento scolastico, proporre situazioni d'uso della lingua commisurate al grado di competenza raggiunto, quali ad esempio le animazioni canore e teatrali organizzate dagli alunni in occasione delle edizioni della *semaine du français,* le trasmissioni radiofoniche in francese realizzate in collaborazione con l'emittente locale Radio Beckwith Evangelica, i progetti di scambio scolastico con coetanei francesi che, includendo l'ospitalità familiare, offrono la sperimentazione di situazioni linguistiche legate alla quotidianità, lo scambio epistolare con coetanei francofoni francesi o africani, la proiezione di film e l'ascolto di musica in lingua oltre alla prosecuzione dei progetti-pilota nelle scuole che prevedono la presenza di insegnanti madrelingua. Credo che tutte queste iniziative contribuiscano in maniera determinante a motivare i ragazzi all'apprendimento del francese, una lingua che in val Pellice non è confinata nei programmi didattici, ma si può ritrovare nel canto, nei percorsi museali, nella cartellonistica, nei dépliants, nelle funzioni religiose, nelle manifestazioni pubbliche, nelle serate teatrali, nei concerti, nelle proiezioni cinematografiche, nella presenza di testi in lingua nelle biblioteche, negli incontri dei gemellaggi, nelle trasmissioni radiofoniche...

Al termine della mia disamina, che ha tentato di effettuare una ricognizione sulle strategie di promozione e di mantenimento del francese in val Pellice, ritengo che sarebbe interessante condurre sia un'indagine sociolinguistica, sia una verifica e valutazione degli interventi attuati a favore della tutela, trasmissione e promozione della lingua francese, per poter programmare e pianificare gli interventi futuri a livello sistematico nell'ottica di una maggiore efficacia ed efficienza degli stessi.

L'augurio finale è che il francese non rimanga solo eredità del passato, ma possa continuare a far parte del nostro presente per vivere ancora nel futuro della val Pellice e delle valli valdesi.

«*O Vous, Nos Frères séparés...*»

Una controversia fra il vescovo Bigex e il moderatore Peyran all'epoca della Restaurazione*

di Luca Pilone

Il 29 giugno 1818, Pierre Massara-Novara, «Imprimeur de Monseigneur l'Evêque et des autorités civiles et militaires», diede alle stampe una lettera pastorale del nuovo vescovo di Pinerolo, François Marie Bigex[1].

All'apparenza il testo sembra essere solo l'annuncio di una imminente visita alla diocesi, ma a metà dell'opera si svela il vero intento di Bigex: un attacco duro e frontale, non solo contro la popolazione valdese ma anche contro la Riforma in Europa. Questo scritto non è altro che il primo tassello di una precisa strategia messa in atto dalla diocesi per complicare la vita ai seguaci di "Valdo".

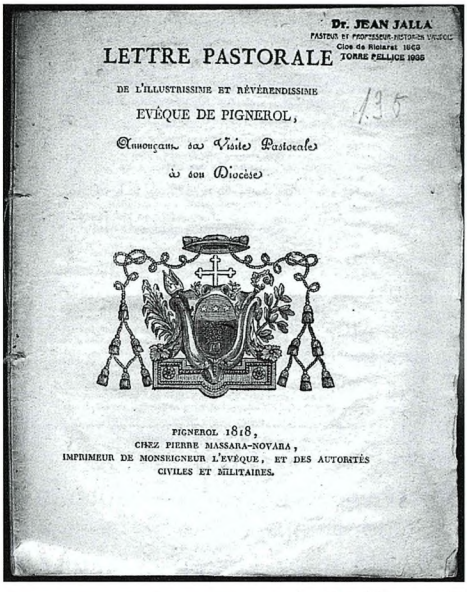
Tra il 1818 e il 1819, il presule diede vita ad alcune azioni mirate atte a confermare la presunta supremazia cattolica sul territorio. La più nota fu il tentativo – alla fine fallito – di vietare il Sinodo valdese del 1818, molto importante perché fu il primo a svolgersi dopo un periodo di sospensione durato ben diciassette anni[2]. Ovviamente, la lettera pastorale non passò inosservata: tra le tante risposte che vennero date, quella più articolata e com-

---

* L'articolo costituisce una sintesi della mia tesi di laurea triennale in Storia del Cristianesimo, dal titolo *Una controversia religiosa nell'800 pinerolese: il vescovo Bigex e il moderatore Peyran*, relatore G. Filoramo, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università di Torino, a.a. 2005-2006.

[1] François Marie Bigex (Balme de Thuy 1751 – Chambéry 1827). Fu il primo vescovo della diocesi di Pinerolo dopo il periodo napoleonico. Il suo episcopato fu caratterizzato dalla rifondazione della diocesi stessa: non solo il presule ristabilì il seminario e la borsa clericale per i sacerdoti in difficoltà ma organizzò nell'agosto del 1819 un Sinodo diocesano. Arrivato nella sede vescovile nel dicembre del 1817, venne promosso arcivescovo di Chambéry il 24 marzo del 1824 e trascorse in quella città gli ultimi anni della sua vita.

[2] D. Jahier, *La Restaurazione nelle Valli valdesi*, in «Bulletin de la Société d'Histoire Vaudoise» («BSHV»), 30, 1912, pp. 21-60.


Dr. JEAN JALLA
PASTEUR ET PROFESSEUR-HISTORIEN VAUDOIS
Clos de Riclaret 1868
TORRE PELLICE 1986

LETTRE PASTORALE

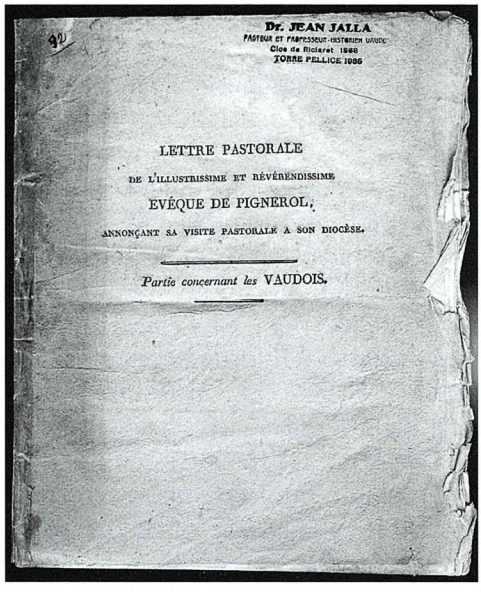
DE L'ILLUSTRISSIME ET RÉVÉRENDISSIME

EVÊQUE DE PIGNEROL,

Annonçant sa Visite Pastorale

à son Diocèse.

PIGNEROL 1818,
CHEZ PIERRE MASSARA-NOVARA,
IMPRIMEUR DE MONSEIGNEUR L'EVÊQUE, ET DES AUTORITÉS
CIVILES ET MILITAIRES.


Dr. JEAN JALLA
PASTEUR ET PROFESSEUR-HISTORIEN VAUDOIS
Clos de Riclaret 1868
TORRE PELLICE 1986

LETTRE PASTORALE

DE L'ILLUSTRISSIME ET RÉVÉRENDISSIME

EVÊQUE DE PIGNEROL,

ANNONÇANT SA VISITE PASTORALE A SON DIOCÈSE.

Partie concernant les VAUDOIS.

Lettre Pastorale *del vescovo Bigex*
(Archivio della Società di Studi Valdesi, Carte Famiglia Peyran, fasc. 72).

plessa fu ad opera di Jean Rodolphe Louis Samuel Peyran[3], all'epoca moderatore della Tavola valdese.

Prima di affrontare l'interessante vicenda legata alla ricezione delle due opere, occorrerà capire le tematiche trattate all'interno della controversia tra questi due personaggi.

«O Vous, Nos Frères séparés»[4]: *la* Lettre Pastorale *e la sua risposta*

Il testo di Bigex è grosso modo divisibile in due parti. Nella prima, il vescovo annuncia la sua imminente visita e spiega nel dettaglio le varie tappe del suo percorso e i requisiti necessari per parteciparvi. Nella seconda parte, invece, il presule parla ai valdesi: nel corso del suo viaggio egli dovrà transitare in vallate in cui vi è un'ampia maggioranza protestante e a queste

[3] Per una biografia, si veda G. JALLA, *Notice généalogique sur la famille des pasteurs Peyran*, in «BSHV», 35, 1915, pp. 90-104. Su di lui cfr. anche i recenti studi di Roberto Morbo, fra cui: *La «Rèponse à M. Philomatte de Civarron ou Comte de Maistre» di J. R. Peyran*, in «BSSV», 172, 1993, pp. 33-41; *Le letture di un pastore valdese tra Sette e Ottocento: Jean-Rodolphe Peyran*, in *Libri, biblioteche e cultura nelle Valli valdesi in età moderna*, atti del XLIV Convegno di studi sulla Riforma e sui movimenti religiosi in Italia (Torre Pellice, 28-29 agosto 2004), a cura di M. Fratini, Torino, Claudiana, 2007, pp. 167-179.

[4] F. M. BIGEX, *Lettre Pastorale*, Pinerolo, Pierre Massara-Novara, 1818, p. 12.

persone egli rivolge un accorato appello, divisibile in tre grandi argomentazioni.

In primo luogo Bigex affronta il doloroso problema dello «schisme funeste de vos Pères»[5]: a differenza della chiesa cattolica, la chiesa valdese è a suo parere scismatica e il solo modo che questi «fratelli separati» hanno di raggiungere la salvezza è quello di rientrare nell'unica vera chiesa di Gesù Cristo. Ogni rottura – prosegue – va contro allo spirito e ai precetti biblici e per questo motivo deve essere sanata ad ogni costo.

La seconda argomentazione si ricollega alla precedente e riguarda la storia delle origini valdesi. Contro la pretesa di essere una chiesa direttamente discendente dagli apostoli, il presule afferma che Valdo e i suoi seguaci si separarono da Roma nel nono secolo e ciò dimostra che i valdesi non sono niente altro che una «institution humaine»[6], una creazione umana che non può fregiarsi del titolo di seguace di Gesù Cristo.

L'ultimo punto ha un respiro più ampio: i valdesi, così come i luterani e i calvinisti – visti dal presule come «sectes dont vous vous êtes affilié»[7] – affermano che tutti possono interpretare il testo sacro. Questo fa andare su tutte le furie il vescovo: senza una guida preparata, nessuno può capire con esattezza l'unica e sola corretta interpretazione delle Sacre Scritture.

Per quanto riguarda invece la risposta alla pastorale del moderatore Peyran, essa si concentra essenzialmente su due delle tre accuse mosse da Bigex nella sua opera.

A proposito dell'attacco alle "sette protestanti", il pastore afferma che qualcuno pecca di disonestà intellettuale: se si prova a guardare la storia dell'Europa dopo la caduta di Napoleone, si può vedere che la sconfitta dell'Imperatore fu dovuta soprattutto all'intervento «des schismatiques, et des hérétiques, que vous adjugez aux enfers de votre autorité privée»[8]. Un comportamento del genere non è assolutamente ammissibile per un vescovo che, in teoria, dovrebbe seguire l'esempio di Gesù Cristo il quale – continua ancora Peyran – insegnò una massima che tutti dovrebbero ancora tenere in memoria: «ne pas juger afin de n'être pas jugés nous-mêmes»[9].

Per quanto riguarda invece la questione dello scisma, il pastore di Pomaretto fa riferimento ai Padri della Chiesa, autori che vengono citati più volte all'interno dello scritto vescovile. La figura che viene presa in esame è quella di Cipriano, vescovo di Cartagine[10] e il suo scontro con l'allora papa

[5] *Ibid.*

[6] Ivi, p. 17.

[7] Ivi, p. 21.

[8] J. R. Peyran, *Défense historique des Vaudois, ou lettres à Mgr. L'évêque Bigex, sur l'origine, la doctrine et les moeurs des Vaudois*, a cura di Th. Sims, Londra, Rivington, 1826, p. 292.

[9] Ivi, p. 293.

[10] Per una breve biografia di questo personaggio si veda il *Dizionario Patristico e di Antichità cristiane*, Marietti, 1983, *sub vocem*.

La risposta di Peyran alla Lettre *di Bigex: a sinistra l'autografo di Peyran; a destra una copia manoscritta vergata da suo figlio (Archivio della Società di Studi Valdesi, Carte Famiglia Peyran, fasc. 73).*

Stefano I. A causa di questo duro alterco, riguardante la questione del battesimo agli eretici, il presule venne scomunicato ma pochi anni dopo, come se nulla fosse, la stessa persona venne dichiarata santo. Questo piccolo esempio serve a Peyran per dimostrare un fatto: la chiesa cattolica non può accusare quella valdese di essere "separatista", in quanto la vicenda di Cipriano dimostra che all'epoca dei fatti era già avvenuto una spaccatura all'interno della chiesa cattolica. Come possono degli scismatici – si chiede il pastore – accusare altri del loro stesso errore?

La vicenda appena citata, inoltre, permette al pastore di Pomaretto di fare un collegamento con "l'attualità". Se Cipriano, scomunicato a causa delle sue critiche al papato e alla chiesa della sua epoca, è stato alla fine proclamato santo, come è possibile che Martin Lutero pur trovandosi in una situazione simile abbia avuto un destino così diverso e terribile rispetto al vescovo di Cartagine? Questa aporia è palese e, secondo Peyran, il vescovo di Pinerolo deve cercare in qualche modo di spiegare questo fatto, facendo chiarezza una volta per tutte.

Per quanto riguarda, infine, il libero esame del testo biblico, il Moderatore afferma che la chiesa delle origini aveva un atteggiamento ben diverso rispetto al cattolicesimo moderno. I primi cristiani, infatti, affermavano che la Sacra Scrittura «n'a pas été écrite pour les savans seuls, ou pour les ecclésiastiques, mais pour tous les hommes»[11]. Bigex, così come tutta la ge-

[11] PEYRAN, *Défense historique*, cit., p. 282.

rarchia ecclesiastica dell'epoca, critica un principio che dovrebbe essere alla base della vera Chiesa istituita da Gesù Cristo. Per rincarare la dose, in chiusura della risposta Peyran lancia la sua ultima stoccata su questo argomento: quando il vescovo mette in dubbio che ogni singolo fedele possa comprendere fino in fondo la Bibbia, inconsciamente egli sta facendo una serrata critica anche a Paolo e agli altri apostoli. Per il pastore, infatti, questi uomini «auront eu tort d'adresser leurs écrites, non seulement au clergé mais au peuple»[12].

Questo dimostra a Peyran una verità imbarazzante: una chiesa che si presenta come l'unica vera fonte di salvezza per tutta l'umanità ha le idee troppo confuse su un argomento da cui è impossibile prescindere.

La ricezione della Lettre Pastorale *di Monsignor Bigex*

Il testo di Bigex non ebbe grande fortuna e, anzi, rischiò di scatenare alcuni gravi incidenti diplomatici.

Analizzando il «Registre des lettres» del presule, disponibile presso l'Archivio diocesano di Pinerolo, si può vedere che nell'anno 1818 il vescovo inviò alcune copie del suo testo al signor Catinara e al conte Borgarelli, all'epoca Ministro degli Interni sabaudo. Proprio quest'ultimo personaggio è fondamentale: dopo aver letto lo scritto, il ministro si accorse del duro attacco mosso verso il protestantesimo europeo da parte del presule. Avendo ricevuto pressioni da parte degli ambasciatori delle varie potenze protestanti straniere e non potendo lo Stato sabaudo "perdere la faccia" di fronte all'opinione pubblica internazionale, a causa di una veemente polemica religiosa che avrebbe compromesso i rapporti con buona parte dell'Europa, il Borgarelli invitò Bigex a sospendere la pubblicazione della lettera.

Il vescovo, però, non prese bene l'ordine del ministro: in una sua lettera datata 24 agosto 1818 egli difese il suo operato, affermando che il testo era l'unico modo utile per sradicare l'eresia che ormai da anni si annidava nelle valli del Piemonte occidentale. Oltre a ciò, egli rimase stupito dalla reazione dei valdesi a proposito del contenuto del suo scritto: per il vescovo, i seguaci di "Valdo" non potevano giocare il ruolo delle vittime innocenti, in quanto anche i loro testi e i loro catechismi erano ricchi di violenti attacchi contro i cattolici. Ciò che però aveva ancor di più amareggiato Bigex era la risposta di un «Ministre Vaudois». Questa citazione potrebbe riguardare la risposta composta da Peyran, anche se non possiamo averne la certezza. Come si vedrà in seguito, infatti, non solo il pastore di Pomaretto rispose allo scritto vescovile ma anche altri ministri di culto ribatterono alle sue tesi. Pur ritenendosi nel giusto, il presule concluse questa lettera affermando di voler

[12] Ivi, p. 294.

fermare la circolazione della Pastorale «per far cessare le grandi reclamazioni per ben piccola causa»[13].

Questo atto segnò la definitiva "morte" del testo: dopo il 1818, nella diocesi pinerolese nessuno parlò o accennò alla lettera pastorale del vescovo Bigex[14]. Un esempio di tutto ciò è riscontrabile nell'opera di un altro noto personaggio della medesima città: Andrea Charvaz, presule nella diocesi dal 1834 al 1848[15]. Nel suo testo più importante, intitolato *Recherches historiques sur la véritable origine des vaudois et sur le caractère de leurs doctrines primitives*, egli trattò l'origine dei valdesi, mettendo in dubbio la loro discendenza apostolica (questione che venne definitivamente demolita alla metà dell'Ottocento dalla critica storica francese e tedesca)[16]. Anche nel suo scritto, pur con mezzi e modi meno "scientifici", Bigex aveva trattato questo argomento: nel testo di Charvaz, però, non si fa mai accenno né alla *Lettre Pastorale*, né all'attacco alle "radici" valdesi in essa contenuto.

Tutto ciò ci fa capire che la fine della diffusione dello scritto vescovile non solo ebbe effetti immediati e visibili ma anche ripercussioni sul futuro della diocesi pinerolese e dei suoi presuli.

La ricezione della *Risposta alla Lettre Pastorale* di Jean Rodolphe Peyran

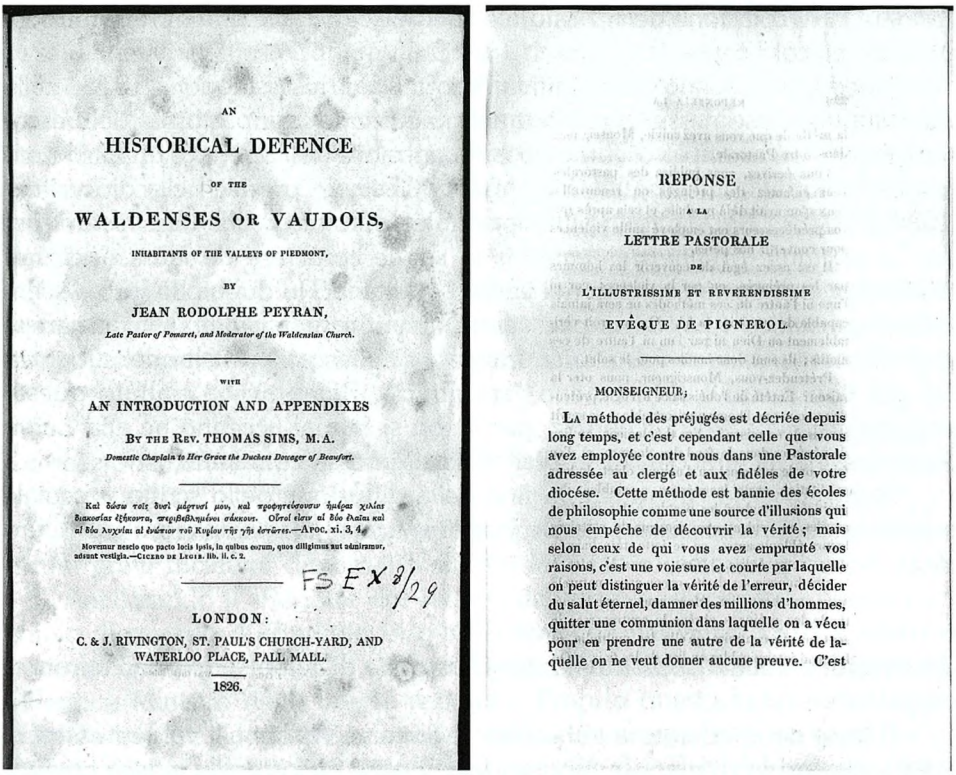
Il testo del moderatore ebbe alterne fortune. Nelle valli valdesi esso circolò sotto forma di manoscritto, così come altre risposte alla lettera composte dai pastori Pierre Geymet, David Mondon, Alexis Muston e François Gay. Il motivo di tutto ciò è semplice: all'epoca, le legislazioni dello Stato sabaudo impedivano ai valdesi di stampare liberamente i loro scritti e per questo il testo, pur molto importante, non venne mai mandato alle stampe. Peyran, però, non si diede assolutamente per vinto: egli mandò alcune copie della sua opera agli ambasciatori protestanti che a loro volta spedirono i testi ai loro rispettivi governi. Inoltre, Ferdinand Peyran, fratello del moderatore, inviò personalmente al consigliere di Stato Ancillon una copia dello

[13] Lettera del Vescovo di Pinerolo, 24 Agosto 1818, in Archivio di Stato di Torino, Materie ecclesiastiche, Cat. XXXVIII, A. 1818.

[14] Lo stesso vescovo sembra provare una certa ritrosia nel parlare del suo testo dopo la sua soppressione. Nella sua *Lettera pastorale per la Quaresima,* datata 16 febbraio 1819, il presule accenna solo brevemente alle polemiche nate a causa del suo scritto. In nessuna sua altra opera dopo questa data ci saranno ulteriori accenni né sui temi, né sulle cause dell'"incidente".

[15] Per una biografia del personaggio, cfr. P. Caffaro, *Notizie e documenti della Chiesa Pinerolese*, Pinerolo, Zanetti, 1893, vol. I.

[16] Sulla controversia fra Muston e Charvaz, cfr. G. Gonnet, *Muston e Charvaz: una memorabile polemica sulle origini valdesi*, in «Bollettino della Società di Studi Valdesi» («BSSV»), 161, 1987, pp. 3-18.



AN

HISTORICAL DEFENCE

OF THE

WALDENSES OR VAUDOIS,

INHABITANTS OF THE VALLEYS OF PIEDMONT,

BY

JEAN RODOLPHE PEYRAN,

Late Pastor of Pomaret, and Moderator of the Waldensian Church.

WITH

AN INTRODUCTION AND APPENDIXES

BY THE REV. THOMAS SIMS, M.A.

Domestic Chaplain to Her Grace the Duchess Dowager of Beaufort.

Καὶ δόσω τοῖς δυσὶ μάρτυσί μου, καὶ προφητεύσουσιν ἡμέρας χιλίας διακοσίας ἑξήκοντα, περιβεβλημένοι σάκκους. Οὗτοί εἰσιν αἱ δύο ἐλαῖαι καὶ αἱ δύο λυχνίαι αἱ ἐνώπιον τοῦ Κυρίου τῆς γῆς ἑστῶτες.—APOC. xi. 3, 4.

Movemur nescio quo pacto locis ipsis, in quibus eorum, quos diligimus aut admiramur, adsunt vestigia.—CICERO DE LEGIB. lib. ii. c. 2.

FS EX 2/129

LONDON:

C. & J. RIVINGTON, ST. PAUL'S CHURCH-YARD, AND WATERLOO PLACE, PALL MALL.

1826.

REPONSE

A LA

LETTRE PASTORALE

DE

L'ILLUSTRISSIME ET REVERENDISSIME

EVÊQUE DE PIGNEROL.

MONSEIGNEUR,

LA méthode des préjugés est décriée depuis long temps, et c'est cependant celle que vous avez employée contre nous dans une Pastorale adressée au clergé et aux fidéles de votre diocése. Cette méthode est bannie des écoles de philosophie comme une source d'illusions qui nous empêche de découvrir la vérité; mais selon ceux de qui vous avez emprunté vos raisons, c'est une voie sure et courte par laquelle on peut distinguer la vérité de l'erreur, décider du salut éternel, damner des millions d'hommes, quitter une communion dans laquelle on a vécu pour en prendre une autre de la vérité de laquelle on ne veut donner aucune preuve. C'est

Thomas Sims, An Historical Defense of the Waldenses or Vaudois, *London 1826 contenente la raccolta degli scritti di Peyran; a destra, la* Reponse *(Torre Pellice, Biblioteca Valdese).*

scritto, al fine di far conoscere al sovrano la disputa in corso e spronarlo ad agire in modo chiaro e diretto.

Tra i tanti paesi protestanti europei ve ne fu però uno che si dedicò con maggior zelo alla questione: l'Inghilterra. Gli scritti e le idee di Peyran fecero nascere un grande interesse oltremanica, grazie soprattutto agli sforzi del reverendo inglese Thomas Sims che ne fece pubblicare una raccolta nel 1826. Nel 1814 l'anglicano si era recato nelle valli valdesi per fondare una Società Biblica e dopo essere ritornato in patria pubblicò un testo in cui vennero descritte le molte tribolazioni patite dai valdesi[17]. Questo scritto ebbe fin da subito un successo molto forte: in breve tempo gli Inglesi iniziarono ad interessarsi nuovamente alle vicende dei riformati del Piemonte e ben presto l'opinione pubblica iniziò a premere sul governo *tory* affinché venissero ripresi i contatti ufficiali con quelle popolazioni protestanti. La passione dello stesso Sims per questo argomento giunse ad un punto tale che il reverendo anglicano pensò addirittura di riformare la chiesa d'Inghilterra sulla base di

[17] J. PINNINGTON, *La scoperta dei valdesi da parte degli anglicani*, in «BSSV», 126, 1969, pp. 63-74.

alcuni aspetti (desunti, per la verità, alquanto arbitrariamente) del sistema valdese[18].

Oltre a questo personaggio fu anche determinante l'opera svolta dal reverendo anglicano William Stephen Gilly (1789-1855)[19], canonico della cattedrale di Durham. Egli scoprì i valdesi mediante una lettera inviata alla SPCK (Society for Promoting Christian Knowledge) dal pastore Ferdinand Peyran, di cui si è già parlato in precedenza. Nella missiva si richiedeva al Comitato di mandare denaro oppure libri religiosi nelle valli valdesi, afflitte da molti problemi durante il difficile periodo della Restaurazione. Gli effetti della richiesta furono quasi immediati: nel 1822, Gilly si recò con alcuni amici nelle valli del Piemonte occidentale e nel corso del suo viaggio, durante una sosta a Pomaretto, incontrò l'ormai anziano moderatore Peyran. Tornato in patria, il canonico rielaborò le sue memorie di viaggio e nel 1824 le pubblicò in un'opera intitolata *Narrative of an Excursion to the Mountains of Piedmont in the Year MDCCCXXIII, and researches among the Vaudois or Waldenses...*[20]. In essa non solo viene descritta l'atmosfera bucolica delle valli valdesi ma viene anche data molta importanza all'incontro con l'anziano ministro di culto, visto da Gilly come un «venerabile vescovo della chiesa primitiva». L'opera ebbe fin da subito un successo clamoroso, tanto che il reverendo anglicano fu costretto a ristamparla più volte.

Grazie soprattutto allo sforzo di questi due uomini ritornò in Inghilterra un grande interesse per i valdesi: molti britannici, incentivati dalle opere di questi due anglicani, iniziarono a compiere diversi viaggi nelle valli del Piemonte occidentale, pubblicando al loro ritorno i resoconti di viaggio e dando così vita ad una cospicua letteratura filovaldese.

Alla base di tutto questo movimento si situa l'opera di Peyran, in quanto il pastore di Pomaretto fu il primo autore valdese che in quell'epoca trovò, grazie a Sims, pubblicazione in Inghilterra. I motivi del successo personale del Moderatore, a cui egli non poté assistere in quanto era ormai scomparso da alcuni anni, vanno ricercati non solo nella sua cultura quasi enciclopedica ma anche nei contenuti particolari del suo pensiero. Nella raccolta di testi di Peyran pubblicata da Sims, il reverendo scrisse di proprio pugno una ricca introduzione ed un'Appendice all'opera. In esse vennero messi in risalto alcuni temi trattati dal ministro di culto tra cui si può ricordare la

---

[18] Th. Sims, *A Model of Non-Secular Episcopacy, including reasons for the Establishment of ninety-four bishopricks in England and Wales*, London, Rivington, 1832.

[19] E. Peyrot, *I grandi benefattori dei valdesi: W. S. Gilly*, in «BSSV», 129, 1971, pp. 25-70. Su Gilly si veda anche V. Genre, *William Stephen Gilly e i viaggi nelle valli valdesi*, tesi di laurea, Università degli studi di Torino, Facoltà di Lettere e Filosofia, rel. G. Ferreccio, a.a. 2003-2004.

[20] W. S. Gilly, *Narrative of an Excursion to the Mountains of Piedmont in the Year MDCCCXXIII, and researches among the Vaudois or Waldenses...*, London, Rivington, 1824.

tesi sull'unità della chiesa, contenuta all'interno della risposta alla *Lettre Pastorale*. Nel suo testo Peyran, utilizzando la storia del Cristianesimo, aveva mostrato che nel corso dei secoli il cattolicesimo aveva compiuto diversi scismi e separazioni, allontanandosi dalla purezza primitiva. Al contrario il protestantesimo, considerato "scismatico" da Roma, non aveva fatto altro che riallacciarsi alla predicazione e agli insegnamenti di Cristo. Questo pensiero, insieme all'affermazione secondo cui i valdesi sarebbero stati i diretti discendenti degli Apostoli (tesi assente nella risposta alla *Lettre Pastorale* ma presente in altre opere pubblicate nel medesimo volume), permetteva di convalidare alcune credenze tipiche della corrente anglicana degli "Evangelicals", di cui Sims e Gilly facevano parte. Tra esse possiamo ricordare il tentativo di retrodatare il protestantesimo inglese fino ai tempi di Cristo o la convinzione secondo cui la chiesa valdese sarebbe stata la madre e la radice da cui sarebbero sorte nel corso dei secoli le diverse denominazioni protestanti.

Tutto questo ci fa capire che il successo postumo di Peyran in Inghilterra era dovuto al fatto che egli aveva affermato ciò che alcuni anglicani avevano bisogno di sapere per giustificare la loro fede.

Conclusione

Pur essendo un episodio marginale all'interno della storia valdese dell'Ottocento, lo scontro tra Bigex e Peyran è stimolante proprio per i destini opposti dello loro opere. Pur non brillando per originalità – la controversistica tra protestanti e cattolici esisteva ormai da secoli e aveva toccato punte molto più alte rispetto a questo carteggio – le due opere ebbero effetti diversi a livello globale: se il presule pinerolese finì quasi nel dimenticatoio, schiacciato dai meccanismi diplomatici che, dopo la Restaurazione, non permettevano più un attacco così serrato e violento contro una confessione religiosa, l'opera di Peyran ebbe una sorte diametralmente opposta. Grazie anche alla sua cultura e alla sua statura morale, il moderatore con i suoi scritti fece riaccendere i riflettori in Inghilterra sulla questione valdese. Proprio grazie alla pubblicazione oltremanica degli scritti di Peyran, si rinsaldò quel legame tra i riformati piemontesi e gli anglicani che era andato perduto nel periodo napoleonico. Il costante afflusso di viaggiatori inglesi nelle valli valdesi, inoltre, rappresentò col tempo un grande vantaggio, in quanto, pur mosso da motivi teologici e dottrinali, l'intervento di personaggi come Gilly e in seguito Beckwith (attratto nelle valli del Piemonte occidentale dalla lettura degli scritti del canonico di Durham) non riguardò solamente l'ambito religioso, ma al contrario cercò di migliorare le condizioni di vita di quelle popolazioni, in un periodo dominato dall'instabilità e dalla preoccupazione.

Una roccia con figure antropomorfe in località *Sea* del Vandalino (Angrogna)

di Mario Falchi e Giorgio Jouve

Nel corso di indagini comparate sui petroglifi del Queyras e delle valli pinerolesi, è stata osservata una roccia con incisioni rupestri, della quale si ritiene opportuno dare segnalazione poiché, a quanto risulta, essa, pur non essendo del tutto ignota, non appare citata in precedenti catalogazioni.

La roccia in questione (coordinate UTM: N 4967833.1; E 357406.4) è sita ad una altezza di 1210 m sul versante che degrada dalla Sea di Torre Pellice (o del Vandalino) verso la val d'Angrogna (*figg. 1 e 2*).

Aggettante nel vuoto, essa è facilmente osservabile pochi metri a valle della pista forestale (non dell'antica mulattiera, che si snoda ad una quota inferiore!) collegante l'agriturismo del Barfè con la borgata Serre Malan, in prossimità di un costone roccioso contornante la strada verso monte.

Geologicamente, la roccia è composta da micascisto compatto, di colore grigio. Il piano portante le incisioni immerge verso ovest per circa 20-25°.

La superficie è divisibile in due unità, di cui la settentrionale, parzialmente interrata dal detrito di scasso originato dall'apertura della pista forestale, mostra semplicemente una serie di lettere e nomi (*CO PIERRE*; *TR IEAN*; *P*...) (*fig. 3*), mentre la meridionale, aggettante verso la bassa val d'Angrogna (*fig. 4*), presenta le figure più interessanti.

Sono infatti ivi rilevabili:

a. due croci greche con le estremità allargate da coppelle (croce *pomellata*)
b. un solco rettilineo con direzione E-W
c. un solco rettilineo con andamento N-S
d. due coppelle
e. un monogramma *P*
f. una figura antropomorfa collegata ad una croce cerchiata
g. una figura antropomorfa, di dimensioni maggiori ma approssimativa, verso il bordo orientale destro della superficie.

Figg. 1-2: La roccia con figure antropomorfe in località Sea del Vandalino.

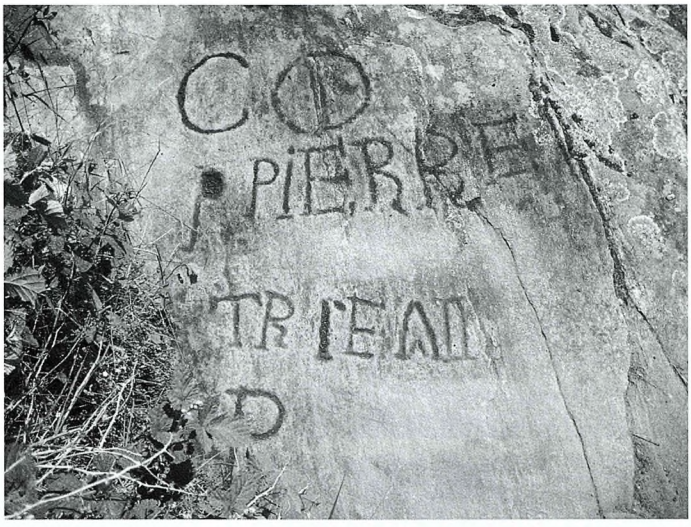


Fig. 3: grafismi alfabetici del lato settentrionale.

Fig. 4: iconografia del lato sud: antropomorfo 1 ed antropomorfo 2 (asterisco), croci greche e monogramma P.

Fig. 5: antropomorfo 1, particolare con croce N e solco E-W.

1. La figura umana che risulta meglio definita e ben chiara, deriva dalla sovrapposizione di due elementi distinti, con ogni probabilità volutamente combinati (*fig. 5*). Per la parte consistente in una *croce cerchiata* è proponibile un'incisione più recente. Il diametro, orientato NE-SW, misura 161 mm con profondità massima di 7 mm; il diametro ad esso ortogonale misura 166 mm.

La campitura interna al circolo risulta essere stata excisa per una profondità di alcuni mm e, successivamente a questa operazione, i raggi interni sono stati ricavati (ovvero l'excisione potrebbe avere avuto la funzione di eradere parzialmente un'originale e più complessa raggiera).

Per questa figurazione è quindi proponibile la seguente successione operativa: a) creazione del cerchio mediante percussione, probabilmente con oggetto metallico; b) ablazione della superficie interna al circolo per pochi millimetri di spessore; c) creazione dei diametri, la cui massima larghezza (25 mm) è misurabile al loro punto d'incontro.

A questa forma circolare, che attualmente sembra costituire la testa dell'antropomorfo, segue verso il basso la rappresentazione del corpo. Il "collo", lungo 51 mm, presenta un ingrossamento all'intersezione con il cerchio. Tale ingrossamento potrebbe rappresentare in realtà l'originaria "testa" di una figura umana, prima che ad essa fosse applicato o giustapposto per qualche motivo il cerchio raggiato superiore. Il "collo" forma un angolo di circa 35° rispetto al diametro sagittale del cerchio, dando quindi l'impressione – qualora si consideri la rappresentazione come unitaria – che la testa sia piegata di lato, fatto che non troverebbe comunque riscontri nell'iconografia rupestre locale. Le braccia si presentano piegate a livello del gomito, con un angolo di 110° per il braccio destro e di 115° per il sinistro. Le dita sono riconoscibili, ma sembrano incomplete (quattro per mano?). Il tronco si prolunga in basso nel pene, particolare iconografico di tipo *antico*, ma non dirimente per classificare come antica un'incisione antropomorfa*; le gambe terminano ciascuna con un piede trifido. La lunghezza complessiva della figura è di 536 mm. Quale confronto stilistico, si osservi l'elegante essenzialità di un arciere (altezza 20 cm), recentemente scoperto nel Queyras (*fig. 6*).

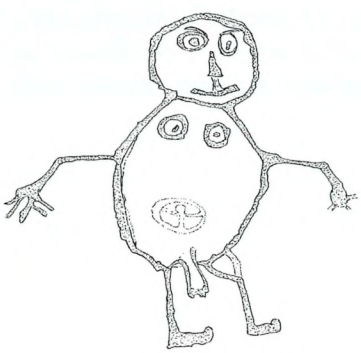
---

* Cfr. «Valados Usitanos», 88, 2007, pp. 50-81. Si osservino a tal riguardo anche le due figure umane riportate in *fig. 9* (cfr. «Quey'racines», III, 4-5, 2008), appartenenti alla vasta iconografia rupestre del Queyras. Tali immagini paiono non essere antecedenti fine XVIII – inizio XIX secolo: in esse l'organo maschile è ben in evidenza. La prima di tali figurazioni è un rozzo pupazzo, molto infantile, che, poco visibile, si trova su una piccola lastra a fior di terra, non lontano dalla nota *dalle gravée de Pisset*. La seconda immagine, molto più elaborata, rappresenta un cacciatore, con tanto di fucile e grande pennacchio sul cappello, intento a tirare una schioppettata ad un grosso uccello in volo; il tutto è ben visibile su una delle numerose pietre con iscrizioni, agevolmente osservabili nei dintorni di un antico alpeggio abbandonato (St. Véran).

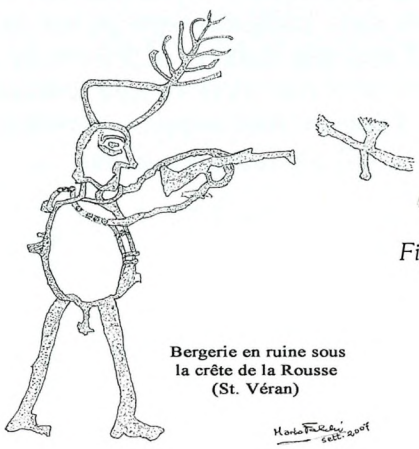
Fig. 6: "Archer du Fontenil" (dalla località in cui si trova), archeoincisione rupestre recentemente scoperta nel Queyras (da «Valados Usitanos», 79, 2004; 84, 2006).

Fig. 7: Sea del Vandalino: fori a coppella e croce greca lato N antropomorfo 1.

Fig. 8: Sea del Vandalino: antropomorfo 2.



Vallon du Pisset (Ristolas)
(le long du sentier, en amont de la *dalle gravée*)



Bergerie en ruine sous la crête de la Rousse (St. Véran)

Fig. 9.

Sul lato N dell'antropomorfo n. 1 si trovano altri segni incisi.

2. A circa 6 cm dalla "testa" si osserva un solco E-W lungo 103 mm.

3. Al di sotto di questo, una croce greca (in realtà con il braccio trasversale leggermente più lungo) presenta alle estremità quattro piccole coppelle, leggermente più larghe dei bracci, con profondità che variano da 6 a 11 mm. L'asta verticale (E-W) misura 131 mm, quella orizzontale 156 mm.

4. Al di sopra della "testa" è presente un solco con direzione N-S lungo 301 mm e largo 29 mm, con profondità di circa 10 mm.

5. Al di sotto di tale solco si trovano due coppelle, che sembrano collegate da un canaletto poco profondo (*fig. 7*). La coppella superiore ha una larghezza N-S di 83 mm ed E-W di 69 mm, apparendo perciò leggermente ovale. Ha una profondità di 28 mm.

La coppella inferiore è leggermente più piccola (diametri di 62 e 65 mm rispettivamente e profondità simile alla precedente).

6. Poco a S-W dell'antropomorfo si osserva una croce, leggermente più piccola della precedente (braccio verticale 107 mm, braccio orizzontale 101 mm), anche essa con estremità allargate da quattro piccole coppelle.

7. Al di sopra di questa, è ben leggibile il monogramma *P*, inciso in modo molto simile a quello presente nella parte sinistra della roccia.

8. Al di sopra, verso il margine superiore della roccia, è individuabile con attenta osservazione un secondo antropomorfo (*fig. 8*), molto più grande del primo ma assai meno chiaramente (meglio, molto approssimativamente) inciso (asterisco in *figg. 2 e 4*). Esso ha una lunghezza totale di 732 mm ed è disposto con asse parallelo a quello della figura inferiore. Tutta la figura è formata da colpi di martellina, poco profondi e spesso molto approssimativamente allineati. In questa zona, la roccia non appare aver subito alcun precedente intervento preparatorio. I fianchi solamente risultano ottenuti tramite incisione, mentre le parti interne del corpo sono realizzate per picchiettatura mediante colpi sparsi di martellina. Il volto della figura non è ben completato ed appare genericamente ovale (con grossolane sopracciglia od abbozzi oculari nonché un accenno di barba?). Le braccia appaiono stese parallelamente al tronco, grossolanamente rettangolare (circa 25x17 cm), alla distanza di 5-6 cm da esso. Le gambe misurano circa 23 cm e terminano con piedi (meglio visibile quello sinistro) curiosamente rivolti verso l'interno. Altri segni di martellina presenti sul lato sinistro della figura sono di difficile interpretazione.

Cenni interpretativi

Nelle valli del Pinerolese (dalla val Chisone alla val Luserna), le incisioni con rappresentazioni umane, fino ad ora descritte, sono poco più di una ventina, ma solo due rocce presentano più di un antropomorfo: la *Peira d'la Cru* (Gran Faetto) in val Chisone, e l'Alpe Lausoun (conca Cialancia) in val Germanasca.

In entrambi i casi, tuttavia, si tratta di rappresentazioni schematiche, prive dei dettagli anatomici presenti nella roccia della Sea.

Piuttosto eccezionale, in questa roccia, è l'abbinamento voluto tra figura umana e croce cerchiata. Quest'ultima appartiene ad una tipologia di vario significato, notissima e frequente in ogni epoca, che, dipinta, è osservabile su muri di antiche case in val di Lanzo, o, più vicino a noi, sulla parete rocciosa soprastante il riparo del *pont Raut* in val Germanasca.

In val d'Angrogna, questa iconografia, altresì denominata con il generico, e spesso improprio, appellativo di "ruota solare", è presente alla Rocciaglia.

L'antropomorfo, di cui al punto 1, si distingue da altre figure simili del Pinerolese per il dettaglio delle braccia e delle gambe e, segnatamente, per la presenza delle dita.

Relativamente ad una possibile datazione, sempre molto difficile da stabilire, appare verisimile che i due antropomorfi appartengano più o meno alla stessa epoca dei grafismi alfabetici ivi presenti.

TUTUN PËRTAN...!
Parole e cose dell'occitano

a cura di Tatiana Barolin

Lou sërvage

Il testo, scritto nell'occitano di Bobbio Pellice, narra la vicenda dell'"uomo selvaggio", che secondo una leggenda sarebbe vissuto in una grotta nella Comba dei Carbonieri.

Cant erou chita, lou sera ben souënt moun barba Adolfo a më couitava dë storie, una d'aquëste i parla d'la quëstioun dar travalh dar lach:

Su p'la Coumba di Charbounî la ièra un qui li dizië «Lou sërvage», al istava ënt una barma su dzoure lou Bo 'd Berna. L'èra n'om inteligënt përqué al èra boun a travalhâ lou lach: a fazìa lou buri, la touma, lou saras... la gënt 'd la leuia i voulìë d'cò ëmpërne e i soun anà aqui beuicâ bè quë a travalhava,

Fourest Bo 'd Berna, *valle dei Carbonieri (Bobbio Pellice).*

el a së n'è avizà qui lou gardavë, e altura al li a di: «s'ou m'avìe pa dëstourbà, lou mèl e la sira ourìou ëncà chavà».

E parei a lou a pa mai fach e l'é pa mai istà pousibou chavà lou mèl e la sira dar lach. Aprè la gënt qui l'avìa dëstourbà i voulìa fase përdounà: i an vist qu'al èra a pè nu, e i li an chatà un parei 'd chousî. Për dounalili i li an groupà ënsem e i li an butà tacà ai corn d'una chabra, përqué a li vîguesse e a li përnësse sënsa que nun lou sbaruësse. Lou sërvage al a pré li chousî, al a pa pënsà 'd dësgroupali d'ënsem e as li é fourà parei: fai quë al a perdù l'equilibre, al è foutù len da na rocha e al é mort.

Barma dar sërvage *(grotta del selvaggio).*

A la dmënda: «ma qui èrla aqué sërvage?», barba Adolfo a m'a sampe di:

Carcun dizìa quë l'èra un qu'a douia dnise stërmà, ou qu'a s'èra stërmà di tëmp qui èrë aribà li saraceni isi ënt la valade; d'aoutii dizië qu'al èra un saraceno e que propi li saraceni ourië portà për isi lai la manîra 'd travalhà lou lach. La leggenda i di parei...

Una giornata all'insegna del confronto

Gita a Casale Monferrato e Carmagnola

Domenica 30 novembre 2008, davanti alla Foresteria valdese di Torre Pellice il pullman prenotato dal Centro culturale valdese è in attesa e già quasi pieno. L'atmosfera che si respira è un po' assonnata e un po' eccitata, quasi come da scolaretti che partono per una gita di classe. Ma gli "scolaretti", in questo caso, hanno età molto diverse, c'è chi va alle superiori e chi la scuola l'ha finita ormai da un po' di tempo!

Salgo e mi convinco di aver fatto bene a partecipare a questa gita, organizzata nell'ambito della formazione degli accompagnatori museali e allargata ai partecipanti alle gite de «La beidana», per conoscere la realtà delle comunità ebraiche in Piemonte, visitando due sinagoghe particolarmente significative e visitare l'Ecomuseo della Canapa di Carmagnola.

Una gita che vuol essere di svago e di conoscenza e confronto con l'*altro*. Durante l'intera giornata, infatti, mi sono resa conto che questa acquisizione non si limitava alla visita di luoghi di culto appartenenti alla religione ebraica, bensì al continuo raffrontarsi con coloro che raccontano il proprio vissuto, come al museo della canapa; con i membri della comunità ebraica di Casale Monferrato che narrano la storia di un popolo attraverso immagini, tradizioni, spazi quotidiani che s'intersecano in un continuo rimando con quella che è la mia storia di cristiana, protestante, di credente; e ancora, con le guide che, pur non essendo di religione ebraica, cercano di spiegare una cultura anche senza viverla di persona.

Come accompagnatrice ai luoghi storici valdesi scopro il valore aggiunto del raccontare la mia storia e di come questo obblighi me stessa ad una maggiore consapevolezza delle mie radici, e chi mi ascolta ad un maggior coinvolgimento in quella che diventa una testimonianza diretta e non solo una spiegazione didattica.

La giornata è scandita dal confronto tra la sinagoga di Casale Monferrato, curata da una comunità viva, seppur ridotta ai minimi termini, e quella di Carmagnola, diventata luogo di visita e di memoria.

L'Ecomuseo della canapa è un tuffo nell'etnografia, nel racconto di una cultura materiale ormai caduta in disuso ma viva nella memoria di quanti ci hanno spiegato e fatto vedere come con quel materiale si fabbricavano le

corde: quelle che servivano per la vita di tutti i giorni in campagna e quelle che ancoravano le grandi navi che portavano i migranti, poveri e ricchi, (ebrei e valdesi?), al di là dell'oceano.

Fotografia di Fiorella Grill.

Nel ritorno verso casa mi ritrovo a pensare a quanto sia stata importante questa gita: ho conosciuto e assimilato informazioni su altre culture, mi sono confrontata e ho scoperto come ciò che penso componga la mia identità sia sempre in dialogo con ciò che penso non mi appartenga.

Si tratta di un'esperienza da riproporre in forme simili e contenuti diversi; una gita riuscita nell'intento della scoperta di ciò che non si conosce. Ma anche una modalità di aggregazione che propone contenuti in una modalità leggera, svagante e al contempo piena e arricchente.

Nataly Plavan

Hai rinnovato l'abbonamento?

Italia, persona fisica:	*12*	*euro*
Biblioteche:	*12*	*euro*
Estero ed Enti:	*15*	*euro*
Sostenitore:	*26*	*euro*
Ente sostenitore:	*52*	*euro*
Una copia:	*5*	*euro*
Arretrati:	*6*	*euro*

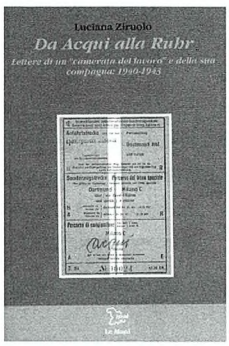
Fondazione Centro Culturale Valdese Editore - c. c. postale n. 34308106

SEGNALAZIONI

a cura di Sara Tourn

STORIA

LUCIANA ZIRUOLO, *Da Acqui alla Ruhr. Lettere di un "camerata del lavoro" e della sua compagna: 1940-1943,* Recco, Le Mani – Istituto storico della Resistenza della provincia di Alessandria, 2007, pp. 140.



Uno degli aspetti interessanti di questo volume è che apre uno spiraglio sul ricco materiale prodotto in un contesto in parte rimosso, sia da chi l'ha vissuto, nell'esperienza dei Fasci in Francia e dell'emigrazione di manodopera in Germania, sia da parte degli studiosi, che hanno in genere privilegiato il contesto antifascista.

La vicenda ricopre un intervallo spaziale e temporale che comprende quasi mezzo secolo, nella sua profonda evoluzione politica e sociale, tra Acqui, Torino, Nizza e la regione della Ruhr, attraverso le vite di due famiglie, quella di Piero Maestri e della compagna di vita Angiolina Archetti, figlia di una valdese della val Pellice, fattore che viene messo in evidenza per comprendere «l'universo etico e morale» (p. 31) della donna e l'importanza da lei attribuita all'istruzione del figlio, che non rispondeva soltanto al desiderio di ascesa sociale di una famiglia della piccola-media borghesia.

Entrambi nascono con un retroterra famigliare nel mondo della ristorazione, che li porta in Costa Azzurra, e per quanto riguarda Pietro, negli alberghi di tutta Europa fin dall'età di quattordici anni. Dopo una stagione felice e stimolante per entrambi a Nizza, il rimpatrio, ad Acqui, senza soldi, senza lavoro, senza legami parentali o di amicizia e con la guerra che incombe, rappresenta una situazione molto difficile.

Da qui la decisione di partire per la Germania, l'arruolamento nella MVSN, la scelta di diventare «camerata del lavoro» con la speranza di uscire dalle difficoltà economiche. La sua conoscenza delle lingue gli permette l'impiego come interprete e una posizione privilegiata, ma l'iniziale soddisfazione si affievolisce, per la nostalgia di casa ma anche per un crescente senso di fastidio per una scelta che sente sempre più estranea, essendo stato contagiato più dagli entusiasmi di Angiolina e del cognato che da convinzioni personali.

È, questo, un altro aspetto rimosso della vicenda: il modo in cui è stato vissuto il regime fascista, le cose dette ma soprattutto quelle taciute, anche nel caso di una adesione sincera come quella di Angiolina, affascinata dalla figura carismatica di Mussolini, ma capace di esprimere le sue opinioni senza mezzi termini, dando giudizi severi sulla realtà politica, molto più di quanto faccia il compagno.

Dallo scambio epistolare che costituisce l'ossatura del testo emergono anche gli elementi della vita quotidiana, il desiderio di feste e di vacanze anche durante la guerra, le difficoltà economiche, la paura dei bombardamenti. Accanto alle lettere, poi, viene riportato in appendice il registro delle spese tenuto da Angiolina, che dà l'idea del tenore di vita, in particolare l'incidenza delle spese per l'alimentazione e l'istruzione del figlio, in un contesto che, in fondo, non ci è così estraneo.

Sara Tourn

ETTORE PEYRONEL, *Radici di pietra. Forti e fortificazioni minori in val Perosa, val S. Martino e val Pragelato fra XVI e XVIII secolo*, Torino, Provincia di Torino – Associazione Culturale La Valaddo, 2007, pp. 199, ill.

Il libro di Ettore Peyronel fa seguito ad alcuni suoi recenti studi relativi alle fortificazioni nella valle San Martino (oggi valle Germanasca), nelle quali (in particolare in *La Castellania di Val S. Martino*, Pinerolo 2000) agli aspetti legati all'architettura difensiva si affianca un interesse nei confronti degli aspetti insediativi, di carattere economico e sociale, spesso un poco in ombra nelle ricerche sulle strutture fortificate delle valli del Pinerolese.

Innanzitutto va evidenziato come la ricerca riporti alla luce non soltanto le strutture difensive più note e architettonicamente più rilevanti (il caso di Fenestrelle ha spesso finito per far dimenticare le altre testimonianze) alcune delle quali ancora oggi visibili, ma dedichi grande attenzione anche alle "fortificazioni minori", spesso dimenticate e di cui spesso restano poche tracce, poiché il loro destino fu quello di diventare magazzini militari e poi mucchi di pietre abbandonate per essere riutilizzate come materiale da costruzione.

Per quanto riguarda la documentazione utilizzata, a quella archivistica e cartografica, manoscritta e a stampa, e alle cronache militari coeve (come il poema in ottava rima sulle guerre in Piemonte scritto da Raffaello Toscano fra 1595 e 1597), è stata opportunamente affiancata la ricognizione sul campo, sulle tracce di ruderi nelle boscaglie e sui pendii delle montagne.

Le fortificazioni delle valli San Martino e Pragelato sono state testimoni e protagoniste degli scontri militari che scossero il territorio Pinerolese soprattutto fra Cinque e Seicento, presidio contro le invasioni e a protezione della frontiera alpina, ma ebbero anche una funzione di sorveglianza territoriale sulle popolazioni vissute alla loro ombra.

Emergono dal silenzio le strutture difensive che formavano un complesso ed articolato sistema di ridotte e trinceramenti variamente distribuiti sul territorio (come le ridotte che erano state costruite a supporto del più noto forte di Fenestrelle), e in particolare quelli che erano posti nei punti di più facile passaggio sullo spartiacque fra la val San Martino e la val Chisone, per molti anni linea di confine tra il ducato sabaudo e la Francia, e quelle tra la val Chisone e la valle di Susa.

In particolare, segnaliamo la preziosa ricostruzione di luoghi difensivi meno noti, come, fra gli altri, le Barricate della Balma a Villaretto di Roure, realizzate da truppe francesi con l'aiuto delle milizie valligiane nel 1590, durante la fine delle guerre del Marchesato di Saluzzo, per bloccare la risalita delle truppe sabaude lungo la val Chisone.

Il libro utilizza un'ulteriore chiave di lettura per la storia di queste strutture, legata alle particolari vicende storiche di questo territorio; ovvero quella della funzione di controllo su popolazioni valdesi che si ritenevano potenzialmente pericolose e sediziose perché professavano una religione diversa da quella del duca o del sovrano.

In questo senso, lo stesso forte di Fenestrelle fornirebbe una testimonianza significativa: ben presto, anche nella documentazione ufficiale, il nome *Fort Mutin* finì infatti per prendere il posto di *Fort de Fenestrelles*, evidenziando, nella sua denominazione, la necessità di controllare i "mutins", ovvero i ribelli valdesi.

Marco Fratini

Là dove rallegravano il cuore. Storie di caffè e di piole del Pinerolese, Pinerolo, a cura di Ermanno Silecchia, Piscina – Università della terza età, Alzani, 2007, pp. 230, ill.

«Perché i contadini, che avevano a casa del vino di produzione propria, andavano nelle osterie a bere?»: è questa la domanda che sorge spontanea in chi si ferma a riflettere sulla notevole diffusione che ebbero fino alla prima metà del Novecento, nelle campagne del pinerolese, locali pubblici quali osterie, cantine e piole («òsto», in dialetto piemontese). Anche a questa domanda cercano di rispondere gli autori di questo volume che traccia una storia dei caffè e delle piole tra la fine dell'Ottocento e la prima metà del Novecento, prendendo in esame Pinerolo e i comuni vicini, particolarmente i paesi della pianura pinerolese come Piscina, Scalenghe, Vigone, Villafranca, Frossasco e i comuni della bassa val Chisone come Villar Perosa e Perosa Argentina.

Nelle osterie di paese i contadini si ritrovavano oltre che per bere e per giocare a carte, alla morra e a bocce, anche per intrattenere rapporti di lavoro: spesso in questi locali si concludevano affari come la compravendita di animali, derrate o terreni. Nelle osterie inoltre, in tempi in cui non si ascoltava la radio e non si leggevano molto i giornali, si aveva la possibilità di venire a conoscenza delle ultime notizie.

Il volume si apre distinguendo la piola, l'osteria e la taverna, dove, oltre a servire vino, si preparavano anche piatti, pur molto semplici, come pane e salame o acciughe al verde, dal caffè e dalla birreria, locali più raffinati nei quali si bevevano liquori, birra, bibite e caffè. La prima parte del libro, dopo un'introduzione e una nota storica, comprende due capitoli, nei quali sono descritti rispettivamente le piole del mondo contadino e i caffé cittadini di Pinerolo della cosiddetta *Belle Époque* (gli anni tra Ottocento e Novecento).

Prendendo in considerazione le piole, viene analizzato il tipo di clientela: nei paesi gli avventori erano essenzialmente contadini, negozianti di animali, operai e muratori di passaggio, ma anche sfaccendati e spesso ubriaconi; a Pinerolo frequentatori delle piole erano invece soprattutto contadini che venivano in città a vendere i prodotti della terra, operai di stabilimenti, studenti, impiegati, commessi di negozi e soldati. Molte piole erano ubicate lungo le vie che, provenendo dai comuni della campagna circostante, permettevano l'accesso alla città (come via Saluzzo e via Vigone), e nelle zone dei mercati ortofrutticoli (attuali piazze Roma e Facta). Questi locali cittadini destinati ad una clientela essenzialmente contadina non si distinguevano, quanto a stile, dalle piole di paese. I caffè di Pinerolo tra Ottocento e primi del Novecento erano invece legati ad ambienti socialmente elevati e ricchi, come quello militare (Pinerolo fu sede della scuola di Cavalleria a partire dal 1849), quello dei professionisti, degli intellettuali e dei politici: erano dunque frequentati da ufficiali e sottufficiali, avvocati, banchieri, geometri, ingegneri.

La parte centrale e più corposa del libro analizza in modo approfondito i locali di Pinerolo di inizio Novecento a partire da due elenchi degli esercizi commerciali presenti in città, rispettivamente del 1925 e dell'inizio degli anni '30. Viene riportata su una mappa della città l'ubicazione dei locali; inoltre di ciascuno vengono presentati il tipo di clientela e la storia. Questi elenchi sono riportati anche in appendice con l'indicazione dell'indirizzo dei locali e dei nomi dei gestori di allora ed è possibile effettuare un confronto, anche numerico, con i locali presenti a Pinerolo nel 2000. Il dato interessante che emerge da questa ricerca è il numero elevato di locali di questo tipo in relazione al numero di abitanti: a Villar Perosa nel 1930 vi erano undici locali pubblici, lo stesso numero di oggi, ma con una popolazio-

ne che era poco più della metà di quella attuale.

Molto interessanti risultano soprattutto alcune ricerche pubblicate in appendice. Una di queste analizza la storia dei locali di Vigone da metà Ottocento fino agli anni Trenta del Novecento. Questo studio condotto sulla base dei verbali dei consigli comunali in cui si concedevano nuove licenze, permette di tracciare un quadro attendibile del variare del numero di osterie, piole e cantine in questo periodo: nel 1852 erano presenti a Vigone almeno sedici locali tra osterie e caffè, ma questo numero crescerà in modo notevole negli anni successivi, tanto che a più riprese il comune si vedrà costretto non solo a non autorizzare nuove licenze, ma addirittura a negarne il rinnovo, adducendo anche seri motivi di ordine pubblico come, ad esempio, nel 1871 «l'arma dei Reali Carabinieri e le guardie comunali non sarebbero più sufficienti a tutelare l'ordine[...]», o nel 1925 «sopra una lunghezza di appena 250 m trovansi ben sei spacci di bevande alcoliche». Interessante anche notare come, oltre alle piole e cantine vere e proprie, ci fossero anche molte "vendite al minuto" di vino (spesso esercitate nelle stesse abitazioni dei gestori); talvolta venivano aperte anche osterie abusive che dovevano essere chiuse con l'intervento delle autorità. Nel 1912 nel paese erano presenti ben trentotto locali (di cui diciassette tra cantine e vendite al minuto), mentre nel 1921 il numero era sceso a trentaquattro. Da queste notizie si può quindi intuire che dietro questa grande diffusione di locali dediti alla vendita di alcolici vi era un grave problema sociale che le autorità cercavano in qualche modo di contenere senza tuttavia riuscire a risolvere.

Quello che colpisce infatti è proprio il numero di osterie rapportato al numero di abitanti. Del resto, sempre in una ricerca pubblicata in appendice, scopriamo che nel 1854 nella città di Roma erano censite circa settecento osterie. Calcolando che in quel periodo la città doveva avere circa 170.000 abitanti ne risulta una proporzione di una osteria ogni 240 abitanti circa, non così diversa da quella che emerge nella zona qui analizzata. L'argomento trattato in questo testo andrebbe analizzato ancora più a fondo e sarebbe interessante uno studio analogo anche per i comuni delle valli valdesi, dove fino a poco più di mezzo secolo fa, si trovavano numerose osterie, a breve distanza l'una dall'altra, anche in frazioni dove attualmente non ne esistono più. Lo studio andrebbe posto anche in relazione alla diffusione dell'alcolismo, vizio che le chiese valdesi segnalavano con preoccupazione, spesso condannandolo con forza. Infatti se è pur vero che la risposta alla domanda sul motivo di una frequentazione così assidua delle osterie va individuata nell'esigenza di socialità, di contatti umani e lavorativi in un'epoca in cui non c'erano telefono, radio, cinema e televisione, rimane il fatto che spesso gli uomini, specialmente nei periodi invernali di scarso lavoro agricolo, ricercavano questi luoghi per abbandonarsi all'alcool, liberi dal controllo dei propri famigliari.

Un'altra appendice del testo è dedicata alle ghiacciaie comunali (a Candiolo, Piscina, Stupinigi e Vigone). Non bisogna infatti dimenticare che il ghiaccio in passato costituiva l'unico sistema per la conservazione delle carni e veniva utilizzato, oltre che dai macellai, anche dalle piole per la conservazione dei cibi in genere. Prima che comparissero vere e proprie fabbriche destinate alla sua produzione, esso veniva raccolto durante la stagione invernale all'interno di bealere (canali) o di terreni nei quali veniva appositamente convogliata l'acqua, e poi conservato nelle ghiacciaie.

Complessivamente la lettura del libro delinea un'immagine fedele di questo tipo di locali e soprattutto dell'atmosfera e del mondo ad essi collegati. Interessanti risultano in particolare le testimonianze dirette delle persone, i ricordi di chi intorno alla metà del Novecento ha gestito o frequentato questi locali. Il giudizio è dunque positivo, anche se, soprattutto nella parte iniziale, la trattazione risulta un po' disomogenea ed è difficile individuare un filo conduttore, in quanto il volume si compone più che di capitoli collegati l'uno all'altro, di una serie di arti-

coli e di riquadri che si succedono a volte con qualche evidente salto temporale.

Molto interessanti, infine, le numerose fotografie che accompagnano la lettura del volume.

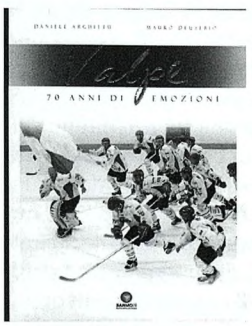
Luca Malan

GIOVANNI BERNARD, *Bellino 1770. La visita pastorale di Mons. Rorengo di Rorà, in «Valados Usitanos», 89, gennaio-aprile 2008, pp. 65-82.*

Descrive, oltre alla visita dell'arcivescovo nel paese in alta val Varaita, il laborioso processo che portò alla nascita della parrocchia autonoma, costellato «da vari incidenti di cui il più negativo, il più determinante, fu rappresentato dall'evento del calvinismo che si diffuse nell'alta Varaita a partire dal 1578 soffocando la volontà di indipendenza religiosa del *Cartier n'aut* che, per altro, aderì quasi totalmente alla nuova dottrina protestante. Benché grave, questo fatto avrebbe però rappresentato solamente una crisi, una turbolenta stasi degli affari spirituali della comunità bellinese che, appena si fu consolidato il ritorno della Chiesa di Roma, si dedicò nuovamente ai suoi consueti contrasti...»! (p. 66).

SPORT

MAURO DEUSEBIO, DANIELE ARGHITTU, *Valpe. 70 anni di emozioni*, Luserna San Giovanni, Industria Grafica Sanmorì, 2007, pp. 350, ill.



Dalla prima partita ufficiale disputata il giorno di Santo Stefano del 1937 sulla pista del laghetto del Blancio contro il GUF Torino, le cose sono cambiate.

La Valpe, fondata nel 1934 come società di hockey su ghiaccio UGET-CAI Val Pellice, prima in Piemonte, sembra oggi essere uno dei "prodotti tipici" della Valle più conosciuti all'esterno (tanto da fornire materiale per curiose identificazioni fra squadra e territorio e talvolta perfino fra squadra e la presenza confessionale valdese, che resta talvolta documentata negli insulti degli avversari).

Integrando ed arricchendo notevolmente il precedente libro apparso dieci anni fa (*Hockey Valpe. Storie e leggende di un mito*, LAReditore, 1997, recensito da Tullio Parise ne «la beidana» n. 32 del 1998), oggi i due autori (che ci tengono a mostrare anche il loro "abito" di tifosi, più o meno «neotarantolati» per questo sport) ci offrono un prodotto editoriale assai corposo e molto illustrato, nel quale ricostruiscono la storia e le cronache del "fenomeno Valpe". Una storia di sport, certo, ma anche (forse soprattutto) una vicenda che, in un territorio di ridotte dimensioni come il nostro, assume dimensioni significative.

Si racconta di vittorie e sconfitte sportive, di pagine più e meno "eroiche", di giocatori autoctoni, stranieri e oriundi di varia provenienza (si vedano i ricchi "apparati" statistici e i profili biografici) , di dirigenti, tecnici e arbitri. Ma si parla anche di "portatori di mazze" e attrezzi, *speaker*, medici e infermieri sul campo, di mogli e fidanzate di giocatori; centinaia di volti che vanno man mano a comporre una variegata galleria di personaggi, al punto di darci talvolta l'impressione di sfogliare quasi un "album di famiglia". Sono personaggi che sembrerebbero rievocati solo per dare una "nota di colore", ma che invece, insieme ai tifosi (in numero tale da fare invidia a quasi tutte le squadre di hockey della serie A), hanno fatto sì che fino ad oggi questa disciplina sportiva, meno capillarmente diffusa che in altre aree del Nord Italia, abbia potuto sopravvivere anche qui, seppur non senza difficoltà. È forse anche per questo motivo che certe vicende assumono il carattere di imprese eroiche, quelle della "piccola" squadra valligiana al cospetto delle "grandi" compagini della tradizione del Nordest, e sono episodi, ben raccontati, suscitano emozione in tutti coloro che abbiano qualche dimesti-

chezza di pratica sportiva (non necessariamente hockeystica).

Un fenomeno, quello della "Valpe", che ha trovato anche un proprio spazio nei canali di informazione, dalle pagine fisse sui giornali locali, alle trasmissioni radiofoniche della diretta delle partite, alla fanzine ufficiale distribuita durante gli incontri a Torre Pellice (anche se il principale e più vitale canale di informazione e dibattito resta il passaparola).

Una funzione importante in questo libro è svolta dalle immagini, in bianco e nero e a colori. Oltre che servire ad identificare volti noti, conoscenti, parenti e amici (o, per qualcuno, a riconoscersi), le numerose fotografie ci danno molto efficacemente la misura del tempo che passa, della distanza e dell'evoluzione della disciplina sportiva; è interessante, per esempio, notare quanto siano cambiati gli impianti di gioco (sulle origini si veda la ricostruzione storica di Daniele Arghittu, Les patinoires. *Gli stadi del ghiaccio in val Pellice*, pubblicata su «la beidana» n. 55, 2006, pp. 59-73), dalla pista del Blancio (si veda la foto a p. 27) all'attuale stadio Olimpico, passando per la «pista sul precipizio» alla Sea (si vedano le impressionanti fotografie a p. 44).

Sono trascorsi ormai settant'anni, ma, si diceva all'inizio, alcune cose sembrano immutate nel corso del tempo. Una di queste è senz'altro la passione per questo sport, tanto diffusa fra la popolazione locale (anche grazie all'apporto di un settore giovanile in crescita).

Marco Fratini

Territorio

Giugno 1908: nubifragio in Val Germanasca, in «La Valaddo», n. 3, settembre 2008, pp. 21-22.

Ripropone l'introduzione e alcune fotografie tratte da *Album ricordo del nubifragio in Valle Germanasca-Massello*, di cui abbiamo parlato nel numero 62 della nostra rivista (monografico sulle catastrofi "naturali").

Lingua

Tullio Telmon, *Une Babel alpine*, in «L'Alpe» (ed. francese), 34, 2006, pp. 65-69.

Intervento di Tullio Telmon, tratto dal *Dictionnaire encyclopédique des Alpes*, pubblicato da Glénat nel 2006. Descrive la varietà linguistica ed etnica dell'arco alpino, caratterizzato da una posizione al tempo stesso isolata e centrale, e il progressivo declino dei dialetti nell'ultimo secolo.

Musei

Donatella Sommani, *I musei valdesi*, in «L'Alpe» (ed. italiana), 14 [*Musei delle Alpi*], giugno 2006, p. 119.

Intervento di presentazione del dossier sui musei tratto dal n. 55 de «La beidana».

Archeologia

Piero Barale, *Le pitture rupestri alla "Rocio d'la Fantino"*, in «Valados Usitanos», 89, gennaio-aprile 2008, pp. 33-40.

Delinea le caratteristiche e le vicende tra storia e leggenda legate alla località nel territorio di Perrero, citando gli studi negli anni Venti e Trenta di Silvio Pons, dell'Istituto Italiano di Preistoria, e gli studi del Centro Studi e Museo d'Arte Preistorica di Pinerolo negli anni Ottanta.

Hanno collaborato a questo fascicolo de «La beidana»:

- **Tatiana Barolin**, nata a Pinerolo nel 1979, risiede a Bobbio Pellice, è laureata in Lingue e letterature straniere all'Università di Torino; ha conseguito il master in Lingua, cultura e società nella tutela delle lingue minoritarie del Piemonte. Lavora come formatrice presso il centro di formazione professionale CIOFS di Cumiana.

- **Valter Careglio**, nato a Pinerolo nel 1962, risiede a Macello. Laureato in Storia Contemporanea all'Università di Torino, insegna materie letterarie l'Istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente di Osasco, collabora da anni con la Scuola Interateneo di specializzazione per la formazione degli insegnanti dell'Università di Torino. Autore di varie pubblicazioni storiche sul mondo operaio e contadino, sulla Resistenza, relative al territorio piemontese. Fra i suoi libri più recenti: *La guerra a casa e al fronte* (Torino, 2005), *Bibiana, terra di confine* (con G.V. Avondo, 2007), *1915-18. Le valli in guerra* (con G.V. Avondo, 2008).

- **Cristina Chioni**, nata a Pinerolo nel 1976, laureata in Lingue e Letterature straniere all'Università degli Studi di Torino, è impiegata come precaria presso l'ente pubblico.

- **Mario Michele Falchi**, nato nel 1945 a Milano, dove risiede, è docente di Farmacologia presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Milano.

- **Marco Fratini**, nato a Torino nel 1971, risiede a Torre Pellice. Laureato in Lettere moderne con indirizzo artistico all'Università di Torino, è impiegato presso la Fondazione Centro Culturale Valdese con l'incarico di conservatore del Museo valdese di Torre Pellice. Redattore del «Bollettino della Società di Studi Valdesi». Si occupa di storia dell'arte piemontese e storia valdese.

- **Giorgio Jouve**, è nato nel 1947 a Torre Pellice, dove risiede; disegnatore meccanico, ora in pensione.

- **Luca Malan**, nato nel 1970 a Luserna San Giovanni, dove risiede; laureato in Ingegneria elettronica al Politecnico di Torino; lavora come programmatore informatico.

- **Luca Pilone**, nato a Pinerolo (To) nel 1982, risiede a Torre Pellice, laureato in Filosofia all'Università di Torino, dove si sta specializzando in Filosofia e Storia delle Idee. Attualmente collabora come guida dei luoghi storici valdesi presso la Fondazione Centro Culturale Valdese.

- **Nataly Plavan**, nata a Pinerolo nel 1977, risiede a Rorà; lavora come impiegata amministrativa e come animatrice giovanile per le Chiese valdesi del I distretto; collabora come guida dei luoghi storici valdesi presso la Fondazione Centro Culturale Valdese.

- **Gianluca Toro**, nato a Pinerolo nel 1969, chimico di professione, ha pubblicato articoli per riviste italiane, francesi, spagnole, tedesche, americane su principi attivi naturali, micotossicologia, etnobotanica, etnomicologia e simbolismo artistico, e i libri: *Animali psicoattivi. Stati di coscienza e sostanze di origine animale* (2004), *Sotto tutte le brume, sopra tutti i rovi. Stregoneria e farmacologia degli unguenti* (2005) e *Drugs of the Dreaming. Oneirogens: Salvia divinorum and other Dream Enhancing Plants* (2007).

- **Sara Tourn**, nata a Pinerolo nel 1982, residente a Rorà; redattrice de «La beidana»; laureanda in Culture moderne e comparate all'Università di Torino. Sta svolgendo il Servizio civile nazionale presso la Fondazione Centro Culturale Valdese.

INDICE

Pag.

TRADIZIONI POPOLARI E CULTURA MATERIALE

Sulle tracce del *saras del fen*
di Valter Careglio 2

L'erbo d'la deifèro
di Gianluca Toro 23

Un concetto armonico delle cose
Una riflessione sulla vita in montagna
e una scheda su come si fa una gerla
di Giovanni Tron 29

LINGUA

Il francese come parte del patrimonio valdese
e delle valli valdesi
di Cristina Chioni 38

STORIA

«O Vous, Nos frères séparés...»
Una controversia fra il vescovo Bigex e il moderatore
Peyran all'epoca della Restaurazione
di Luca Pilone 54

ARCHEOLOGIA

Roccia con figure antropomorfe alla Sea del Vandalino
di Mario Falchi e Giorgio Jouve 63

RUBRICHE

Tutun përtan...! Parole e cose dell'occitano:
Lou sërvage 70

Attività de «La beidana»:
Gita a Casale Monferrato e Carmagnola 72

Segnalazioni 74

Hanno collaborato 80

In questo numero:

Sulle tracce del *Saras del fen*

L'erbo d'la deifèro

Vivere in montagna; come si fa una gerla

Il francese come parte del patrimonio valdese

Una controversia religiosa nell'Ottocento

Roccia con figure antropomorfe alla Sea del Vandalino

Rubriche

La beidana – Pubblicazione periodica
Anno 25°, n. 64, Febbraio 2009

Autorizzazione Tribunale di Torino n. 3741 del 16/11/1986
Responsabile a termini di legge: P. Egidi
Stampa: Alzani Tipografia – Pinerolo

Poste Italiane s.p.a. - Sped. Abb. Postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/2/2004 n. 46)
art. 1, comma 2, DCB TO 1/2009