

## EDITORIALE

### Genti delle valli valdesi: studi antropologici

Nella primavera di quest'anno la redazione della Beidana ha ricevuto una proposta di articolo da parte di una delle autrici di questo monografico. L'articolo ci è piaciuto, perché aveva il pregio di offrirci una lettura peculiare di una realtà che fa parte dell'esperienza e, talvolta, della quotidianità di ciascuno di noi. Questa lettura acquistava un valore particolare perché era sostenuta da approfonditi studi antropologici, che le fornivano al contempo una notevole profondità di analisi e un ampio respiro, in grado di mettere in relazione la realtà delle valli valdesi con altri contesti alpini.

Siccome si trattava di un contributo piuttosto diverso da quelli che normalmente trovano spazio nella nostra rivista, perché invece di portare alla luce nuovi aspetti della storia e della cultura delle Valli ci presentava elementi ben noti sotto una luce differente, abbiamo valutato la possibilità di inserirlo in un apposito numero monografico, che raccogliesse diversi articoli accomunati proprio dal taglio antropologico.

Questa possibilità si è concretizzata grazie alla collaborazione della redazione con Valentina Porcellana e con Pier Paolo Viazzo, docenti di antropologia presso l'Università di Torino, e con alcune allieve della loro scuola di dottorato.

Rimandando all'introduzione redatta da Porcellana e Viazzo per la presentazione e l'inquadramento dei diversi contributi, ci limitiamo a notare con interesse come questi, frutto in alcuni casi di studi di lungo corso, pongano l'attenzione su aspetti che in genere vengono percepiti come "di secondo piano" rispetto alla narrazione delle valli valdesi: a essere messa a fuoco, più che la presunta peculiarità "valdese", è la relazione fra alcune attività delle comunità valligiane (la cucina, la pastorizia, il recupero delle borgate) e analoghe attività svolte in altri contesti alpini.

La "luce differente" sotto la quale vengono lette le valli valdesi sembra volerne illuminare i margini: dagli alpeggi del comune di Bobbio Pellice alle borgate del vallone di Bourcet, questo monografico offre un percorso di riscoperta di aspetti del territorio che, pur essendo noti a molti, spesso vengono tralasciati nella descrizione delle nostre Valli.

*Aline Pons*

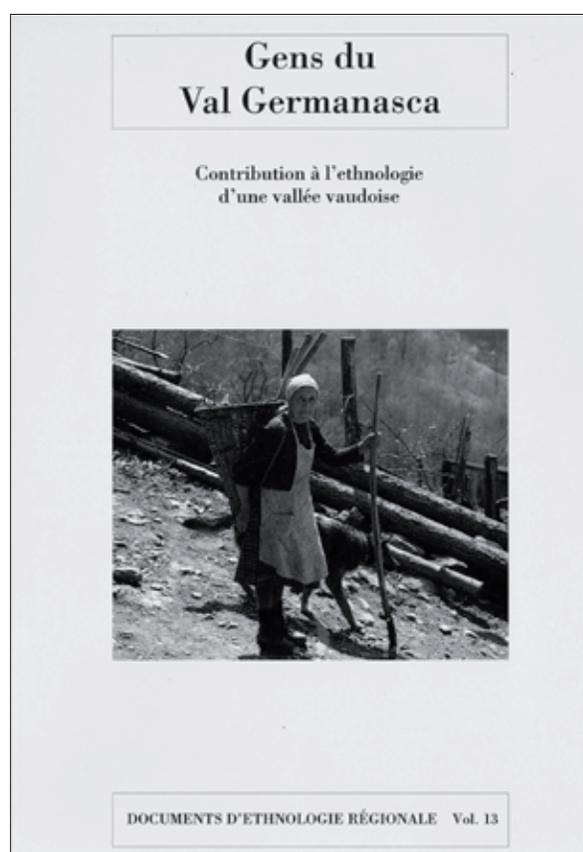


# Vent'anni dopo *Gens du Val Germanasca*

## Studi antropologici sulle valli valdesi

Valentina Porcellana e Pier Paolo Viazzo

Sono trascorsi oltre tre decenni da quando, nella primavera del 1981, le Università di Aix-en-Provence e di Siena avviarono un progetto congiunto di ricerca etnografica in val Germanasca. Il progetto era metodologicamente piuttosto anomalo. Nato con intenti pedagogici oltre che di ricerca, esso coinvolgeva infatti non solo docenti delle due università, ma anche un gruppo di studenti e giovani neolaureati (molti dei quali destinati a diventare assai noti di lì a poco) a cui veniva offerta l'opportunità di fare esperienza di ricerca sul terreno. Inoltre, allontanandosi dal canone malinowskiano che richiede all'antropologo di soggiornare sul campo a lungo e preferibilmente da solo<sup>1</sup> per favorire un'efficace "osservazione partecipante", l'*équipe* franco-italiana rimase in val Germanasca solo una decina di giorni. Quasi tutti i suoi componenti sarebbero tornati per un'altra decina di giorni l'anno seguente, e alcuni di loro – da soli o in piccoli gruppi – ancora nel 1983, nel 1984 e nel 1985. Pur brevi e in alcuni casi poco più che esplorative, queste ricognizioni avevano dato frutti abbondanti e



<sup>1</sup> Su questo aspetto spesso trascurato della metodologia antropologica classica si vedano le considerazioni di A. FORGE, *The Lonely Anthropologist*, in «New Society», n. 10/1967, pp. 221-223, e di A. GOTTLIEB, *Beyond the Lonely Anthropologist: Collaboration in Research and Writing*, in «American Anthropologist», n. 97/1995, pp. 21-26.

interessanti. Per varie ragioni i risultati della ricerca trovarono però la via della pubblicazione con difficoltà e tardivamente, in un volume collettivo apparso nel 1994 con il titolo *Gens du Val Germanasca. Contribution à l'ethnologie d'une vallée vaudoise*<sup>2</sup>.

Quali ragioni avevano spinto gli antropologi di Aix e Siena a scegliere la val Germanasca? Come si legge nell'introduzione al volume, la scelta era stata in parte dettata

«par la situation de plurilinguisme (français, italien, piémontais, provençal) qui prédomine dans cette vallée vaudoise et levait quelques obstacles majeurs qu'aurait rencontrés ailleurs une équipe franco-italienne»<sup>3</sup>.

Oltre che a rispondere a esigenze di natura pratica, il plurilinguismo rendeva peraltro ancor più attraente un contesto etnografico la cui ricchezza è ben attestata dall'ampio ventaglio di temi affrontati dall'*équipe*, dalle percezioni del tempo alle tecniche artigianali, dalle strutture familiari alle alleanze matrimoniali, dalle canzoni popolari alle tecniche di caccia. Su questi e altri argomenti il volume del 1994 rimane un punto di riferimento imprescindibile, come mostra bene in questo numero de «la beidana» soprattutto il saggio di Elisa Gosso. La val Germanasca presenta tuttavia un tratto che la distingue da altre valli alpine plurilingui al confine tra Italia e Francia e che non poteva ovviamente essere ignorato:

«une interrogation, plus ou moins insistante selon les domaines considérés, parcourt pourtant l'ensemble de ce volume: elle porte sur la notion problématique de "valdesité", souvent mise en avant par les exégètes de la culture locale»<sup>4</sup>.

Definendo la "valdesità" una «nozione problematica» i curatori si facevano portavoce della estrema cautela che la maggior parte degli autori dei contributi riuniti in *Gens du Val Germanasca* dimostrava nell'avallare la convinzione comune che nelle Valli si potesse ritrovare un'identità specificamente valdese.

<sup>2</sup> C. BROMBERGER, S. DELLA BERNARDINA e D. DOSSETTO (a cura di), *Gens du Val Germanasca. Contribution à l'ethnologie d'une vallée vaudoise*, Grenoble, Centre Alpin et Rhodanien d'Ethnologie, 1994.

<sup>3</sup> «Dalla situazione di plurilinguismo (francese, italiano, piemontese, provenzale) che predomina in questa valle valdese, che ha permesso di superare alcuni tra i maggiori ostacoli che altrove avrebbe incontrato un'équipe franco-italiana» [tdr]. D. DOSSETTO, C. BROMBERGER e S. DELLA BERNARDINA, *Avant-propos*, ivi, p. 10.

<sup>4</sup> «Una questione, più o meno insistente a seconda degli ambiti considerati, (che) percorre tuttavia questo volume: essa riguarda la nozione problematica di "valdesità", spesso chiamata in causa dagli esegeti della cultura locale» [tdr]. Ivi, p. 11.

Come ha ricordato recentemente Pietro Clemente, che di quel gruppo di ricercatori aveva fatto autorevolmente parte,

«la mia impressione era che la cultura e l'etica del lavoro, della famiglia, della fatica fossero fundamentalmente un'etica legata alla vita della gente di montagna, piuttosto che all'esperienza storica dell'essere minoranza religiosa»<sup>5</sup>.

Non va però dimenticato che l'*équipe* franco-italiana non si era spinta in profondità (non a caso Clemente parla di una sua «impressione») e ci si sarebbe attesi che queste conclusioni non scontate avrebbero stimolato altre ricerche antropologiche che estendessero il lavoro avviato negli anni Ottanta e ne verificassero i risultati. A vent'anni di distanza dalla pubblicazione di *Gens du Val Germanasca* non si può dire che gli studi antropologici sulle valli valdesi abbiano compiuto quei progressi che sarebbe forse stato lecito aspettarsi. Certo non sono mancate delle ricerche, come testimoniano le pagine stesse de «la beidana», che alle tradizioni popolari e alla cultura materiale ha spesso dedicato intere sezioni. Ma a parte qualche raro caso<sup>6</sup>, questi lavori riguardano appunto le tradizioni popolari, trascurando sia i molti altri filoni d'indagine aperti nel campo dell'antropologia alpina negli anni Ottanta e Novanta, sia quelli affiorati di recente.

Nella ancor breve storia dell'antropologia alpina si possono in effetti individuare tre fasi. Alla prima fase, che si apre verso la metà del secolo scorso e conosce un periodo di massima fioritura negli anni Ottanta, si deve una serie di studi etnografici di singole località che, pur nella loro varietà, trovano un comune denominatore nel concetto di comunità. Già negli anni Novanta si coglie un cambiamento segnalato dai titoli stessi dei lavori pubblicati, che al termine comunità sostituiscono «un'altra parola chiave degli studi antropologici, altrettanto problematica e complessa, che è quella di identità», e da un crescente interesse per tematiche che ruotano intorno alla rappresentazione, al museo, al patrimonio<sup>7</sup>. In questi ultimi anni, infine, l'antropologia è stata condotta a porsi nuove questioni dagli inattesi mutamenti socio-demografici in atto nelle Alpi e dalla presenza sempre più evidente dei cosiddetti “nuovi montanari”. Dopo un lungo periodo caratterizzato da un esodo massiccio e

---

<sup>5</sup> P. CLEMENTE, Prossimità nella distanza, in D. JALLA (a cura di), *Héritage(s). Formazione e trasmissione del patrimonio culturale valdese*, Torino, Claudiana, 2009, p. 297.

<sup>6</sup> Ad es. E. GOSSO e P.P. VIAZZO, *La zangola e il pianoforte: confini religiosi e confini sociali nelle Valli valdesi*, in «Bollettino della Società di Studi Valdesi», n. 206/2010, pp. 43-89.

<sup>7</sup> V. PORCELLANA, *Antropologia alpina. Gli apporti scientifici della scuola torinese*, in L. BAGNOLI (a cura di), *Le rocce della scoperta. Momenti e problemi di storia della scienza nelle Alpi occidentali*, Genova, Brigati, 2009, pp. 42-46.

apparentemente irreversibile, studi recenti documentano infatti un'inversione di tendenza che risulta particolarmente sorprendente in quelle zone che a partire dalla seconda metà del XIX secolo avevano sofferto un ininterrotto e severo declino demografico, quali soprattutto le Alpi francesi e le Alpi italiane. Per località, o intere vallate, che sembravano destinate all'abbandono totale oppure all'agonia di un massiccio invecchiamento della popolazione, la capacità della montagna di trattenere con più forza i propri nativi e addirittura di attrarre nuovi abitanti apre scenari nuovi e della massima rilevanza antropologica<sup>8</sup>.

Tracce di questa stratificazione di tematiche, metodi e prospettive si ritrovano nei lavori ospitati da questo numero de «la beidana», di cui sono autrici tre studiose che hanno da poco completato o stanno completando un dottorato di ricerca in Scienze Antropologiche presso l'Università di Torino. Dei tre, il saggio di Elisa Gosso è quello che più si confronta con l'interrogativo che aveva percorso il volume del 1994, al quale non a caso fa ripetutamente riferimento. Inserendo la sua indagine in un campo di ricerca che molto si è sviluppato nell'ultimo ventennio e che bene si presta allo studio delle identità culturali – l'antropologia dell'alimentazione<sup>9</sup> – l'autrice si domanda se esista una cucina specificamente valdese, portatrice di identità, oppure se nelle Valli si ritrovino piuttosto consuetudini alimentari comuni ad ampi settori dell'arco alpino. L'articolo di Giulia Fassio ritorna invece su un tema classico dell'antropologia alpina: la gestione degli alpeggi e il ruolo rivestito dalle famiglie e dalle istituzioni comunitarie. La sua indagine etnografica porta tuttavia alla luce aspetti nuovi o poco noti, quali l'esistenza di differenze considerevoli tra comuni anche adiacenti e l'importanza crescente delle famiglie (che rivelano una continuità strutturale assai maggiore del previsto), e si aggancia alle problematiche centrali di quella che abbiamo indicato come “terza fase” degli studi antropologici alpini mostrando come l'accesso alle risorse locali possa risultare decisivo nel favorire o nello scoraggiare sia la persistenza delle tradizionali attività agro-pastorali, sia l'insediamento di nuovi abitanti. Ancor più rappresentativo dei sentieri di ricerca attualmente battuti dall'antropologia alpina è il lavoro di Maria Anna Bertolino, che inquadra alcuni interventi di recupero di borgate nel territorio delle valli valdesi nel contesto più generale

---

<sup>8</sup> Per un quadro d'insieme si veda F. CORRADO, G. DEMATTEIS e A. DI GIOIA (a cura di), *Nuovi montanari. Abitare le Alpi nel XXI secolo*, Milano, Franco Angeli, 2014. La rilevanza antropologica è sottolineata da R. ZANINI, *Per un'antropologia del “ripopolamento” alpino*, in F. CORRADO e V. PORCELLANA (a cura di), *Alpi e ricerca. Proposte e progetti per i territori alpini*, Milano, Franco Angeli, 2010, pp. 122-132.

<sup>9</sup> Non è casuale che la rivista «Anthropology of Food» (<http://aof.revues.org>) abbia dedicato il suo volume di lancio (2001) a tradizione e identità e il quinto volume (2006) alle relazioni tra cibo e religione.

delle azioni di rivitalizzazione sociale ed economica di spazi alpini marginali sempre più frequentemente intraprese da soggetti pubblici e privati. Valendosi di un'ampia letteratura filosofica e socio-antropologica, l'autrice si sofferma in particolare sulla stretta relazione che lega queste azioni di recupero e il "neopopolamento alpino" a un rinnovato interesse per il paesaggio rurale quale diretta conseguenza di un atteggiamento culturale disincantato nei confronti di un modello urbano di cui è sempre più evidente la crisi.

Le indagini condotte sul campo indicano che se in passato la trasmissione dei saperi e di altre risorse culturali "immateriali" procedeva in senso verticale e senza interruzioni, dai genitori ai figli, oggi essa è sovente extrafamiliare e si attua anche in senso orizzontale o addirittura in senso obliquo, da anziani detentori di saperi locali a giovani del posto ma anche a neo-abitanti che di queste tradizioni vogliono farsi portatori. In parte, le stesse considerazioni possono valere per le risorse di tipo materiale (proprietà fondiari, immobili o intere borgate) e la loro trasmissione e gestione. Proprio nel caso delle borgate studiate da Maria Anna Bertolino, infatti, sono coinvolti comitati spontanei di abitanti, che a titolo privato e volontario spesso collaborano con turisti e villeggianti che intendono tutelare i villaggi montani. Elementi di continuità con il passato sui quali richiama l'attenzione Elisa Gosso passano attraverso l'introduzione di elementi di novità sia nella gestione delle risorse (agricoltura biologica, comparsa di agriturismi che incentivano il turismo enogastronomico) sia nella trasmissione dei saperi, che, come per le ricette, passano in modo trasversale dai "montanari" ai "cittadini" che visitano la valle. In modo piuttosto differente, nel settore agro-pastorale studiato da Giulia Fassio gli "estranei" si sono invece inseriti entrando a far parte di famiglie locali già attive in questo ambito, ad esempio attraverso il matrimonio, potendo così usufruire dei loro beni. L'assenza di neo-pastori esterni alla comunità è indizio di una forte continuità, in cui l'origine locale e la tradizione familiare, seppur periodicamente innovata, costituiscono risorse fondamentali per scegliere di continuare a vivere in montagna.



*Aratura con i buoi, Val Pellice, fine XIX sec.*  
Foto Archivio Fotografico Valdese, Vincenzo Morglia

# La cucina delle valli valdesi

## Dimensioni simboliche e culturali del cibo nella storia valdese

Elisa Gosso<sup>1</sup>

### *Esiste una cucina valdese?*

Per rispondere a questa domanda ci si dovrebbe innanzitutto interrogare sui concetti espressi dalla parola *cucina*. Alice Bellagamba descrive quest'attività definendola come «le procedure attraverso cui, nelle diverse culture umane, i prodotti dell'ambiente vengono lavorati in modo da essere resi commestibili»<sup>2</sup>, aggiungendo infine un'affermazione eloquente: queste procedure sarebbero «dense di significati». La scelta degli elementi, il modo in cui vengono combinati, preparati e presentati risponde infatti a una logica culturale specifica, che contempla l'intersecazione delle dimensioni tecnologiche, simboliche e sociali. Come afferma anche Massimo Montanari, nel suo volume dal significativo titolo *Il cibo come cultura*<sup>3</sup>, il cibo, lungi dall'essere definibile in termini di "naturalità", è «esito e rappresentazione di processi culturali che prevedono l'addomesticamento, la trasformazione, la reinterpretazione della Natura»<sup>4</sup>. In questa visione, il cibo è cultura in tre sensi: quando si produce, perché l'uomo non si limita a utilizzare ciò che trova in natura, ma crea il proprio cibo; quando si prepara, perché l'uomo trasforma i prodotti base mediante pratiche di cucina, e infine quando si consuma, perché l'uomo, pur potendo mangiare di tutto, sceglie invece i propri alimenti, sia secondo criteri legati alla dimensione

---

<sup>1</sup> Il testo prende spunto da una ricerca condotta nel quadro del corso di Storia della Cultura Materiale del Master in Promozione ed Organizzazione Turistico-Culturale del Territorio, Facoltà di Lingue e Letterature Straniere di Torino, a.a. 2009-2010, tutor prof. Enrico Basso.

<sup>2</sup> A. BELLAGAMBA, *Cucina*, in U. FABIETTI, F. REMOTTI (a cura di), *Dizionario di antropologia*, Bologna, Zanichelli, 2001, p. 213.

<sup>3</sup> M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2005.

<sup>4</sup> Ivi, p. VII.

economica e nutrizionale del gesto, sia in riferimento ai valori simbolici di cui il cibo viene investito.

Se la cucina è determinabile come parte del più ampio insieme di una cultura specifica, la questione, che mi si è posta avviando la ricerca di cui riferisco in queste pagine, riguarda l'esistenza o meno di una cultura propriamente valdese. Nel corso della mia ricerca sul campo, volta alla stesura della tesi in antropologia sociale<sup>5</sup>, alla domanda «Esistono, secondo te, specificità che nelle Valli distinguono i valdesi dalla popolazione non valdese?», numerose risposte hanno evidenziato non solo la percezione di peculiarità valdesi nelle Valli, che si declinano in molteplici elementi<sup>6</sup> e danno forma e sostanza a una supposta identità valdese, ma anche un rilevante elemento di comunanza, di somiglianza. Il filo rosso che ha unificato l'intero lavoro di ricerca si è infine rivelato nella percezione diffusa che i valdesi valligiani sarebbero accomunati al resto della popolazione, non valdese, dalla condivisione di un medesimo bagaglio di cultura alpina, cultura "di montagna". Ciò determina, anche dal punto di vista della società stessa, la presa di coscienza di una condivisione di tradizioni e saperi. Una testimonianza raccolta nell'ambito di questa ricerca ne è un esempio calzante. Un testimone valligiano, intento ad illustrare a un gruppo di visitatori della pianura piemontese la merenda tipica dei bambini valdesi nei secoli passati, raccontava<sup>7</sup>:

«Questa è una pagnotta cotta nel forno con una mela dentro. Ho scoperto che questa non è solo una cosa tipica di qui quando ho parlato con delle persone del Biellese. Mi hanno detto che anche loro la facevano. È una cosa tipica della montagna».

Intuita la comunanza che lega i valdesi al resto della popolazione di montagna, il confine viene spostato dall'opposizione "valdesi-non valdesi" alla contrapposizione, se vogliamo più ampia, "montanari-cittadini".

<sup>5</sup> E. Gosso, *I valdesi e le loro Valli: luoghi e "confini nascosti" di una comunità protestante del Piemonte*, tesi di laurea specialistica in Antropologia Sociale, Corso di laurea magistrale in Antropologia Culturale ed Etnologia, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università di Torino, relatore prof. Pier Paolo Viazzo, a.a. 2008-2009. Alcune parti di questo lavoro sono state riprese nel saggio: E. GOSSE, P.P. VIAZZO, *La zangola e il pianoforte: confini religiosi e confini sociali nelle Valli valdesi*, in «Bollettino della Società di Studi Valdesi», n. 206/2010, pp. 43-89.

<sup>6</sup> Innanzitutto la fede, e poi la storia particolare di questa fede, la lettura peculiare dei luoghi geografici più significativi delle Valli dal punto di vista della storia valdese, le feste, le tradizioni, il sentimento di comunità e l'importanza dei legami sociali, lo spirito critico, la diaconia.

<sup>7</sup> Gosso, *I valdesi*, cit., p. 137.

Alla domanda da parte di uno dei presenti sul perché la mela non venisse sbucciata prima di essere ricoperta di pasta e cotta, il testimone infatti ha risposto con enfasi:

«Perché voi di città avete quelle mele grosse così [disegna con i gesti una mela molto grande], e pensate che tutte le mele siano così. Ci sono tanti tipi di mele, qui venivano piccole, rosse, se toglì la buccia non resta più niente».

### *Il territorio come risorsa economica*

L'economia delle valli valdesi nel suo complesso restò basata sul principio dell'autosussistenza almeno fino al XIX secolo<sup>8</sup>. Nelle aree montane, generalmente, le alte valli sono caratterizzate da inverni molto lunghi e dalla concentrazione delle attività agricole in un periodo vegetativo più breve rispetto alle basse valli, dove il clima è decisamente meno rigido<sup>9</sup>. Un proverbio della val Germanasca esprime perfettamente questa circostanza: «*trèi mê d'ènfèrn, naou mê d'uvèrn*»<sup>10</sup>, laddove i “tre mesi d'inferno” stanno ad indicare proprio il duro lavoro nei campi concentrato nel periodo estivo. In effetti, nella fascia alta delle Valli la neve permaneva un tempo costante da autunno a primavera, determinando la contrazione del ciclo agrario in un arco temporale ristretto e la differenziazione delle colture tra le alte e le basse valli.

Se nella fascia pedemontana erano diffuse soprattutto la coltivazione della vite, del frumento, del grano e la raccolta delle castagne, nelle zone a carattere montagnoso, a partire dal Settecento, aveva acquisito grande importanza la coltivazione della patata (così come era accaduto anche in altre parti delle Alpi). La produzione di questo tubero aveva una rilevanza diversa nelle due zone: in alta valle costituiva la base dell'alimentazione quotidiana, mentre in bassa valle tale funzione era assegnata al grano<sup>11</sup>. Il ciclo della coltivazione della patata, da aprile a settembre, con la preparazione del terreno, la semina e infine il raccolto, si articolava con quello estivo dell'alpeggio e con quello autunnale della segale, seminata nei terreni smossi dall'estrazione del tubero.

---

<sup>8</sup> R. ASTUTI, *Circuiti economici tradizionali*, in AA.VV., *Gens du Val Germanasca. Contribution à l'ethnologie d'une vallée vaudoise*, Grenoble, Université de Provence et Centre Alpin et Rhodanien d'Ethnologie, 1994, p. 39.

<sup>9</sup> P. P. VIAZZO, *Comunità alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo a oggi*, Bologna, Il Mulino, 1990, p. 33.

<sup>10</sup> G. PONS, *Vita montanara e folklore nelle Valli Valdesi*, Torino, Claudiana, 1978, p. 116.

<sup>11</sup> M. L. MEONI, *I sapori dell'“identità”. Tratti funzionali e simbolici nelle tecniche di produzione*, in AA.VV., *Gens du Val Germanasca*, cit., p. 68.



*Trebbiatrice a vapore in un podere valdese, Uruguay, 1906*  
Foto Archivio Fotografico Valdese, autore non identificato

Connesso a questa coltivazione era l'allevamento del maiale. Ai maiali venivano generalmente dati in pasto gli scarti del raccolto, vale a dire le patate più piccole. Una volta terminati gli scarti, però, si dovevano dare al suino anche le patate buone, ma il rendimento che ne derivava ne giustificava i costi. Il maiale rappresentava infatti la principale fonte di carne nell'alimentazione umana<sup>12</sup>. Infine, le attività legate allo sfruttamento dei pascoli alpini, situati nelle Valli fra i millesettecento e i duemilacinquecento metri di altitudine, avevano luogo generalmente fra la metà di giugno, o i primi di luglio, e la metà o la fine di settembre, a seconda della precocità o meno delle stagioni.

Se l'agricoltura, fino agli inizi del Novecento, rimase sostanzialmente l'attività economica prevalente, nel corso dello stesso secolo si verificarono mutamenti più decisivi rispetto agli anni precedenti, che portarono al graduale spopolamento delle zone di montagna: «c'è stato il grande esodo, osservabile all'inizio del secolo e accelerato dal miracolo economico, dall'industrializzazione, dalla fuga nella città»<sup>13</sup>. Anche se è bene evitare di dare per scontato che nel cosiddetto "passato tradizionale" l'economia delle comunità alpine

<sup>12</sup> ASTUTI, *Circuiti economici*, cit., p. 41.

<sup>13</sup> A. TARASCIO, *Un territorio fragile: Massello. Economia di sussistenza e calo demografico*, in «La beidana. Cultura e storia nelle valli valdesi», n. 41/2001, p. 49.

fosse esclusivamente agro-pastorale<sup>14</sup>, va detto che a partire dalla seconda metà del Novecento il declino dell'agricoltura di montagna è stato generale in tutta l'area alpina. Tuttavia l'obiettivo di incentivare il turismo, che si è andato rafforzando in particolar modo dopo le Olimpiadi Invernali del 2006 a Torino e dintorni, ha dato impulso a una serie di iniziative che hanno in parte incoraggiato la tradizione agricola della Valli, in particolare con l'introduzione del biologico e la comparsa di numerosi agriturismi che hanno anche incentivato il turismo gastronomico nella zona.

### *Le ristrettezze della vita di montagna e l'uso delle risorse*

Nell'intera area alpina le risorse erano un tempo limitate, perciò dovevano essere interamente utilizzate dalla popolazione. Emblematica in questo senso è la forte spinta al riciclo che caratterizzava le popolazioni locali. Le scorie e i residui inutilizzabili assumevano infatti, in questo ambiente, una particolare configurazione simbolica, espressa molto bene dai miti e dalle leggende fiorite nella zona, che ancora una volta accomunano il sapere valdese a quello di altri abitanti di montagna. Il caso della figura mitica dell'Uomo Selvaggio (o Selvatico) ne è un perfetto esempio<sup>15</sup>. Lo storico valdese dei primi del Novecento Jean Jalla, in riferimento all'area delle valli valdesi, afferma che questo mito deriverebbe dall'episodio delle presunte invasioni saracene del X secolo. Secondo lo studioso, i saraceni sconfitti che non furono uccisi si rifugiarono nelle grotte e iniziarono ad essere indicati dalla popolazione locale come i "selvaggi"<sup>16</sup>. Il mito è particolarmente legato alle attività di sussistenza praticate in montagna: sembra che questi personaggi conoscessero alcuni segreti che permettevano loro di produrre un ottimo burro, ma gli abitanti delle Valli non riuscirono mai a carpire questi reconditi saperi. Nei diversi racconti riguardanti l'Uomo Selvaggio ritorna sempre la stessa struttura narrativa: a causa di qualche sgarbo subito, messo in atto dagli uomini, il personaggio se ne va portando con sé il segreto della trasformazione del siero del latte in oro. Il siero è il prodotto ultimo della lavorazione del latte per ricavare burro e formaggi: in passato, data la magra economia, si cercava di riutilizzare tutto ciò che si poteva, ma l'ultimo siero era in effetti inutilizzabile, e veniva generalmente dato in pasto ai maiali. È possibile quindi che, per questo motivo, siano fioriti miti e leggende in proposito a questo scarto non recuperabile. Come si è detto, questa leggenda accomuna i valdesi ad altre popolazioni alpine; si possono

<sup>14</sup> VIAZZO, *Comunità alpine*, cit., p. 137.

<sup>15</sup> Si veda, fra gli altri, M. CENTINI, *L'Uomo Selvaggio. Antropologia di un mito della montagna*, Ivrea, Priuli & Verlucca, 2000.

<sup>16</sup> J. JALLA, *Légendes des Vallées Vaudoises*, Torre Pellice, Coisson, 1911, p. 61.



*Latteria valdese*, Uruguay, 1906  
Foto Archivio Fotografico Valdese, autore non identificato

ad esempio ricordare i lavori di Giancarlo Plazio, le cui indagini etnografiche su Rueglio, in Valchiusella, hanno attestato l'esistenza di un mito molto simile centrato sulla figura dell'Uomo Selvatico<sup>17</sup>. Mentre nell'area delle valli valdesi l'Uomo Selvatico sa ricavare l'oro dal siero del latte, in Valchiusella sa trasformarlo in cera, ma anche in questo caso non svelerà mai il suo segreto agli uomini.

Lo stesso ruolo viene attribuito ad un'altra figura leggendaria diffusa nell'area: la fata. Marie Bonnet, folclorista valdese vissuta negli stessi anni di Jean Jalla, riporta una storia narrata da una donna di Bobbio Pellice e riguardante un episodio legato a questi personaggi<sup>18</sup>.

Secondo la narrazione, molto tempo fa alcune fate decisero di stabilirsi nei pressi della *Barma d'Aout* e della *Coumba d' la Biava* (Bobbio Pellice), dove vivevano esercitando la pastorizia e l'industria casearia. Queste creature accordarono la loro amicizia agli uomini, e ad alcuni permisero di visitare le proprie case. La leggenda racconta che un giorno, però, un giovane il cui

<sup>17</sup> Si veda in particolare G. PLAZIO, *La cera, il latte, l'uomo dei boschi*, Torino, Giampichelli, 1978.

<sup>18</sup> M. BONNET, *Traditions orales des Vallées Vaudoises du Piémont*, in «Revue des traditions populaires», n. 25/1910, cit. in A. GENRE, O. BERT (a cura di), *Leggende e tradizioni popolari delle Valli Valdesi*, Torino, Claudiana, 1982, pp. 40-43.

amore era stato rifiutato da una delle fate entrò nelle loro abitazioni e rubò tutti i loro utensili:

«“Ci avete rubato i nostri utensili?”, gridarono ai curiosi, testimoni del loro dolore. “Bene, anche voi ci rimetterete: avremmo potuto insegnarvi ancora il modo di ricavare il miele e la cera dal siero del latte, dopo aver ottenuto il burro e il formaggio, ma terremo per noi il nostro segreto”. E così partirono col loro segreto: ecco perché ancor oggi i pastori non possono ricavare nulla dal siero del latte»<sup>19</sup>.

Questi miti sembrano quindi servire per giustificare l’incapacità di riutilizzare il non riutilizzabile. I personaggi sono dotati di un tipo di sapere che gli uomini a volte ignorano e che avrebbe permesso loro di riciclare totalmente anche i prodotti estremi della lavorazione di un elemento. La povertà della popolazione è sempre in primo piano, come si intuisce dai riferimenti ora alla scienza alchemica, con il siero come una sorta di pietra filosofale che permette l’ottenimento dell’oro, ora a un cibo particolarmente prezioso, come il miele, o a prodotti ad esso connessi (la cera d’api). Per i valdesi, poi, la situazione di povertà e scarsità alimentare dev’essere stata ancora più problematica, soprattutto nei periodi di persecuzione. Non possono non colpire, in proposito, alcune parole di un’intervista tratta dal capitolo relativo ai valdesi del film documentario *Il cibo dell’anima*, di Piero Cannizzaro:

«Il cibo è una cosa sacra. Ma i valdesi lo sanno molto bene questo perché hanno passato dei momenti di vite durissime. [...] I valdesi sono dei popoli che son stati perseguitati, per cui in montagna hanno dovuto darsi molto da fare a cercare del cibo, e hanno trovato sempre da mangiare dalla terra»<sup>20</sup>.

La terra e la fede sono elementi simbolici strettamente collegati al cibo nella vicenda valdese, la terra intesa non solo come terra coltivata, ma anche come terra natia, terra degli avi. Un’altra leggenda, strettamente valdese, evidenzia tale connubio: durante il periodo delle persecuzioni, nel Seicento, si racconta che i valdesi ritirati alla Balsiglia riuscirono a sopravvivere all’inverno perché il vento di *föhn* sciolse la neve scoprendo un campo di grano nascosto, e permettendone la mietitura. L’episodio mitico è stato anche riproposto in un classico della drammaturgia valdese: *Sotto la neve, pane*, scritto da Lina Tealdi negli anni Trenta del Novecento. La vicenda è ambientata in una cucina di contadini valdesi, in alta montagna, dove una nonna racconta alla nipote l’episodio leggendario del grano sotto la neve:

<sup>19</sup> GENRE, BERT, *Leggende e tradizioni*, cit., p. 42.

<sup>20</sup> Intervista a Nadia Granero in *Storie valdesi - Il cibo dell’anima*, regia di Piero Cannizzaro, Italia, 2008.

«Alla Balsiglia, dunque, giunsero i valdesi per fortificarvisi. I savoiardi che ne avevano colonizzato le terre... i savoiardi dunque scapparono senza mietere e poi nevicò: nevicò sul grano maturo. E i valdesi avevano fame, e non sapevano che sotto la neve che calpestavano c'era il pane»<sup>21</sup>.

Il significato è che il frutto della fatica dei campi ritorna agli antichi proprietari, i valdesi cacciati dalle loro terre, come giusta ricompensa alla loro fede. È qui sottolineata, dunque, l'importanza del grano e la sua trasformazione in pane, alimento base nelle più disparate civiltà.

Abbiamo visto anche l'importanza del latte e dei suoi derivati e del miele e dei prodotti ad esso legati in ambito valdese e montanaro in generale.

Presenteremo qui di seguito alcuni dei principali prodotti alimentari della storia valdese e vedremo poi, in conclusione, altri significati simbolici del cibo (in particolare delle sue modalità di consumo) in ambito valligiano.

### *I principali prodotti, la loro resa e la loro elaborazione*

Esiste nelle Valli un ricco patrimonio di tradizioni orali legate agli usi alimentari. È doveroso ricordare che i primi a cercare di organizzare organicamente questo vasto insieme in un volume di cucina sono stati Gisella Pizzardi e Walter Eynard. Per la stesura dei loro ricettari<sup>22</sup>, gli autori si sono basati su queste fonti orali, ma anche su antichi documenti scritti, primo fra tutti il ricettario autografo di Madame Madeleine Muston-Jahier del 1809, conservato presso l'Archivio della Società di studi valdesi di Torre Pellice<sup>23</sup>.

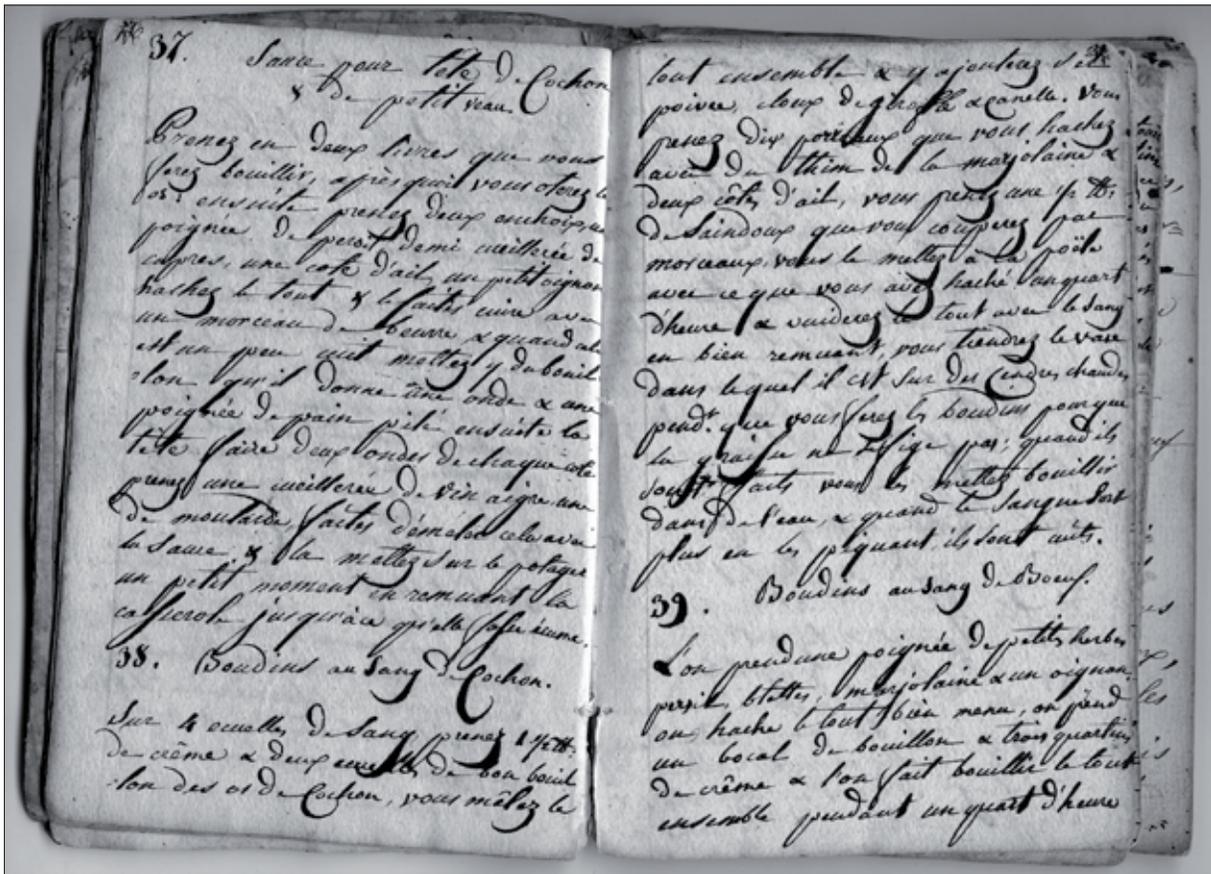
Ciò detto, abbiamo già visto che uno degli alimenti fondamentali valligiani, base di innumerevoli ricette, era la patata. Nelle alte valli, l'intensa attività lavorativa richiesta dalla coltivazione del tubero veniva ricompensata con più o meno successo al momento del raccolto. La resa era influenzata dal clima, dalla qualità della terra, dalla pendenza e dalla quantità di letame impiegata per la concimazione. Se c'erano eccedenze, queste venivano generalmente scambiate o vendute. Le patate erano date in cambio di olio e vino, prodotti che non erano ottenuti all'interno del sistema economico familiare<sup>24</sup>.

<sup>21</sup> L. TEALDI, *Sotto la neve, pane*, Frontespizio, Archivio della Società di studi valdesi, cit. in B. PEYROT, *La roccia dove Dio chiama. Viaggio nella memoria valdese fra oralità e scrittura*, Sala bolognese, Arnaldo Forni editore, 1990, p. 174.

<sup>22</sup> G. PIZZARDI, e W. EYNARD, *Supa Barbetta e altre storie. La cucina delle Valli valdesi*, Torino, Vivalda editori, 1996, e G. PIZZARDI, W. EYNARD, *La cucina valdese*, Torino, Claudiana, 2006.

<sup>23</sup> Recentemente edito: M. MUSTON-JAHIER, *Cahier de cuisine. Un ricettario del 1809*, a cura di W. e J. D. EYNARD, Torre Pellice, Claudiana, 2013.

<sup>24</sup> ASTUTI, *Circuiti economici*, cit., p. 40.



Il ricettario di Madeleine Muston-Jahier

La coltivazione della patata assume tutt'oggi un significato quasi identitario, un bene che risponde a un criterio di appartenenza<sup>25</sup>. Questa valenza è ben racchiusa nella battuta spiritosa che Sergio Velluto utilizza nel descrivere le valli valdesi nel suo testo: «è questo l'unico luogo dove, secondo i valdesi, si producono le patate migliori»<sup>26</sup>.

Un altro prodotto fondamentale, la cui importanza ha preceduto quella della patata, era la castagna. Nel pieno e nel tardo Medioevo numerose comunità della montagna italiana traevano, per gran parte dell'anno, il loro sostentamento dall'apporto di questo frutto. Al rito della raccolta partecipava un tempo tutta la famiglia: poco prima che i ricci cadessero dall'albero, gli uomini piantavano dei paletti distanti una decina di metri dal tronco del castagno e vi legavano dei rami, ottenendo così un recinto. I ricci, cadendo, si ammucchiavano all'interno e venivano rastrellati<sup>27</sup>. I frutti migliori e più grossi erano venduti o scambiati con altri prodotti, come nel caso delle patate successivamente. Le castagne di media grossezza invece erano consumate fresche oppure

<sup>25</sup> TARASCIO, *Un territorio fragile*, cit., p. 41.

<sup>26</sup> S. VELLUTO, *Valdesi d'Italia. Guida ai migliori difetti e alle peggiori virtù*, Casale Monferrato, Edizioni Sonda, 2008, p. 16.

<sup>27</sup> PIZZARDI, EYNARD, *Supa Barbetta*, cit., p. 22.

venivano fatte essiccare su graticci appesi al tetto e conservate in barattoli o sacchi di tela. Conosciute col nome di castagne bianche, venivano cucinate in molti modi, ma soprattutto bollite e accompagnate da latte fresco. Infine, le castagne più piccole, pelate e schiacciate con un martello di legno, erano date in pasto agli animali allevati<sup>28</sup>. Il ricorso alla farina di castagne, inoltre, consentiva anche la confezione di polente e torte rustiche, nonché una modesta ma preziosa panificazione in assenza di adeguate scorte cerealicole<sup>29</sup>.

Altra componente molto importante della dieta valdese era costituita dai cereali. In bassa valle frumento e mais; in alta valle segale e grano saraceno. La farina veniva ottenuta dalla macinatura al mulino comune ed anche la cottura del pane avveniva in uno spazio condiviso: il forno di borgata<sup>30</sup>. Con le fette di pane raffermo (oggi sostituite dai grissini) si preparava un tempo quella che possiamo considerare forse come la più famosa e rappresentativa ricetta delle valli valdesi: la *supa barbëtta*. Il piatto veniva, e viene tutt'oggi, preparato soprattutto nei giorni di festa, per il Natale, la Pasqua, il 17 febbraio, ma anche in occasione del *fëstin*<sup>31</sup>. Durante questa giornata parenti e amici si riunivano per uccidere il maiale e lavorarne le carni. Nel corso della ricerca sul campo precedentemente citata, sono emerse importanti osservazioni in proposito. Un'anziana testimone, ad esempio, ha raccontato che

«si uccideva il maiale e poi lo si lasciava lì fino al giorno dopo, poi il giorno dopo si facevano i salami; con la gràsa, il lardo, si facevano le patate fritte, perché l'olio non sapevamo neanche cos'era. Le ossa si mettevano sotto sale. *Dël crin, a sè sgairava pa niente*, neanche la coda. Poi si mangiava per due o tre giorni, era una festa quasi più bella del Natale»<sup>32</sup>.

Ritorna significativamente in questa descrizione il tema del consumo totale e del riciclo degli alimenti. Non si buttava via nulla e tutto veniva recuperato, per quanto possibile. Ciò avveniva pure rispetto alle carni consumate, di cui si cucinava tutto, anche le frattaglie. Anna Maria Nada Patrone definisce le frattaglie come tutti gli organi interni all'animale, o le parti meno apprezzate, che possono essere in qualche modo utilizzate per l'alimentazione umana<sup>33</sup>.

<sup>28</sup> PIZZARDI, EYNARD, *La cucina valdese*, cit., p. 130.

<sup>29</sup> A. CORTONESI, *Fra autoconsumo e mercato: l'alimentazione rurale e urbana nel basso Medioevo*, in J. FLANDRIN, M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza, 1997, pp. 328-329.

<sup>30</sup> Ivi, p. 35.

<sup>31</sup> PONS, *Vita montanara*, cit., p. 88.

<sup>32</sup> GOSSO, *I valdesi e le loro Valli*, cit., p. 44.

<sup>33</sup> A. M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco e il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino, Centro Studi Piemontesi, 1981, p. 277.

L'autrice avvalsa la tesi secondo cui il consumo delle frattaglie era in gran parte destinato ai ceti subalterni. Le frattaglie venivano molto probabilmente cucinate con svariate spezie e aromi, per renderle più gustose ed esaltarne il sapore. Un esempio calzante di questa cultura culinaria è dato da un altro piatto tipico delle Valli: la *fritura prustinenga*, che, come noto, prevede la cottura di frattaglie rosolate, insaporite con verdure e spezie, e poi cotte a fuoco allegro nel vino rosso, salate e pepate.

Infine, un prodotto un tempo particolarmente rilevante nella dieta delle Valli, soprattutto dal punto di vista simbolico, era la selvaggina. L'attività della caccia è stata, almeno fino al secondo dopoguerra (se non oltre), molto importante per la componente maschile della società valdese valligiana. Annie-Hélène Dufour, nel suo studio sul passaggio dall'infanzia all'adolescenza e all'età adulta in val Germanasca, la descrive come una vera e propria iniziazione:

«Ici se situe pour les garçons – entre treize et dix-huit ans – un rite marquant leur accession à la virilité, la prise du premier fusil – qui n'a pas, semble-t-il, sa réplique dans le monde féminin»<sup>34</sup>.

L'acquisizione del primo fucile da parte del ragazzo rappresentava quindi un rito di passaggio. Le Valli, fino al XVII secolo, erano caratterizzate da una diversità zoologica importante, come rimarca ad esempio lo storico Jean Léger nel 1669, in una delle prime opere riguardanti le valli valdesi<sup>35</sup>, con un elenco molto preciso degli animali selvatici presenti sul territorio (lepri, volpi, fagiani, pernici, lupi, orsi, marmotte, camosci, stambecchi). A partire dalla seconda metà del XVIII secolo invece la fauna locale va diminuendo (scompaiono ad esempio l'orso ed il lupo), e acquisisce sempre maggiore importanza la caccia al cinghiale, la cui presenza diventa abbondante nei boschi. Il cinghiale era, ed è tutt'ora, temuto soprattutto dai contadini che piantavano le patate in altura, perché in un sol colpo poteva distruggere il lavoro di mesi. Il significato simbolico dell'attività venatoria si mescola all'uso alimentare delle carni di cacciagione. Sergio Dalla Bernardina, nel suo studio sull'attività venatoria nelle valli valdesi<sup>36</sup>, distingue fra il prodotto di cacciagione destinato al consumo familiare e quello destinato invece al consumo conviviale fra gli uomini che hanno

<sup>34</sup> «Qui si situa per i ragazzi – tra i tredici e i diciotto anni – un rito che marca il loro accesso alla virilità, l'acquisizione del primo fucile – che non ha, a quanto sembra, un equivalente nel mondo femminile» [tdr]. A. DUFOUR, *Grandir en pays vaudois*, in AA.VV., *Gens du Val Germanasca*, cit., pp. 303-304.

<sup>35</sup> J. LÉGER, *Histoire générale des Eglises Évangéliques des vallées de Piémont ou Vaudoises divisée en deux livres*, Leida, Jean le Carpentier, 1669, pp. 7-8.

<sup>36</sup> S. DALLA BERNARDINA, *La part des chasseurs ou les rebuts de la famille*, in AA.VV., *Gens du Val Germanasca*, cit., p. 320.



*Cacciatori presso il Pellice, Bibiana, 08.12.1900*  
Foto Archivio Fotografico Valdese, Henri Peyrot

partecipato alla battuta di caccia. La compagnia che si riforma periodicamente in occasione della battuta, infatti, risulta investita di una certa autonomia in rapporto all'universo domestico. Sembra, secondo le testimonianze raccolte dallo studioso, che il gruppo di cacciatori usasse riunirsi per consumare esclusivamente le frattaglie della selvaggina cacciata, mentre la carne era destinata alle famiglie. È inoltre significativo sottolineare che queste frattaglie venivano spesso cotte e consumate "al naturale", ovvero senza l'aggiunta di erbe e spezie che ne alterassero il sapore di "selvatico". Non meno interessante è accostare questa documentazione al caso dell'anticucina presentato da Massimo Montanari nel volume sopra citato: l'autore afferma che la cucina, intesa come insieme di tecniche finalizzate alla preparazione degli alimenti, rappresenta il simbolo della civiltà e della cultura, mentre il rifiuto della cucina sarebbe la

contestazione di questi valori e si affiancherebbe al rifiuto del “domestico” nelle pratiche di produzione del cibo. Viceversa, il “selvatico” è assunto a simbolo di scelte “non-culturali”, che, però, fa notare Montanari, si rivelano in realtà anch’esse fortemente intrise di cultura, proponendo semplicemente un genere diverso di cultura<sup>37</sup>. Come per il caso (citato dall’autore) degli eremiti, che ostentano un modello alimentare che vuole significare la distanza dal mondo, così anche per il caso dei cacciatori delle valli valdesi si tratta dell’assunzione di una pratica alimentare che vuole significare la distanza dalla sfera domestica. Nella dimensione simbolica, le frattaglie rappresenterebbero qui la parte selvatica, associata al gruppo di cacciatori: l’antinomia carne/frattaglie corrisponde all’opposizione domestico/selvatico.

«D’un côté, donc, la *part du chasseur* en tant que représentant du monde naturel, de l’autre la *part de la famille*, portion restituée à l’horizon domestique après avoir été amputée de ses composantes sauvages»<sup>38</sup>.

### *Significati simbolici e culturali del cibo nel mondo valdese: alcuni esempi*

Nella comunità valdese, così come presso diverse comunità umane, l’occasione di festa è molto spesso associata al consumo di un pasto, un cibo in comune, fatto che senz’altro ne rafforza la collettività. In uno dei loro ricettari, Gisella Pizzardi e Walter Eynard scrivono: «Il rito del cibo ed il momento collettivo della festa rappresentano il tramite per una vera agape con gli altri appartenenti alla comunità, mai un’occasione di ostentazione»<sup>39</sup>. Montanari, parlando del “linguaggio del cibo”<sup>40</sup>, afferma significativamente che i gesti compiuti insieme ad altri tendono ad uscire dalla dimensione funzionale, per assumere un valore comunicativo. La partecipazione alla mensa comune è segno di appartenenza al gruppo, e questo vale per tutti i livelli sociali, e per una famiglia così come per una comunità più ampia. Questo valore simbolico del cibo in ambito valdese è ben espresso da due esempi significativi.

Uno riguarda la festa del 17 febbraio. La celebrazione prevede spesso, dopo il momento ritualizzato del culto, una importante occasione di

<sup>37</sup> MONTANARI, *Il cibo come cultura*, cit., pp. 51-55.

<sup>38</sup> «Da una parte, quindi, la parte del cacciatore in quanto rappresentante del mondo naturale, dall’altra la parte della famiglia, porzione restituita all’orizzonte domestico dopo essere stata amputata delle sue componenti selvatiche» [tdr]. DALLA BERNARDINA, *La part des chasseurs*, cit., p. 330.

<sup>39</sup> PIZZARDI, EYNARD, *Supa Barbetta*, cit., p. 7.

<sup>40</sup> MONTANARI, *Il cibo come cultura*, cit., p. 129.

convivialità: il pranzo comunitario. Al giorno d'oggi, talvolta esso è sostituito da un pranzo di carattere "privato", consumato a casa o in un ristorante, ma il pranzo organizzato per la comunità nei locali della chiesa attira sempre un gran numero di partecipanti. Si tratta di una pratica prevista per socializzare, parlare: è un «fatto sociale»<sup>41</sup>, non ritualizzato, in cui emerge l'aspetto materiale e corporeo del cibo<sup>42</sup>. Un aspetto del pranzo comunitario interessante nell'ottica dell'identità di gruppo è rappresentato dal fatto di consumare, spesso, cibi considerati tipicamente valdesi, come la *supa barbëtta*. Consumare questo piatto, soprattutto durante un'occasione come il pranzo comunitario del 17 febbraio, sembra un altro forte segno di identità collettiva. Come afferma Alice Bellagamba:

«Le categorie alimentari possono costituire anche uno strumento per esprimere avvenimenti sociali e per comunicare messaggi sui [...] rapporti di inclusione ed esclusione, sui confini sociali e sui processi di attraversamento dei medesimi»<sup>43</sup>.

Il sistema alimentare, infatti, testimonia la cultura di chi lo pratica ed è depositario delle tradizioni e dell'identità di gruppo. Oltre a ciò, va però ricordato anche un altro elemento molto importante: come scrive ancora Montanari, parlando di identità, scambio, tradizioni, la storia viene solitamente chiamata in causa come luogo di produzione delle "origini" a cui fare riferimento per la conservazione della propria identità. In realtà, sottolinea l'autore, la storia ci mostra proprio il contrario: che le identità non sono iscritte nel patrimonio genetico di una società ma si modificano e ridefiniscono incessantemente, adattandosi a nuove situazioni determinate dal contatto con culture diverse<sup>44</sup>.

Se nel mondo valdese l'elemento della tradizione è molto forte, altrettanto lo è quello del rinnovamento e dell'apertura alle diversità, e i due si fondono in questo contesto. Ciò è molto chiaro rispetto al secondo e ultimo esempio che andiamo qui a presentare.

I legami fra i valdesi e i principali paesi protestanti europei sono sempre stati molto stretti nel corso della storia. Oltre a rapporti di tipo religioso e "politico", ci sono anche stati importanti scambi culturali e culinari. In alcune interviste contenute nel film documentario *Il cibo dell'anima*, già citato, Walter Eynard parla in modo significativo di questi scambi gastronomici:

<sup>41</sup> G. TOURN, B. PEYROT, *Breve storia della festa del 17 febbraio*, Torino, Claudiana, 1994, p. 5.

<sup>42</sup> PEYROT, *La roccia*, cit., p. 152.

<sup>43</sup> BELLAGAMBA, *Alimentazione*, cit., pp. 30-31.

<sup>44</sup> MONTANARI, *Il cibo come cultura*, cit., p. 154.

«La nostra cucina è stata influenzata da quella che è stata un po' la storia, quindi cioè sicuramente i nostri rapporti con la Francia prima, poi a partire dalla fine del Seicento con la Mitteleuropa, quindi la Svizzera, la Germania, anche l'Ungheria da una parte, e poi successivamente, a inizio Settecento, con gli Orange prima, e poi tutta la grande cultura inglese. Dalla Svizzera e dalla Germania, abbiamo per esempio importato l'usanza di mangiare frutta, o comunque qualcosa di dolce, insieme alla carne quando non c'erano delle verdure. E poi abbiamo avuto la grande fortuna di avere quest'incontro con i viaggiatori inglesi, da Charles Beckwith agli altri, e quindi abbiamo avuto questa importazione delle gelatine».

Un'altra abitudine alimentare importata dall'Inghilterra alle valli valdesi è il rito del tè pomeridiano. Il consumo di questa bevanda si impose in Inghilterra all'inizio del XVIII secolo. Questo costume passò rapidamente dalla nobiltà agli abitanti delle città e poi a quelli delle campagne, diventando un'arte di vivere per tutte le genti britanniche<sup>45</sup>. Anche nelle Valli il momento del tè unificava le persone di tutti i livelli sociali,

«dalle signore della borghesia alle famiglie contadine e naturalmente a tutte le associazioni. Agli inizi del secolo si dice si smerciasse più tè nell'area valdese che nella capitale piemontese»<sup>46</sup>.

Il tè alle Valli era generalmente preso verso le quattro di pomeriggio, servito con un goccio di latte e, se c'era, un poco di zucchero. La bevanda era accompagnata da tartine di pane con burro e marmellata (di sambuco, mirtillo, o *gelée* di mele cotogne o rosa canina), oppure di pane, burro e zucchero, o ancora con tartine salate di pane, burro e pasta d'acciughe<sup>47</sup>. Il momento del tè è ancora vivo oggi, forse lo si ritrova più facilmente nelle occasioni comunitarie (feste, riunioni di gruppi, unioni e associazioni) che nell'ambito privato. Esso è senz'altro un simbolo d'identità, benché si tratti di un'usanza ibrida importata dal contatto con un'altra cultura.

Concludiamo questa panoramica sui prodotti e la cucina valdese con un ultimo esempio concreto di ciò che ha affermato Montanari, ovvero che le identità non sono iscritte nel patrimonio genetico di una società, ma si modificano e ridefiniscono adattandosi a nuove situazioni determinate dal contatto con culture diverse.

Nel 1848, con la concessione dei diritti civili e la conseguente libertà di movimento ottenuta, i valdesi diedero avvio a un ampio movimento di

<sup>45</sup> CORTONESI, *Fra autoconsumo e mercato*, cit., pp. 497-498.

<sup>46</sup> G. TOURN, *Spunti per un dibattito su identità e turismo*, «La beidana. Cultura e storia nelle valli valdesi», n. 32/1998, p. 3.

<sup>47</sup> PIZZARDI, EYNARD, *La cucina valdese*, cit., p. 143.



*Tè a casa Decker, Luserna San Giovanni, 1908*  
Foto Archivio Fotografico Valdese, Henri Peyrot

evangelizzazione, in particolar modo verso il resto d'Italia, e al progetto migratorio che si tradusse poco dopo nella partenza di molti valdesi decisi a stabilirsi in un paese straniero che potesse dar loro migliori possibilità di vita. La scelta ricadde per diversi fattori sulla Repubblica Orientale dell'Uruguay<sup>48</sup>. Qui i valdesi crearono colonie, fondarono piccoli centri rurali, alcuni dei quali crebbero e si trasformarono in piccole città, si espansero nel resto del paese e in alcune aree della vicina Repubblica Argentina. Per molto tempo i gruppi valdesi disseminati sul territorio costituirono realtà relativamente compatte, in costante collegamento fra di loro e con la chiesa valdese in Italia. L'incorporazione degli emigrati nella società ospite fu lenta, e avvenne soprattutto a partire dagli anni Trenta del Novecento. La realtà valdese si aprì sempre di più alla realtà esterna, così come, reciprocamente, quest'ultima si inserì

<sup>48</sup> Si veda, fra gli altri, R. GEYMONAT, *El templo y la escuela. Los valdese en el Uruguay*, Montevideo, Obsur, 1994.

armonicamente nella realtà valdese. Questo si verificò non solo in ambito liturgico (come ad esempio l'adozione di canti con ritmi del folclore latino-americano a livello del culto), ma anche nelle piccole abitudini quotidiane: si mantenne infatti l'usanza del tè pomeridiano, ma si sostituì questo infuso con una bevanda più facilmente reperibile in loco: il mate. Il mate, dal sapore amarognolo, è ricavato da un'erba chiamata *yerba mate*, generalmente posta dentro un recipiente costituito da una zucca vuota e in seguito riempito di acqua calda: l'infusione che ne è ricavata viene bevuta con una cannuccia. Si tratta di una delle poche tradizioni degli indios autoctoni che si sono mantenute fino a oggi. Per gli abitanti dell'Uruguay, il mate è molto più di una semplice bevanda, perché rappresenta un elemento di identità.

L'antropologo uruguayano Daniel Vidart afferma che:

«tras el ademán litúrgico de preparar, cebar, y tomar mate hay una concepción del mundo y de la vida, el mate vence las tendencias aislacionistas del criollo, empareja las clases sociales. Y en todos los tiempos fue el mate el que hizo la rueda y no la rueda la que trajo al mate»<sup>49</sup>.

Quest'ultima espressione, difficilmente traducibile in italiano, sottolinea il valore simbolico, di unione e amicizia, del rituale del mate.

Il mate quindi, in quanto rito dell'incontro e dello scambio, si presta perfettamente a sostituire il tè delle valli valdesi, e questo emerge anche dalla fonti valdesi stesse: «Il mate per noi non è solo una bevanda, è una maniera di stare insieme, di condividere, di invitare gli altri»<sup>50</sup>.

Questo e gli altri esempi precedentemente riportati testimoniano quindi che ogni cultura, ogni tradizione, ogni identità sono un prodotto non finito della storia, generato da fenomeni di scambio, incrocio, contaminazione. In questo contesto, i modelli e le pratiche alimentari sono il punto d'incontro fra culture diverse. Montanari afferma che le culture alimentari sembrerebbero tanto più ricche ed interessanti quanto più gli incontri e gli scambi sono stati vivaci e frequenti<sup>51</sup>. Se questo è vero, la cucina valdese rappresenta un ottimo esempio del fatto che l'accoglimento dell'innovazione è perfettamente compatibile con il mantenimento della tradizione, a livello culinario come altrove.

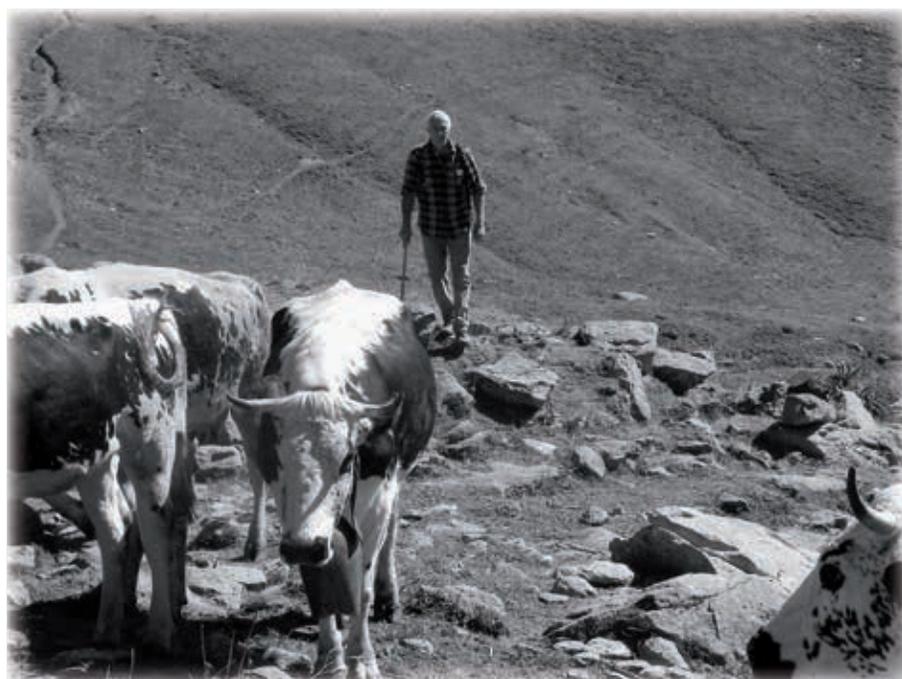
<sup>49</sup> «Dietro il gesto liturgico di preparare, mangiare e bere c'è una concezione del mondo e della vita, il mate vince la tendenza del creolo a isolarsi, livella le classi sociali» (tdr). Si veda <http://www.rau.edu.uy/uruguay/cultura/mate.htm> e dello stesso autore, fra le altre pubblicazioni, D. VIDART, *La vida rural: escenario geografico, proceso historico, caracteres socioculturales*, Montevideo, Departamento de sociologia rural, 1955.

<sup>50</sup> S. D'AMORE, *Rio de la Plata: proseguire gli scambi fraterni*, in «Riforma. L'eco delle Valli valdesi», venerdì 9 settembre 2005.

<sup>51</sup> MONTANARI, *Il cibo come cultura*, cit., p. 159.



*Barma d'Aut, giugno 2013*



*Alpe la Roussa, settembre 2013*

# Alpigiani della val Pellice fra mutamenti demografici e tradizione familiare

di Giulia Fassio

## Introduzione

Nel 2012, presso l'Università di Torino è stato avviato il progetto di ricerca *CLAPie, Atlanti linguistici, musei etnografici: percorsi multimediali per l'educazione al territorio alpino, Culture e Lingue delle Alpi Piemontesi* – tuttora in fase di realizzazione – che ha coinvolto dialettologi e antropologi afferenti a vari dipartimenti<sup>1</sup>. Come suggerisce il sottotitolo, il progetto si propone di recuperare, armonizzare e valorizzare i risultati di varie campagne di ricerca etnolinguistiche, mettendoli in relazione con gli esiti di diverse indagini sul patrimonio culturale delle Alpi occidentali condotte in ambito accademico e non solo<sup>2</sup>. I dati saranno organizzati secondo un modello informatico ispirato a quello di *MuseoTorino* – un museo virtuale costituito dall'insieme di beni, luoghi, edifici, collocati nel capoluogo piemontese<sup>3</sup> – in cui ogni elemento è

---

<sup>1</sup> Coordinati da Federica Cugno, responsabile scientifico del progetto, hanno partecipato attivamente al gruppo di lavoro Claudia Alessandri, Pier Simone Avena, Paolo Benedetto Mas, Monica Cini, Federica Cusan, Giulia Fassio, Alberto Ghia, Silvia Giordano, Aline Pons, Valentina Porcellana, Riccardo Regis e Matteo Rivoira.

<sup>2</sup> Per una prima presentazione, cfr. M. RIVOIRA, *Culture e lingue delle Alpi piemontesi (CLAPie)*, in «Rivista MuseoTorino», n. 5, 2012, pp. 30-31 (<http://www.museotorino.it/resources/pdf/magazine/flip/05/>) e F. CUGNO, M. RIVOIRA, *Saperi etnolinguistici in rete: l'alpeggio 3.0*, in «Dislivelli», 2014 (<http://www.dislivelli.eu/blog/saperi-etnolinguistici-in-rete-l'alpeggio-3-0.html>). Una più completa esposizione è in F. CUGNO, F. CUSAN, G. FASSIO, V. PORCELLANA, M. RIVOIRA, *Il progetto Culture e Lingue delle Alpi del Piemonte (CLAPie), principi, metodi e primi risultati*, in *Atti della giornata di studio ANCSA, Torino, 13 dicembre 2013*, in corso di pubblicazione.

<sup>3</sup> *MuseoTorino* è stato concepito da Daniele Jalla e realizzato e gestito dall'Assessorato alla cultura della Città; il sito è consultabile all'indirizzo <http://www.museotorino.it/site/about> (visitato il 31/07/2013).

descritto, georeferenziato e collegato agli altri attraverso una serie di relazioni orientate e semanticamente definite<sup>4</sup>.

Per quanto concerne più specificamente i suoi contenuti, il progetto *CLAPie* ha individuato come terreno di ricerca le cosiddette valli valdesi<sup>5</sup>: la val Pellice, la val Germanasca e la bassa val Chisone, infatti, sono già state oggetto di numerosi rilievi linguistici<sup>6</sup> e di vari interventi di valorizzazione del patrimonio storico-etnografico locale<sup>7</sup>. Per quanto concerne il soggetto dello studio, si è scelto di concentrarsi sull'alpicoltura: un tema che, storicamente, riveste una grande importanza per la cultura e l'economia locali.

Senza addentrarmi oltre in questioni relative allo svolgimento e agli scopi del progetto *CLAPie* nella sua globalità, nei paragrafi che seguono mi concentrerò su alcuni aspetti finora emersi dall'analisi etno-antropologica condotta sugli alpeggi dei comuni di Villar e Bobbio Pellice. Durante la ricerca sono state raccolte le testimonianze di buona parte degli alpigiani attivi e, in molti casi, sono stati intervistati anche i loro familiari, in modo da ricostruire le vicende multi-generazionali di una quindicina di famiglie pastorali. L'indagine si è concentrata sull'organizzazione della proprietà fondiaria e i diritti d'uso delle terre, la gestione dei pascoli montani, la trasmissione delle attività economiche e delle competenze tecniche, la divisione del lavoro, le forme di multi-residenzialità stagionale degli allevatori, le consuetudini e i calendari di sfruttamento.

L'interesse più specifico nei confronti della val Pellice è stato motivato anche dalla coincidenza del periodo di svolgimento della mia ricerca con il centenario di un interessante studio svolto dal geografo Giorgio Roletto su questo territorio<sup>8</sup>. Le analisi di Roletto – nato a Bobbio Pellice nel 1885 e professore di Geografia Economica presso l'Università di Trieste dal 1927 al 1955 – forniscono un quadro di riferimento estremamente utile per individuare

<sup>4</sup> Sulle caratteristiche tecniche del sistema, si veda G.L. FARINA PERSEU, *MuseoTorino: dalla progettazione all'implementazione*, «Rivista MuseoTorino», 5, 2012, pp. 40-43 (<http://museotorino.it/resources/pdf/magazine/flip/05/>).

<sup>5</sup> Sulla formazione della definizione di valli valdesi, si veda M. FRATINI, *Il paesaggio delle valli valdesi fra realtà e rappresentazione*, «La Beidana», 23, 1995, pp. 29-43.

<sup>6</sup> Per una ricognizione degli studi di carattere linguistico nell'area delle valli valdesi, si rimanda a F. CUGNO, F. CUSAN, G. FASSIO, V. PORCELLANA, M. RIVOIRA, *Il progetto*, cit., oppure a M. RIVOIRA, *Ricerche linguistiche ed Etnografiche e Studi Linguistici*, in D. JALLA (a cura di), *Héritage(s). Formazione e trasmissione del patrimonio culturale valdese*, Torino, Claudiana, 2009, pp. 283-293.

<sup>7</sup> Sul sistema museale delle valli valdesi, si veda S. TOURN BONCOEUR, *Musei storici* in D. JALLA (a cura di), *Héritage(s)*, cit., pp. 99-100; per una panoramica più ampia sui musei alpini, si veda V. PORCELLANA, P. SIBILLA (a cura di), *Alpi in scena: le minoranze linguistiche e i loro musei in Piemonte e Valle d'Aosta*, Torino, Daniela Piazza, 2009.

<sup>8</sup> Cfr. G. ROLETTO, *Ricerche antropogeografiche sulla Val Pellice*, Firenze, Tip. Ricci, 1918.

continuità e mutamenti intervenuti nell'alpicoltura locale. Uno degli scopi di questo contributo sarà quello di mostrare alcune di queste dinamiche, mettendole in relazione con i paralleli cambiamenti socio-demografici che hanno interessato quest'area. Si cercherà quindi di fare luce su qualche aspetto che risulta particolarmente significativo, come la presenza quasi esclusiva di allevatori locali o il ruolo centrale delle aziende familiari attive in valle.

Questa ricerca è stata fortemente facilitata dalla disponibilità e dalla collaborazione dei tanti alpigiani e allevatori che mi hanno dedicato tempo e attenzione e che colgo l'occasione di ringraziare. Un ringraziamento particolare va a Enzo Negrin, per avermi spesso accompagnata nei miei spostamenti in valle, facendo da guida e da intermediario; senza di lui gran parte di questo lavoro non si sarebbe potuta svolgere.

### *Mutamenti demografici in val Pellice*

La val Pellice è la più meridionale delle valli della provincia di Torino: collocata nel territorio delle Alpi Cozie settentrionali, si estende per circa trenta chilometri fra la piana di Pinerolo e il massiccio del Monviso. Superati i valloni laterali di Rorà e Angrogna, si incontrano i comuni di Luserna San Giovanni, Torre Pellice, Villar Pellice e Bobbio Pellice; quindi la valle prosegue, diventando più stretta e tortuosa, fino al Colle della Croce al confine con la Francia.

All'inizio del Novecento, il geografo Giorgio Roletto, analizzando l'andamento demografico della media e alta valle – cioè dei comuni di Torre, Villar e Bobbio Pellice – sottolineò come la popolazione fosse aumentata progressivamente, e talvolta con forti scatti, fra la fine del XVII e l'inizio del XX secolo:

«Due sono specialmente gli aumenti decisivi: uno dal 1777 al 1830, [...] in cui le valli godettero di una libertà non mai provata per l'innanzi [...], un altro tra il 1861 e il 1901 [...] quando dopo un periodo di stasi ([18]30-[18]61) (determinato dall'emigrazione) la valle andò assestandosi sia sotto l'aspetto pastorale che industriale [...]. Insomma la popolazione andò aumentando da circa 4.000 nel 1686 ai 9.000 circa abitanti nel 1911»<sup>9</sup>.

Lo studioso evidenziava però, movimenti demografici diversi nei singoli comuni, correlati alla loro altitudine: in particolare, notava come il comune di Bobbio, la cui economia era prevalentemente pastorale, dopo un periodo di «esclusione delle braccia in soprannumero» avesse raggiunto una fase di assestamento economico e demografico<sup>10</sup>. Il comune di Villar, invece,

---

<sup>9</sup> *Ibidem*, pp. 40-41.

<sup>10</sup> *Ivi*, p. 42.



*Alpe Bancet, luglio 2013*



*Alpe Bancet, luglio 2013*

caratterizzato da un'economia agricola oltre che pastorale, essendo più vicino alle nuove industrie di fondovalle, vedeva una diminuzione piuttosto significativa degli abitanti. Infine, il comune di Torre Pellice, direttamente interessato dallo sviluppo industriale, presentava una popolazione in aumento «richiamando, coll'apertura degli opifici nell'ultimo cinquantennio, un buon numero di operai dai paesi vicini o lontani»<sup>11</sup>.

Le tendenze messe in luce da Roletto sembrano permanere o accentuarsi nei decenni successivi alla sua analisi: se si considerano i censimenti dal 1861 al 2011, infatti, si nota un incremento complessivo della popolazione legato quasi esclusivamente

all'aumento degli abitanti della bassa valle, in particolare dei comuni di Luserna San Giovanni e, in misura minore, di Torre Pellice. Risalendo verso l'alta valle, al contrario, il comune di Villar Pellice<sup>12</sup> è stato interessato da una diminuzione progressiva dei residenti, passando da duemilacinquecento a millecinquecento abitanti circa fra il 1861 e il 2011. Un andamento simile ha caratterizzato anche il

<sup>11</sup> *Ibidem.*

<sup>12</sup> <http://www.tuttitalia.it/piemonte/37-villar-pellice/statistiche/popolazione-andamento-demografico/> (visitato il 31/07/2013).

comune a maggiore altitudine, quello di Bobbio Pellice<sup>13</sup>, dove, nello stesso arco temporale, gli abitanti sono passati da oltre milleseicento a circa seicento.

Questi due centri, tradizionalmente caratterizzati da una fiorente economia agro-pastorale, in gran parte fondata sull'alpicoltura, hanno perso molti dei loro abitanti dagli anni Cinquanta del Novecento, a causa del boom industriale e del conseguente spopolamento della montagna. Questo calo demografico ha determinato, evidentemente, cambiamenti considerevoli anche nella gestione del sistema alpicolo e, di conseguenza, come si vedrà, nello stile di vita delle famiglie di pastori.

### *Forme di gestione degli alpeggi in val Pellice*

Le prime fonti scritte relative agli alpeggi della val Pellice risalgono al XII secolo: in quel periodo le terre appartenevano ai Signori di Luserna che le affittavano all'Abbazia di Staffarda, alla quale in seguito le avrebbero cedute<sup>14</sup>. A partire dal XVI secolo i comuni acquisirono diritti sui pascoli d'alta quota e gli abitanti della valle iniziarono a usufruirne direttamente attraverso forme di affitto e di gestione modificate nel corso del tempo<sup>15</sup>. Oggi gli alpeggi appartengono ai comuni che li affittano ad allevatori locali, mentre gli edifici posti su di essi sono spesso di proprietà privata e vengono tramandati di generazione in generazione.

Senza considerare le fasi precedenti, a partire dai lavori di Giorgio Roletto e dalle testimonianze degli alpigiani più anziani tuttora residenti in val Pellice, è possibile avere un'idea piuttosto precisa del sistema di sfruttamento degli alpeggi nei primi decenni del Novecento. Tale sistema prevedeva l'istituzione di *partie*, "società" informali comprendenti diverse famiglie che sfruttavano in comune un alpeggio, o parte di esso, dividendosi compiti e proventi. A quanto risulta dalle fonti orali, ogni *partia* era costituita da un membro delle famiglie che ne facevano parte e che, ogni anno, si trasferiva stabilmente in alpeggio per ricoprire un compito specifico. La divisione del lavoro era, infatti, codificata in modo abbastanza preciso: c'era un capo, o *mansiere*, che presiedeva la società controllandone le varie attività, un addetto alla lavorazione del latte e

---

<sup>13</sup> <http://www.tuttitalia.it/piemonte/62-bobbio-pellice/statistiche/popolazione-andamento-demografico/> (visitato il 31/07/2013).

<sup>14</sup> Si vedano G. ROLETTO, *Ricerche antropogeografiche*, cit. e T.G. PONS, *Vita montanara e folklore nelle Valli Valdesi*, Torino, Claudiana, 1978.

<sup>15</sup> Su questo periodo, si veda M. LAURENTI, *Difendere i pascoli, difendere le comunità. Comunalizzazione dei pascoli alpini e rivolta armata nelle comunità valdesi tra Quattro e Cinquecento*, «Histoire des Alpes—Storia delle Alpi—Geschichte der Alpen», in corso di pubblicazione.



*Alpe la Roussa, settembre 2013*

un numero variabile di pastori che si occupavano dei bovini o degli ovicaprini. Il formaggio prodotto veniva conservato per l'intera permanenza in alpeggio e diviso fra le varie famiglie poco prima della discesa, secondo un calcolo abbastanza complesso che prendeva in considerazione il numero di capi monticati dai singoli nuclei e la loro

produttività; solo il burro veniva in parte consumato o venduto nei mercati settimanali di Torre Pellice e Luserna.

Il sistema delle *partie*, secondo vari informatori, è entrato in crisi dal secondo dopoguerra, in concomitanza con lo spopolamento dell'alta valle e il progressivo abbandono del settore primario da parte della maggioranza della popolazione attiva. Da allora, coloro che hanno proseguito l'attività agro-pastorale hanno dovuto modificare profondamente il proprio lavoro e le proprie abitudini. In primo luogo, abbandonando una produzione rivolta in gran parte all'autoconsumo, è stato indispensabile aumentare il numero di capi allevati da ogni azienda; inoltre – in assenza di sistemi associativi e di gestione comunitaria delle attività pastorali – il peso dell'intero ciclo produttivo è ricaduto sulle famiglie.

Oggi, come già accennato, i terreni che costituiscono i vari alpeggi sono perlopiù di proprietà comunale, mentre gli edifici posti su di essi appartengono talvolta a privati. Gli allevatori affittano i terreni in cui monticano corrispondendo all'amministrazione una somma abbastanza contenuta; i contratti di locazione durano diversi anni e i residenti hanno una sorta di diritto di prelazione. Questo metodo ha contribuito a impedire uno sfruttamento intensivo, rapido e spesso scriteriato dei pascoli alpini da parte di speculatori provenienti dalla pianura, cosa che si è invece verificata, in tempi recenti, in aree limitrofe. Una della particolarità della val Pellice, infatti, è che attualmente l'alpicoltura sia gestita da allevatori residenti e autoctoni: ogni alpeggio ospita un numero limitato di aziende indipendenti, di solito a gestione familiare, che hanno portato avanti la propria attività anche grazie all'appoggio delle istituzioni locali. Infatti, soprattutto negli anni Ottanta del Novecento, in

periodi di forte abbandono della montagna, gran parte delle spese per la costruzione di strade carrozzabili o la messa a norma delle strutture d'alpeggio sono state sostenute dai comuni, andando a profitto degli allevatori e, più in generale, degli abitanti della valle.

### *Forme di multiresidenzialità passate e attuali*

In val Pellice, i cambiamenti intervenuti nel sistema alpico – connessi a quelli socio-demografici – hanno profondamente influenzato le pratiche abitative delle famiglie pastorali. La pluri-località residenziale degli allevatori, storicamente attestata in valle, e i mutamenti che hanno caratterizzato questo modello abitativo costituiscono un'interessante prospettiva attraverso cui analizzare continuità e rotture intervenute nel sistema agro-pastorale locale.

Nel 1917, Giorgio Roletto evidenzia come l'abitudine al "nomadismo" abbia profondamente caratterizzato la storia della valle: fra le ragioni principali, lo studioso indica l'insufficienza di foraggio a basse quote e l'esigenza di sfruttare gli alti pascoli per il nutrimento degli animali; altre motivazioni, in particolari periodi storici, furono le pestilenze e le persecuzioni nei confronti della popolazione valdese. Il fenomeno della plurilocalità abitativa dei pastori osservato da Roletto all'inizio del Novecento presenta una complessità variabile a seconda delle attività svolte e della fascia altimetrica in cui è collocata l'abitazione principale. La modalità più articolata è quella che lo studioso definisce "nomadismo agricolo-pastorale di alta montagna", che richiede spostamenti ripetuti e divisioni periodiche della famiglia, interamente assorbita (sebbene con mansioni differenziate) dall'attività agro-pastorale.

Questo sistema, che concerne prevalentemente l'alta val Pellice, è descritto come segue:

«Il pastore lascia la zona delle abitazioni permanenti sul finire di aprile e va ad abitare con tutta la famiglia la zona dei *fourèst* (abitazioni di mezza stagione) [...]. Qui la famiglia si divide: le donne e la gioventù restano, accudendo al bestiame e al campo per la semina delle patate: gli uomini e parte delle donne tornano all'abitazione permanente per il taglio del primo fieno che si effettua verso la prima quindicina di maggio [...]. Sul finire del mese gli uomini partono per il *piano* (la pianura piemontese) per ricondurre gli ovini lasciati svernare nei cascinali. La *pouià*, salita alla zona degli *alp*, si fa generalmente nella seconda metà del mese di giugno [...]. Gli uomini poi ritornano ai *fourèst* dove incomincia la falciatura dei prati: il che non vuol dire che ai *fourèst* ridiscendano tutti i maschi perché, specialmente nelle *partie* (società pastorali) dove non vi siano donne che sappiano manipolare il latte, rimane agli *alp* qualche giovanotto o anche qualche uomo maturo.

[Nella seconda metà di agosto] si fa la *calà* (discesa) dagli *alp* ai *fourèst* dove gli uomini hanno già incominciata la mietitura dei cereali, si raccolgono le patate e si prepara il terreno per la semina del grano e della segale. Alle prime piogge autunnali, tutta la famiglia lascia il *fourèst* e ridiscende alle abitazioni permanenti [...]. Sul principio di novembre i *troupèl* (greggi) ritornano al piano»<sup>16</sup>.

Dal modello tracciato da Roletto emerge come le famiglie di alpigiani dispongano, all'inizio del Novecento, di più abitazioni:

- le case permanenti, in genere poste sotto gli ottocento metri di altitudine;
- i *fourèst*: agglomerati (collocati fra i mille e i milleduecento metri circa) comprendenti edifici, prati e campi abitati in modo stabile fino alla metà del XVII secolo e successivamente trasformati in dimore secondarie, nella maggior parte dei casi di proprietà privata;
- gli *alp*, edifici privati collocati ad alta quota su territorio comunale e abitati fra giugno e settembre.

Il sistema abitativo che prevedeva l'utilizzo alternato di queste tre abitazioni è entrato definitivamente in crisi con lo spopolamento della montagna e la netta riduzione di addetti del comparto agricolo: secondo vari informatori, fra gli anni Sessanta e Settanta, gli alpigiani ancora attivi si trovarono in evidente difficoltà per lo sgretolarsi di un sistema socio-economico di cui sembravano essere gli ultimi, e isolati, rappresentanti. Le cose, tuttavia, invece di precipitare, iniziano a migliorare a partire soprattutto dagli anni Ottanta, quando le comunità locali tornano a interessarsi del comparto agro-pastorale. In questo periodo, come già accennato, i comuni hanno effettuato una serie di interventi per favorire l'utilizzo dei propri alpeggi: progressivamente si è avuta l'elettrificazione delle strutture, la dotazione di acqua potabile, la ristrutturazione o anche la costruzione *ex-novo* di stalle e caseifici e la costruzione di strade d'accesso carrozzabili. Tutte queste migliorie, che hanno avuto un peso decisivo nel consentire la prosecuzione o la ripresa dell'attività pastorale, hanno influito in modo decisivo anche sulle pratiche di multi-residenzialità degli allevatori locali.

Nel corso degli anni, infatti, la permanenza in alpeggio è diventata molto più confortevole rispetto al passato, con condizioni abitative generalmente buone. Non si può dire lo stesso delle abitazioni dei *fourèst* che, nei periodi di maggiore crisi della pastorizia e abbandono della montagna, sono spesso cadute in disuso; in seguito, essendo di proprietà privata, non hanno beneficiato del sostegno dei comuni per eventuali ristrutturazioni o ammodernamenti. La mancanza di interventi ha fatto sì che i *fourèst*, che un tempo costituivano una sorta di "copia" della casa permanente, siano oggi quasi sempre inutilizzabili

<sup>16</sup> G. ROLETTA, *Ricerche antropogeografiche*, cit., pp. 51-52.

sul piano abitativo. Alcuni allevatori ne sfruttano ancora i terreni come pascoli da impiegare prima e dopo la permanenza in alpeggio: l'aumento di bestiame posseduto da ogni famiglia, tuttavia, ha comportato che le aree del *fourèst* adibite al pascolo, un tempo utilizzate per periodi piuttosto lunghi, oggi siano sufficienti solo per permanenze limitate.

Infine, la realizzazione di strade o sentieri carrozzabili, che a oggi collegano tutti gli alpeggi della valle (eccetto uno) alla strada principale, hanno notevolmente accorciato i tempi di percorrenza fra i pascoli d'alta quota e i centri abitati: i lunghi spostamenti a dorso di mulo sono oggi sostituiti da rapidi movimenti in auto o in moto. Il *fourèst*, che aveva fra le sue prerogative quella di trovarsi quasi sempre "a metà strada" fra alpeggi e residenze permanenti – costituendo una sorta di base da cui spostarsi rapidamente sia verso l'alto sia verso il basso (a seconda dei lavori da svolgere e dei periodi) – ha perso così uno dei suoi maggiori motivi di utilità.

Rispetto al passato, quindi, le sedi abitative sono passate da tre a due: la casa invernale e l'alpeggio. Le forme più codificate e più rigide di plurilocalità residenziale sono state sostituite da nuovi modelli abitativi, che prevedono spostamenti più frequenti e rapidi dei vari componenti della famiglia. Le maggiori possibilità di mobilità, peraltro, facilitano lo svolgimento delle varie attività agro-pastorali anche in un contesto di riduzione degli addetti (causato, fra l'altro, dalla presenza di famiglie meno numerose rispetto al passato).

### *Il peso della famiglia nell'attività agro-pastorale della valle*

Confrontando i dati relativi al numero di capi monticati nel 1914, raccolti da Giorgio Roletto, con la situazione attuale, emergono bene le dimensioni del cambiamento avvenuto nell'ultimo secolo. Nel 1914, ogni famiglia possedeva in media circa quattro vacche e cinquanta fra pecore e capre; nel 2013, stando ad alcune rilevazioni dell'A.S.L. di Collegno e Pinerolo, si parla (in media) di decine di bovini e centinaia di ovi-caprini per azienda<sup>17</sup>. Inoltre, risulta drasticamente diminuito il numero di famiglie coinvolte nell'utilizzo degli alpeggi: dalle duecentodieci stimate da Roletto per il 1914 (quando era in uso il sistema delle *partie*), si è passati alle circa venti del 2013.

A proposito dei nuclei familiari della val Pellice, occorre considerare che anche qui, come nel resto delle Alpi, la loro dimensione è diminuita per tutto il

---

<sup>17</sup> I dati forniti dall'A.S.L. fanno riferimento ai capi monticati, quindi non necessariamente posseduti dagli alpigiani che, in qualche caso, prendono "in guardia" una parte del bestiame.

XX secolo<sup>18</sup>; tuttavia, osservando da vicino le attuali famiglie pastorali, si può ipotizzare che, nel loro caso, le cose siano un po' più articolate. Nonostante questi gruppi si siano ridotti numericamente, infatti, l'osservazione diretta mostra come in molti casi si presentino ancora come aggregati tendenzialmente complessi (seppure con modalità differenti rispetto al passato).

Un approccio etnografico<sup>19</sup> è risultato particolarmente utile nell'analisi delle famiglie pastorali della valle: attraverso questo metodo, infatti, è stato possibile ottenere un quadro più preciso della loro composizione, andando oltre il livello delle statistiche ufficiali. Esaminando da vicino un campione di quindici famiglie, che rappresentano più del 70% di quelle impegnate nella pastorizia nei comuni di Bobbio e Villar, e considerando il numero dei parenti o affini co-residenti, si nota che questi gruppi domestici – che variano da due a sette membri – hanno una dimensione superiore<sup>20</sup> a quella dei valori medi stimati per i due comuni<sup>21</sup>. Inoltre, più della metà di queste famiglie non ha una struttura nucleare, ma spesso riunisce tre o anche quattro generazioni<sup>22</sup>.

<sup>18</sup> Sulla riduzione della dimensione della famiglia nelle Alpi occidentali italiane, si vedano: P. P. VIAZZO, *Upland communities. Environment, population and social structure in the Alps since the sixteenth century*, Cambridge, Cambridge University Press, 1989; D. ALBERA, *Au fil des générations. Terre, pouvoir et parenté dans l'Europe alpine (XIV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*, Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, 2011.

<sup>19</sup> Sull'importanza di un approccio etnografico nell'analisi dei cambiamenti demografici in area alpina si vedano: R. LÖFFLER, M. BEISMANN, J. WALDER, E. STEINICKE, *New demographic developments and their impact on the Italian Alps*, in A. BORSODORF, J. STÖTTER, E. VEUILLET (a cura di), *Managing Alpine future II*, Vienna, Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, pp. 382-393, 2011; R. C. ZANINI, *Ripopolamento alpino e riduzione della disparità. Spunti per un approccio antropologico multiscalare*, «Histoire des Alpes–Storia delle Alpi–Geschichte der Alpen», 18, pp. 239-251, 2013.

<sup>20</sup> Varie analisi hanno mostrato che nelle aree montane, dove i campi e i pascoli estivi si trovano a notevole distanza gli uni dagli altri, i gruppi domestici strutturalmente complessi sono stati più adeguati rispetto a quelli nucleari nello svolgere parallelamente i lavori agricoli e pastorali. Su questi temi si vedano, ad esempio, L. VINCZE, *Peasant animal husbandry: a dialectic model of techno-environmental integration in agro-pastoral societies*, «Ethnology», 19, pp. 387-403, 1980; S. WEBSTER, *Native pastoralism in the South Andes*, «Ethnology», 12, pp. 115-133, 1973.

<sup>21</sup> In particolare, le famiglie pastorali esaminate nei comuni di Bobbio e Villar presentano una media di 3,87 membri, significativamente superiore ai valori medi di 1,83 e 2,02, rispettivamente riscontrati per i due comuni (ISTAT [Istituto Nazionale di Statistica], *Bilancio demografico anno 2012 e popolazione residente al 31 dicembre* [http://demo.istat.it/bil2012/index.html]).

<sup>22</sup> Per un'analisi più approfondita sulla dimensione e la struttura delle famiglie pastorali della Val Pellice, si rimanda a G. FASSIO, L. BATTAGLINI, V. PORCELLANA, P. P. VIAZZO, *Families in mountain pastoralism today: persistent centrality or “broken traditions”? Ethnographic evidence from the Western Italian Alps*, «Mountain Research and Development», in corso di pubblicazione.

È poi possibile, generalizzando, individuare alcune tipologie familiari più frequenti: ad esempio, un modello ricorrente comprende una coppia giovane con figli in età scolare – talvolta già coinvolti in alcune attività aziendali – coadiuvata dai genitori sia nei lavori agro-pastorali che nelle attività domestiche e nella cura dei bambini. Un altro modello è costituito da genitori di mezza età, ma ancora attivi dal punto di vista lavorativo, con figli giovani impiegati nella stessa azienda: in questo caso, una delle priorità è la ricerca di un equilibrio e di una razionale divisione dei compiti e dei proventi fra i vari membri, in stretta relazione con il numero e la tipologia di capi di bestiame posseduti. Tra le famiglie di pastori es-

aminate nel corso della ricerca, quelle che presentano questa struttura sono probabilmente le più dinamiche, con investimenti in corso per ampliare l'azienda o soluzioni creative e innovative per diversificarne le attività. Sul polo opposto sembrano collocarsi i nuclei caratterizzati dalla mancanza di discendenti interessati a proseguire l'impresa familiare; questa condizione rischia di essere un freno a eventuali investimenti e innovazioni, portando talvolta le aziende in una condizione di stallo. In qualche caso, infine, alle attività delle aziende esaminate concernono anche altri parenti o amici, coinvolti per prestare aiuto – di solito a titolo gratuito – in



*Conca del Prà, giugno 2014*



*Conca del Prà, giugno 2014*

occasioni che richiedono una maggiore manodopera, come il taglio del fieno o la transumanza del bestiame. Queste persone, che di solito svolgono altri mestieri, sono tuttavia considerate competenti e affidabili anche per il fatto di essere cresciute in un ambiente agro-pastorale da cui hanno tratto abilità specifiche e quella che è considerata una sorta di attitudine “naturale”. La famiglia, vero e proprio polo di gestione dei lavori agro-pastorali, rappresenta anche il luogo di trasmissione delle pratiche e dei beni materiali necessari a condurre tali attività. Oltre a una serie di saperi, infatti, la generazione più anziana ha quasi sempre conservato le strutture (cascina, stalle, terreni) necessarie a svolgere un’attività agro-pastorale, mettendole poi a disposizione dei figli o talvolta dei nipoti. Questo è avvenuto anche nei casi in cui gli anziani, nel corso della vita, hanno svolto lavori diversi da quello agricolo, continuando tuttavia a farne una seconda attività, spesso grazie al contributo indispensabile delle donne. Molti informatori hanno osservato che, anche a causa dell’attuale crisi economica, a oggi sarebbe probabilmente impossibile iniziare un’attività partendo “da zero”, senza strutture e imprese già almeno parzialmente avviate. In effetti, la ricerca condotta sul campo nei comuni di Bobbio e Villar ha mostrato come gli “estranei” che si sono inseriti nel settore agro-pastorale lo abbiano fatto entrando a far parte di famiglie locali già attive in questo ambito (quasi sempre attraverso il matrimonio), potendo così usufruire dei beni familiari.

Attualmente, nell’alta val Pellice, in concomitanza con la crisi economica e la riduzione delle possibilità lavorative, ma anche con la diffusione di una nuova immagine positiva del settore primario, il comparto agro-pastorale sembra esercitare una certa attrattiva presso le giovani (e giovanissime) generazioni. I giovani pastori e allevatori locali, infatti, non sono solo i beneficiari di una trasmissione “verticale” di beni materiali e immateriali che passano di generazione in generazione; sono anche i membri di una collettività di pari che trova i propri punti di riferimento in una serie di pratiche, valori e orizzonti culturali generalmente condivisi.

Qualcuno dei miei informatori ha ironicamente parlato di una sorta di “casta” che condivide numerosi interessi e informazioni (spesso servendosi anche dei social network) e un certo stile di vita: questi giovani, inoltre, sanno di essere i depositari e i proseguitori di una lunga tradizione pastorale e, grazie al loro lavoro, si considerano una sorta di presidio per il proprio territorio. Questo aspetto, che emerge piuttosto frequentemente nelle retoriche di auto-rappresentazione, è spesso messo in relazione con l’identità valdese che, in questo, risulta prevalente rispetto a quella “semplicemente” montanara<sup>23</sup>, rimandando a una storia di radicamento estremo alle terre d’origine.

---

<sup>23</sup> Cfr. P. CLEMENTE, *Prossimità nella distanza*, in D. JALLA (a cura di), *Héritage(s). Formazione e trasmissione del patrimonio culturale valdese*, Torino, Claudiana, 2009, p. 298.

Una sorta di orgoglio dei giovani (e meno giovani) pastori per il proprio mestiere emerge in modo piuttosto evidente durante le occasioni festive, in cui si accentuano e si celebrano (in modo abbastanza esplicito) alcune caratteristiche del mondo agro-pastorale. Nelle sfilate di bestiame che si svolgono durante le principali fiere locali – le fiere della *Poujà* e della *Calà* di Bobbio Pellice o la fiera e festa d’Autunno di Villar Pellice – i giovani e giovanissimi pastori, quasi in abiti da *cow-boys*, conducono con grande fierezza le proprie mandrie, adornate con i collari e i campanacci più belli. Nella maggior parte dei casi, questi sono oggetti che riportano immagini e iscrizioni di vario genere facenti riferimento alla vita pastorale, alle caratteristiche di un animale o a date significative per il pastore o i membri della sua famiglia: «tornerò tra le mie valli perché sono una regina», «per i miei 40 anni», «sei la gioia di mamma e papà» (con la foto di una bambina), «la mia vacca balla il rock, Bruxell [sic] m’la manda a tocc», «va e torna», etc. Sembra che proprio le generazioni più giovani, negli ultimi anni, abbiano trasformato la passione per i campanacci – storicamente condivisa dagli allevatori locali – non solo in una vera e propria forma di collezionismo ma in un veicolo di memoria e celebrazione delle ricorrenze della vita individuale e familiare, che assume una dimensione pubblica durante le feste. In queste occasioni, che alternano il gioco tradizionale della morra a danze country d’importazione – in questo contesto forse non del tutto fuori posto – risulta evidente il sincretismo e la vitalità di una collettività agro-pastorale che, in val Pellice, sembra riuscire a mantenersi e innovarsi meglio che altrove.

## Conclusioni

L’attuale situazione osservata in val Pellice presenta una serie di interessanti specificità e, al contempo, sembra porre alcuni interrogativi sulle prospettive del comparto agro-pastorale e delle persone e gruppi familiari locali che vi operano.

Un aspetto interessante è che, come visto, le famiglie pastorali locali possono contare su alcuni punti di forza: innanzitutto, il sistema di accesso agli alpeggi tende a favorirle in quanto “locali”; inoltre, grazie anche alla loro relativa complessità, costituiscono una sorta di “polo organizzativo” dell’attività agro-pastorale della valle.

Resta da vedere come questa situazione evolverà in futuro: un primo interrogativo riguarda le modalità con cui, in un periodo di scarsità di risorse pubbliche, i comuni riusciranno a tutelare i propri pastori, ad esempio mantenendo relativamente bassi i prezzi di locazione degli alpeggi e investendo nella loro manutenzione. Un’altra questione è se le famiglie pastorali, nei prossimi



*Gioco della morra. Fiera d'autunno, Villar Pellice, 2013*

anni, sapranno trovare o mantenere un equilibrio fra il numero dei membri, la quantità e la tipologia dei capi di bestiame, i terreni a disposizione e le attività produttive e commerciali svolte, in modo che i profitti siano sufficienti per tutti. Alcune delle famiglie osservate in valle (soprattutto le più numerose e strutturalmente più com-

plesse) sono già alla ricerca di questo equilibrio, che si accompagna spesso a fasi di innovazione di vario tipo: in qualche caso, ad esempio, si fanno investimenti, anche piuttosto impegnativi sul piano economico, per ampliare le dimensioni dell'azienda acquistando terreni e strutture. In altri frangenti si sperimentano soluzioni innovative per diversificare le attività, come la vendita diretta di formaggio nei mercati locali o via *internet*, la creazione di prodotti caseari che non fanno parte della tradizione locale, ma che possono avere un buon mercato (ad esempio lo yogurt e la mozzarella), o la gestione di agriturismi e *bed & breakfast*. A volte, poi, si investe nella formazione delle giovani generazioni, che in alcuni casi frequentano corsi di studio specifici in modo da integrare quanto appreso in ambito familiare acquisendo i mezzi necessari per far fronte a richieste burocratiche sempre più complesse e onerose.

Come visto, un aspetto piuttosto interessante è l'assenza di neo-pastori esterni alla comunità locale. Questa "assenza" sembra contraddire l'idea attualmente piuttosto diffusa<sup>24</sup> – anche per il ruolo dei media nel diffondere storie di vita di questo tipo – secondo cui il rilancio della pastorizia nelle Alpi sarebbe in gran parte attribuibile a giovani che si trasferiscono dalle pianure alle aree di montagna (influenzando, peraltro, anche sul loro quadro demografico). I dati demografici, infatti, mostrano come dopo una lunga fase di

<sup>24</sup> Alcuni dati emersi dall'ultimo censimento della popolazione italiana, risalente al 2011, fanno pensare che circa 3.000 persone al di sotto dei 35 anni di età abbiano deciso di avviare un'attività legata alla pastorizia, in gran parte in montagna. Si veda a questo proposito L. BATTAGLINI, V. PORCELLANA, M. VERONA, *Restare, tornare, resistere: storie di giovani pastori nelle montagne piemontesi*, in M. VAROTTO (a cura di), *La montagna che torna a vivere*, Portogruaro, Nuova Dimensione, 2013, pp. 41-54.

decremento o addirittura di spopolamento<sup>25</sup>, alcune aree alpine – anche in zone altimetricamente elevate – manifestino segni di ripresa, con una popolazione stabile o talvolta in lieve incremento<sup>26</sup>. Questa tenue inversione di tendenza è da attribuire soprattutto a un saldo migratorio positivo<sup>27</sup> e proprio la presenza di nuovi abitanti apre una serie di questioni assai interessanti da un punto di vista socio-antropologico. Alcuni studiosi si stanno interrogando sulle dinamiche culturali e identitarie innescate dal loro arrivo: ci si chiede, ad esempio, chi possa o debba apprendere, trasmettere e eventualmente promuovere le culture locali, ma anche chi abbia accesso a tutta una serie di risorse territoriali, fra cui le terre coltivabili, i boschi o, appunto, gli alpeggi. Inoltre, a proposito dei rapporti fra nuovi e vecchi abitanti, c'è il rischio che l'attenzione prestata ai “neo-montanari” e alla loro decisione di lavorare e vivere nelle Alpi generi, presso studiosi e opinione pubblica, una contrapposizione tra montanari *per scelta* – spesso considerati più innovativi, moderni, consapevoli – e montanari *per nascita*, che rimarrebbero in montagna soprattutto per inerzia o mancanza di iniziativa<sup>28</sup>.

Il caso dei pastori della val Pellice sembra mostrare come, al contrario, proprio l'origine locale – connessa a una consolidata tradizione familiare tramandata dai padri ai figli, ma anche dai nonni ai nipoti – costituisca una risorsa fondamentale per scegliere (in modo tutt'altro che passivo) di rimanere a vivere e lavorare in montagna.

(Le immagini a corredo di questo articolo sono state scattate dall'Autrice)

<sup>25</sup> W. BÄTZING, *Le Alpi. Una regione unica al centro dell'Europa*, Torino, Bollati Boringhieri, 2005, pp. 348-371.

<sup>26</sup> Sull'attuale situazione nelle Alpi italiane si veda: A. DI GIOIA, *I dati dell'arco alpino italiano: tendenze demografiche, criticità e cambiamenti*, in F. CORRADO, G. DEMATTEIS, A. DI GIOIA (a cura di), *I nuovi montanari. Abitare le Alpi nel XXI secolo*, Milano, Franco Angeli, 2014, pp. 30-49.

<sup>27</sup> Tra i vari studi su questi temi si veda ad esempio: G. DEMATTEIS (a cura di), *Montanari per scelta. Indizi di rinascita nella montagna piemontese*, Milano, Franco Angeli, 2011; F. CORRADO (a cura di), *Ri-abitare le Alpi. Nuovi abitanti e politiche di sviluppo*, Genova, Eidon Edizioni, 2010; O. BENDER, S. KANITSCHIEDER, *New Immigration into the European Alps: Emerging Research Issues*, «Mountain Research and Development», 32, 2012, pp. 235-241; P.P. VIAZZO, *Demographic Change in the Alpine Space: Key Challenges for the Future*, in O. MAURER, H.K. WYTRZENS (a cura di), *Demographic Challenges in the Alpine Space: The Search for Transnational Answers*, Bozen, Freie Universität Bozen, 2012, pp. 25-32.

<sup>28</sup> P.P. VIAZZO, G. FASSIO, V. PORCELLANA, *Montanari per scelta: nativi, immigrati e pendolari a Usseglio tra XX e XXI secolo*, in B. GUGLIEMOTTO (a cura di), *Ritratti al lavoro. Mestieri e occupazioni a Usseglio*, Lanzo Torinese, Società Storica delle Valli di Lanzo, pp. 85-99.



*Fontana della borgata Piantà, Villar Pellice*  
Foto di Ines Pontet

# Bellezza, rovine, paesaggio

## Antropologia del recupero e della valorizzazione dei villaggi alpini

di Maria Anna Bertolino

### *Bellezza e paesaggio*

Una stretta relazione lega il paesaggio al concetto di bellezza, intesa come ordine, armonia e proporzione delle parti. La bellezza non è un'invariante storica, infatti, pur appartenendo a un tratto fondamentale dell'essere umano, essa non ha avuto sempre lo stesso significato, sia diacronicamente nella storia sociale dell'umanità, sia sincronicamente tra culture diverse.

Per comprendere meglio come nella nostra società si stia sempre più dando importanza al bello, e come questo informi molte delle azioni di tutela e valorizzazione dei paesaggi storici tradizionali, basti fare riferimento in questa sede alla proposta di disegno di legge "Per la bellezza", avanzata da Legambiente l'anno passato e sostenuta da diversi enti ed associazioni. Infatti, come si legge nel preambolo:

«oggi puntare sulla bellezza è un obiettivo imprescindibile e una chiave fondamentale per capire come il nostro Paese possa ritrovare le idee e la forza per guardare con ottimismo al futuro. Cultura e bellezza sono infatti, un fattore decisivo su cui costruire il nostro sviluppo. Perché intorno al concetto di qualità, nelle sue tante declinazioni culturali e sociali, nell'intreccio inestricabile tra natura e sapiente intervento antropico, si racchiude il meglio della nostra identità e della nostra storia, e al contempo una chiave per immaginare un altro futuro, oltre la crisi. [...] Il progetto che proponiamo al Paese è quello di conservare e valorizzare la bellezza presente e di svilupparla in ogni intervento. E per questo nella nostra idea di bellezza l'attività antropica, il ruolo delle comunità e degli individui, è centrale e fondante nell'intreccio con la dimensione naturale della bellezza che caratterizza i paesaggi più affascinanti – dai borghi storici ai territori agricoli – e nell'importanza che oggi assume la produzione di nuova bellezza»

La proposta, d'altronde, vuole dare attuazione all'articolo 9 della nostra Costituzione, che recita:

«La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione»

Alla base, quindi, vi è lo sviluppo di un nuovo senso civico, come dimostrano già i numerosi interventi di patrimonializzazione paesaggistica che si osservano negli ultimi anni in diversi territori della penisola italiana. Uno di questi, è il recupero di villaggi alpini e di borgate che, come si avrà modo di approfondire, è un fenomeno che sta interessando su vasta scala le Alpi italiane e che trova nel Piemonte un laboratorio interessante, sia per le iniziative istituzionali sia per quelle spontanee.

Prima di addentrarci in tali questioni è bene, tuttavia, rimandare al concetto di paesaggio, il quale si afferma con un ruolo da protagonista nella pittura, in particolare quella dei vedutisti olandesi ad inizio del XVII secolo, nell'accezione estetico-percettiva di rappresentazione di una veduta panoramica. In realtà è necessario delineare il contesto storico dell'epoca per comprendere quanto questa visione esclusivamente estetica sia limitante, poiché il concetto trasposto in pittura assume in questo periodo una forte connotazione politico-sociale: le scene ritratte sono la testimonianza dell'indipendenza e dell'orgoglio delle società del nord Europa, le quali si gestiscono autonomamente tramite leggi e pratiche comunitarie. La nascita della pittura vedutista si deve quindi a una classe sociale ben precisa, la borghesia, che si accultura e acquista coscienza di sé.

La natura politica del termine paesaggio rimanda agli ulteriori sviluppi che esso acquista nel Romanticismo, divenendo fulcro dell'interesse culturale nell'Europa del XVII e XIX secolo. L'uomo entra in scena in quanto rappresenta colui per mezzo del quale il paesaggio viene apprezzato e necessita della sua mediazione: la pittura si afferma nuovamente come mezzo ideale per testimoniare la sintonia tra uomo e natura.

Ma il paesaggio, da oggetto puramente rappresentato, diviene nel tempo anche un oggetto scientifico e, quindi, di conoscenza. È Alexander Von Humboldt che per primo, nella sua opera *Tableaux de la nature* (1849), ne offre una moderna definizione, anticipando quindi la visione antropologica del paesaggio come insieme di elementi costruiti dall'uomo e stratificati nel tempo. Il paesaggio non può essere considerato solamente alla stregua di un'immagine del territorio, poiché trae valore dall'esprimere un'essenza relazionale (vivente, storica, dinamica) che l'uomo in quanto individuo facente parte di una collettività intrattiene con l'ambiente, secondo una modalità sua propria dell'agire che è la cultura.

Inizia così a consolidarsi l'idea dello scarto tra esso e la rappresentazione di cui è investito giungendo a configurarsi come una sintesi di aspetti naturali e antropici e quindi collocandosi all'interno di una dialettica storica tra natura e cultura.

### *La patrimonializzazione del paesaggio*

Il termine patrimonio, di più ampio respiro rispetto a quello di "bene culturale", proviene dagli studi francesi e si è assestato nel verbo italiano "patrimonializzare", che indica il processo con il quale monumenti, oggetti, lingue, pratiche ed usi sono salvaguardati per essere sottratti alla forza distruttrice del tempo, innestandosi quindi su ragioni sia utilitaristiche sia simboliche. Tale processo sociale è "esplosivo" nel mondo contemporaneo implicando due aspetti fondamentali: l'assimilazione del passato e la relazione di familiarità intrattenuta con ciò che ne è testimone. Come nota Lattanzi,

«i patrimoni si alimentano di connotazioni locali e personali e aumentano di valore se messi in rapporto con un territorio, un ambiente domestico, una dimensione sociale, uno spazio legato alla produzione economica o alla cerimonialità, uno scenario ecologico, uno spazio simbolico»

In particolare è a partire dalla Rivoluzione Francese e ancor più nell'Ottocento, che il patrimonio è divenuto oggetto di attenzione delle classi egemoniche: alla base vi è un sapere erudito detenuto da una comunità intellettuale nazionale (un'*élite*) che attribuisce valore a monumenti ed oggetti di carattere eccezionale e con riferimenti autoriali (in particolare nelle antichità) e nei quali la Patria trova identificazione. La sua trasmissione, salvaguardia, valorizzazione si colloca come concretizzazione di una comunità immaginata che trova nel passaggio di generazione in generazione la sua necessaria condizione di esistenza. La concezione nazional-patrimonialistica diviene la base dell'elaborazione dello Stato-nazione moderno, ampliando la categoria fino ad includere i fenomeni appartenenti al vasto ambito del folklore, e dunque alla trasmissione orale, inteso come anima del *Volk* di derivazione romantica e germanica: un atteggiamento che è continuato anche nel XX secolo, con l'allargamento quindi alle espressioni culturali diverse e "subalterne" rispetto alla cultura "egemonica" espressa dalle classi colte, da studiare con metodi scientifici e in cui hanno trovato applicazione le teorie in auge all'epoca, dall'Evoluzionismo al Positivismo.

Dopo l'epoca dei totalitarismi e del secondo conflitto mondiale il valore antiquario e storico del patrimonio lascia posto al discorso civico e identitario rispetto al concetto di cittadinanza delle società democratiche, ma anche, in



*Il Museo del Tagliaretto e il particolare della targa  
Arch. Fot. Centro Culturale Valdese*

particolar modo, a quello di memoria. Il patrimonio diviene quindi una risorsa comune e, come diretta conseguenza, si ha l'emergere di nuovi organismi *ad hoc* quali l'UNESCO ed una variegata aggettivazione del termine patrimonio: etnologico, gastronomico, paesaggistico, naturale ecc. Contemporaneamente, il termine risorsa rinvia a un ambito politico ed economico, del quale le scienze antropologiche non si esentano dal valutarne gli

effetti sulle relazioni di potere e di scambio che i diversi gruppi detengono all'interno delle società. Si comprende come le tre questioni ruotino intorno alla legittimità culturale (cosa selezionare), alla creazione di forme identitarie che utilizzano il patrimonio come modalità di inclusione/esclusione sociale (come selezionare) ed al legame sociale (perché selezionare).

La crescita degli oggetti patrimonializzati rivela la generalizzazione di una sensibilità e di una responsabilità riguardo a un'eredità culturale che nella società dei consumi di massa appare uno strumento di sviluppo locale, che passa anche attraverso i nuovi dispositivi virtuali e l'esistenza di rivendicazioni culturali differenziate. A tal proposito le scienze antropologiche hanno fatto del patrimonio un tema ricorrente nelle proprie indagini, non solo nel tentativo di definirlo in via teorica – e quindi di applicarlo in quanto concetto ad una data realtà – ma anche come oggetto di analisi, dato il suo maggiore utilizzo a livello istituzionale e nelle pratiche comuni e quotidiane. L'antropologia del patrimonio si configura come un'antropologia politica o delle istituzioni culturali, nella quale il concetto stesso non è assunto o applicato in maniera acritica bensì interpretato come un campo di conflitti e di negoziazioni, non dato una volta per tutte ma frutto di dialettiche e di rivisitazioni continue.

Così come il patrimonio, anche il termine paesaggio ha assunto una crescente popolarità negli ultimi anni. Per questo sono seguite alcune scelte e azioni da parte delle autorità pubbliche e dei cittadini, alle quali, tuttavia, non sono sempre seguiti comportamenti adeguati e coerenti. Attualmente, all'interno della società civile e della politica si mettono in evidenza in particolare i suoi valori naturali, allorché i modelli economici dominanti di progresso e modernizzazione sono entrati in crisi, mentre in quelli specialistici delle scienze sociali se ne sottolinea la complessità e la dimensione diacronica di stratificazione delle azioni dell'uomo. Dal secondo dopoguerra si è assistito ad un radicale cambiamento nel quadro paesistico italiano, con l'avanzare delle periferie urbane e l'inglobamento delle campagne, con i fenomeni di suburbanizzazione da un lato e lo spopolamento di intere aree agricole dall'altro. Intorno al concetto di paesaggio si può osservare, spesso, una contrapposizione tra le popolazioni locali, che fanno un uso quotidiano dello spazio abitato, e i soggetti esterni alla comunità (conservazionisti, turisti, amministratori e naturalisti) che ne sostengono la tutela senza fruirne in maniera continuativa. In questo campo l'antropologia ambientale sottolinea le modalità con le quali gli attori sociali locali elaborano strategie di modernizzazione alternative, avanzando l'analisi di storie e pratiche sociali concrete in rapporto a contesti ambientali e politici più ampi, piuttosto che a comunità chiuse: le storie locali relative al rapporto tra le comunità e gli ambienti, infatti, non sono isolate e isolabili.

La società contemporanea ha assegnato agli spazi rurali funzioni che travalicano il soddisfacimento dei bisogni primari; dalla salvaguardia della biodiversità animale e vegetale alla riscoperta delle tecniche di coltivazione tradizionali, i beni naturali sono divenuti una risorsa economica, non in vista del loro sfruttamento bensì per un utilizzo sostenibile, infatti, alla grande rivoluzione estetico-romantica nella concezione del paesaggio, è seguita quella del pensiero ambientalista occidentale che ha introdotto il paradigma dello



*Scorcio presso la Gianavella*  
Archivio Fotografico Centro Culturale Valdese

sviluppo sostenibile. La società post-industriale attribuisce ai “bei paesaggi rurali” lo statuto di “patrimonio della collettività”, anzi dell’“umanità intera”, come recitano convenzioni e accordi politici e internazionali. In questo contesto si è affermata la convinzione che le campagne, accuratamente coltivate, producono non solo beni essenziali alla sopravvivenza ma anche patrimoni culturali e paesaggistici che, documentando fatiche millenarie, riescono a muovere attività di servizio di varia natura (turistiche, didattiche, ricreative), a valorizzare ambienti e tradizioni

locali, a commercializzare produzioni pregiate di qualità

e ad identificare i marchi che ne attestano origini e tipicità. Il paesaggio rurale non è solo l’espressione concreta e visibile della cultura materiale e dei valori etico-politici nei quali le comunità umane hanno creduto, ma è anche uno straordinario fattore propulsivo per la progettazione dello sviluppo territoriale integrato e sostenibile.

La trasformazione del paesaggio – che può essere considerato il più complesso tra i beni culturali – in patrimonio, è un fenomeno sociale recente dato dal più generale processo di trasformazione di questa categoria in una definizione fluida che evolve nel tempo ed è frutto di scelte. Ciò ha comportato in primo luogo il dilatarsi del concetto, dapprima con l’inclusione della natura rappresentata dai giardini e dai parchi e, in seguito, dagli ecosistemi naturali – inglobando non solo componenti materiali ma anche immateriali come il sapere sulle cose e sui luoghi – e, in secondo luogo, una sua mondializzazione con il superamento dei vincoli di appartenenza ad una singola comunità nazionale. Alle azioni di conservazione si accompagnano quelle di tutela, i cui strumenti maggiormente significativi si sono verificati, a livello nazionale e internazionale, grazie ad una mutata sensibilità collettiva colta dal legislatore: di fianco

all'esigenza di tutelare un patrimonio naturale si diffonde quella di salvaguardarne il valore estetico e, più tardi, il suo valore di bene culturale. Tale tendenza si afferma e viene condivisa appieno anche nella normativa nazionale e internazionale grazie all'accento che, sul finire del Novecento e all'inizio del nuovo millennio, ha portato a riconoscere come patrimonio tutto ciò a cui le collettività attribuiscono rilevanza in virtù del suo valore simbolico o storico: in sostanza la percezione, storicamente e culturalmente determinata, che le società hanno di ciò che ritengono patrimonio in quanto parte della memoria e dell'identità collettiva e risultante di un processo sociale.

In Italia, è con il Codice dei beni culturali e del paesaggio (D.Lgs. 22 n. 42 del 2004), conosciuto come *Codice Urbani* e attualmente in vigore, che si è manifestata la vera e propria svolta in materia paesistica nella legislazione italiana, in quanto si sono recepite le direttive internazionali e le politiche dell'Unione Europea. Per la prima volta appare il termine paesaggio, che viene definito come

«una parte omogenea di territorio i cui caratteri derivano dalla natura, dalla storia umana o dalle reciproche interrelazioni»  
(parte terza, art. 131, comma 1).

Esso è oggetto di tutela da parte del Ministero per gli aspetti e i caratteri che costituiscono la rappresentazione materiale e visibile dell'identità nazionale e in quanto espressione di valori culturali: infatti al comma 2 si legge che «la tutela e la valorizzazione del paesaggio salvaguardano i valori che esso esprime quali manifestazioni identitarie percepibili». Le definizioni contenute nel codice si situano in linea con le normative internazionali in materia di paesaggio, in particolare con la Convenzione Europea del Paesaggio che si innesta sulla precedente Carta del Paesaggio Mediterraneo.

Nella *Carta del Paesaggio Mediterraneo*, redatta a Siviglia nel 1992 e presentata l'anno dopo nella sua versione definitiva, vengono sottolineati gli aspetti di relazione tra uomo e ambiente: al punto I infatti si legge che

«il paesaggio può essere considerato la manifestazione formale della relazione fisica degli individui e delle società nello spazio e nel tempo con un territorio più o meno intensamente modificato dai fattori sociali, economici e culturali».

Il paesaggio è così il risultato della combinazione di aspetti naturali, culturali, storici, funzionali e visivi». Inoltre, a proposito della relazione uomo-ambiente, essa «può essere di ordine affettivo, identificativo, estetico, simbolico, spirituale o economico. Essa implica l'attribuzione ai paesaggi, da parte degli individui o delle società, di valori di identificazione sociale di vari livelli».



*Borgata Saben, Angrogna*  
Passeggiate storiche, agosto 2014; foto di Ines Pontet

La carta, nei suoi aspetti innovativi, ha rappresentato, a livello normativo internazionale, il primo segnale di un mutato atteggiamento – non solo più protezionistico e tutelistico degli aspetti naturali – che guarda alla messa in evidenza della valenza antropologica sottesa alla costruzione dei paesaggi, portatori di valori identitari e storico-culturali: il paesaggio del Mediterraneo viene per la prima volta colto nella sua complessità storico-culturale quale *unicum* ed elemento di unione dei vari paesi.

La Convenzione Europea del Paesaggio è stata fortemente voluta dal Consiglio d'Europa, organo che si interessa della promozione di un'identità comune europea e sottolinea l'importanza di un comune patrimonio culturale europeo. In essa, per la prima volta, è inserita la dimensione soggettiva, poiché il paesaggio fa riferimento ad una zona o a un territorio quale viene percepito dai residenti o dai visitatori e turisti (ma anche da altri attori). Il valore paesistico si estende a interi territori, allargandone l'attenzione alle aree urbane e periurbane, alle acque, alle zone terrestri, ai paesaggi straordinari (giardini storici) e a quelli degradati, alle zone eccezionali e a quelle della vita quotidiana (art. 2). Ribadendone ulteriormente l'importanza come valore culturale, elemento di identificazione e di legame delle comunità con i luoghi di abitazione e di riferimento, si riconosce che la tutela del paesaggio può essere attuata solo attraverso un coinvolgimento sociale e che le popolazioni devono partecipare attivamente alla definizione degli obiettivi da conseguire.

---

### *La valenza antropologica del margine*

Ritornando al contesto alpino, si vede come, a partire dal secondo dopoguerra, da un lato le immagini allogene elaborate dall'immaginario cittadino, ma fatte proprie dai montanari, dall'altro lato lo spopolamento hanno portato a vedere quel paesaggio rurale fatto di baite e di edifici che hanno perso la loro funzione d'uso (essendo prevalentemente destinati all'agropastorizia) come a qualcosa di arretrato di cui vergognarsi:

«il problema della cattiva gestione del territorio e dello sviluppo di un'urbanizzazione anonima e di scarsa qualità in ampie porzioni delle Alpi italiane, peraltro, è anche legato da un lato all'inveterata pratica dell'improvvisazione delle scelte e al desiderio di rompere con il passato per spalancare le porte a una modernità superficialmente identica con condomini in stile "urbano" e dotati di ascensore».

Per decenni quindi questo patrimonio è andato in rovina.

Ma cosa è successo?

È particolarmente significativo il modello riproposto dal filosofo Franzini Tibaldeo che esprime una relazione ciclica tra il paesaggio rappresentato e autopercepito e le modalità attraverso cui le forme del territorio vengono costruite e modificate.

Per spiegare lo scarto avvenuto col passato, nella modernità pare che i filtri e i modelli non siano più stati trasmessi di generazione in generazione e siano venute meno le dinamiche tradizionali; i filtri e modelli della modernità si situano come un *novum* nella storia, che non mira a intrecciare un dialogo intergenerazionale e plurisecolare, infatti:

«la distruzione del paesaggio italiano [...] è il risultato di uno stato generazionale, del desiderio delle nuove generazioni di cancellare il ricordo dei padri, delle loro sofferenze, umiliazioni, miserie accettate troppo supinamente a vantaggio delle classi dominanti [...]. Occorre dire che se l'obliterazione delle memorie prevale, la colpa è spesso delle vecchie generazioni, della loro incapacità a trasmettere ciò in cui hanno creduto, quando non sono state capaci di fare le giuste battaglie in nome dei loro figli».

La storia esemplare del patrimonio rurale montano ci porta a considerare l'ultima questione e cioè la contrapposizione tra rovine e macerie e la tematica del degrado ambientale e paesistico che hanno a che fare con le modalità con cui si esplicita lo sviluppo economico e produttivo umano, un modello in crisi come è sotto gli occhi di tutti e che richiama nuove sfide, nuovi compiti e nuove responsabilità.



*Tratto di ferrovia in abbandono a Luserna San Giovanni, 2014*  
Foto di Ines Pontet

I luoghi, lungi dall'essere scomparsi nella contemporaneità, esercitano un'azione sulle sensazioni, sulle percezioni e sulla memoria per cui «noi siamo anche il rapporto che abbiamo saputo e voluto stabilire con i luoghi».

Si parla quindi di un senso e di un sentimento dei luoghi che accompagna la vita di ognuno e che spesso sfocia in un'angoscia territoriale – i luoghi esercitano un richiamo e, a dispetto di ogni apparenza, pongono interrogativi ineludibili – anche se, avverte Vito Teti, sempre più si sta perdendo un'«abitudine» ad essi.

Le Alpi occidentali un tempo abitate, conosciute e “addomesticate”, poi abbandonate, dimenticate e rinselvatichite, stanno tornando al centro di un'attenzione sociale e culturale in quanto base di un ripensamento della vita collettiva e di nuove forme dell'abitare, mostrando potenzialità inedite proprie del margine al quale sono state segregate da tempo, per colpa di una visione urbanocentrica e di una geografia politico-economica che ha fatto delle città e della pianura il fulcro di un motore di sviluppo insensato e socialmente ed ecologicamente insostenibile che ha prodotto solo macerie. La montagna è, tuttavia, fatta di rovine che, a differenza delle macerie, possono ancora parlare e “dire la loro” per cambiare rotta, creando degli spazi di resistenza per un'inversione di tendenza dell'attuale modello di sviluppo. Una vasta letteratura filosofica in merito ha distinto nettamente, e a ragione, tra macerie e rovine.

Simmel fa derivare il fascino della rovina dal fatto che, pur essendo opera dell'uomo, essa viene percepita come un prodotto della natura: questa trasformazione di origine è ciò che la salva in quanto essa non crolla contemporaneamente al venir meno di una presenza umana ma concorre a creare «la forma presente di una vita passata, non restituendo i suoi contenuti o i suoi resti, bensì il suo passato in quanto tale». Nell'epoca del Grand Tour, la rovina era contemplata di per sé, in quanto testimonianza della presenza umana da tempo immemorabile e dimora del *genius loci*, per questo era colta nella sua maestosità. Può quindi essere vista come un tempo sospeso che attende qualcuno che la reintegri nel suo scorrere per farla rivivere? Pare di sì. La rovina conserva delle impronte, delle tracce che indicano una strada, un percorso da seguire e che possono condurre alla sua riabilitazione poiché danno ancora segno di vita: per tale ragione le macerie nate dalla storia recente e le rovine nate nel passato non si assomigliano.

La spiegazione che dà Marc Augé della percezione delle rovine è da considerarsi in relazione al tempo, poiché pare che il passato continui ad essere presente:

«contemplare rovine non equivale a fare un viaggio nella storia, ma a fare esperienza del tempo, del tempo puro. [...] Il paesaggio delle rovine, che non riproduce integralmente alcun passato e allude intellettualmente a una molteplicità di passati, in qualche modo doppiamente metonimico, offre allo sguardo e alla coscienza la duplice prova di una funzionalità perduta e di un'attualità massiccia, ma gratuita. Conferisce alla natura un segno temporale e la natura, a sua volta, finisce con destoricizzarlo traendolo verso l'atemporale. Il "tempo puro" è questo tempo senza storia, di cui solo l'individuo può prendere coscienza e di cui lo spettacolo delle rovine può offrirgli una fugace intuizione».

La maceria, piuttosto, appare l'opposto: dove nella rovina vi è possibilità, nella maceria non vi è alternativa, essa resta una traccia inerte e scomoda del passato. Attualmente pare che la società cosmopolita stia avendo più a che fare con macerie che non con rovine, alienate dal pensiero occidentale. Macerie che derivano da disastri di natura sociale e ambientale, che un progresso economico ha causato e del quale non ci si accorge ancora perché di macerie non hanno l'aspetto bensì appaiono tuttora e, per la maggior parte, come modelli da perseguire. Le macerie sono le nuove costruzioni, il cemento, il petrolio e tutto ciò che la società contemporanea ha usato e continua ad usare nei paesi ricchi del mondo e che viene reclamata a gran voce come diritto democratico al progresso da parte dei paesi in via di sviluppo e dalle nuove potenze economiche quali India e Cina. Nel caso italiano, capannoni dismessi, impianti industriali, edifici abusivi e mai portati a termine, periferie urbane

costituiscono dei vuoti a rendere, «macerie ben più recenti eppure ferme nel tempo, mute a tutti gli effetti».

Le rovine invece sono gli abbandoni: costruzioni, abitati, territori e paesaggi che nel secolo scorso sono stati dimenticati, in quanto visti come eredità scomode di un mondo passato venute meno le loro funzionalità legate prevalentemente all'agricoltura e alla pastorizia, ma che oggi riconnettono a un principio di responsabilità. D'altronde, l'Angelus Novus di Walter Benjamin già avvertiva che:

«dove ci appare una catena di eventi, egli vede una sola catastrofe, che accumula senza tregua rovine su rovine e le rovescia ai suoi piedi. Egli vorrebbe ben trattenersi, destare i morti e ricomporre l'infranto. Ma una tempesta spira dal paradiso, che si è impigliata nelle sue ali, ed è così forte che egli non può più chiuderle. Questa tempesta lo spinge irresistibilmente nel futuro, cui volge le spalle, mentre il cumulo delle rovine sale davanti a lui al cielo. Ciò che chiamiamo progresso è questa tempesta» .

Una responsabilità quindi ben diversa dal culto romantico e ottocentesco per le rovine auliche, che preme affinché queste non diventino reperti archeologici, ma possano ancora essere recuperate per invertire quella tendenza all'implosione che lo sviluppo unilaterale della società contemporanea rischia di arrecare, portandosi via anche quel che di alternativo potrebbe salvarla. D'altronde, la vocazione pedagogica che attualmente paiono avere le rovine, riprende una coscienza della storia «mentre tutto concorre a farci credere che la storia sia finita e che il mondo sia uno spettacolo nel quale quella fine viene rappresentata». Quella che si apre è una nuova sensibilità per le rovine e per i luoghi dell'abbandono, che informa un presente e per cui questi ultimi non vengono vissuti come

«elementi del paesaggio naturale o di una necessità metafisica, ma come momenti di una vicenda storica di cui ci si sente parte. [...] Ed è in nome di una diversa consapevolezza storica e antropologica, di una nuova soggettività, che le rovine e i paesi abbandonati vengono assunti come elementi imprescindibili di una vicenda che si svolge nel presente» .

Sicuramente nelle Alpi, ma non solo, i movimenti di recupero e di ritorno a un'agricoltura su piccola scala, di filiere locali di materie prime, di un turismo sostenibile e di un'economia verde, sono segni di una ribellione al modello dominante e pongono interrogativi e nuove forme di responsabilità a partire da quelle rovine viste come alternative.

---

*L'architettura vernacolare da rovina a risorsa*

Per architettura vernacolare si è soliti intendere quell'architettura senza autore, detta anche spontanea per i suoi caratteri di immediatezza, contraddistinta dall'uso sapiente dei materiali locali, e che per lungo tempo è stata dimenticata dai progettisti e dagli architetti in quanto considerata un'architettura minore, simbolo di società tradizionali rurali, da quella contadina a quella montanara, viste come ormai scomparse. A farsene carico sono stati quegli antropologi culturali dediti allo studio della patrimonialistica locale, che ne hanno individuato le caratteristiche ricostruendone gli ambienti sociali interni ed esterni: per tale ragione l'architettura vernacolare è diventata un esempio di bene demotnoantropologico materiale, di cui si sono riportate le testimonianze, mediante soprattutto l'uso della fotografia, in qualche museo, nonostante che gli edifici e le costruzioni, per gli evidenti stati di degrado in cui versavano, fossero in rovina.

Oggi, tuttavia, l'attenzione maggiore alle problematiche ambientali e la ricerca di soluzioni abitative ecocompatibili ha avuto il merito di riportare in primo piano questo patrimonio, soprattutto nel mondo architettonico, considerandolo non solamente alla stregua di una mera testimonianza del passato ma tentando di recuperare e applicare quei saperi e saper fare relativi alle tecniche costruttive locali, contraddistinte per l'alta adattabilità all'ambiente circostante e variabili a seconda delle condizioni climatiche e altimetriche.

Una delle maggiori evidenze in tema di patrimonializzazione dell'architettura locale piemontese è stata la nascita degli ecomusei. Gli ecomusei vanno quindi oltre la semplice attenzione conservativa e il recupero e la valorizzazione del patrimonio culturale presente su un dato territorio per investire fattori sociali, ecologici e culturali.

Sul territorio piemontese si contano quarantasette ecomusei, di cui ventisette appartengono al Sistema della Regione Piemonte, dove è attivo un Laboratorio Permanente, mentre i restanti venti fanno invece parte del progetto "Cultura materiale" della Provincia di Torino. Molti di questi sono legati alla vita e all'economia montana e si prefiggono il compito di recuperare gli edifici vernacolari un tempo utilizzati come abitazioni, nell'agropastorizia (*crotin*, stalle, fienili, granai) o per le produzioni di autosussistenza (mulini e forni comunitari), inserendoli in percorsi turistico-didattici che molto spesso rievocano gli antichi mestieri ridando vita a rituali e feste legati al ciclo contadino, ma anche, e soprattutto, per rilanciare forme di economia tradizionale rivisitate nella contemporaneità.

---

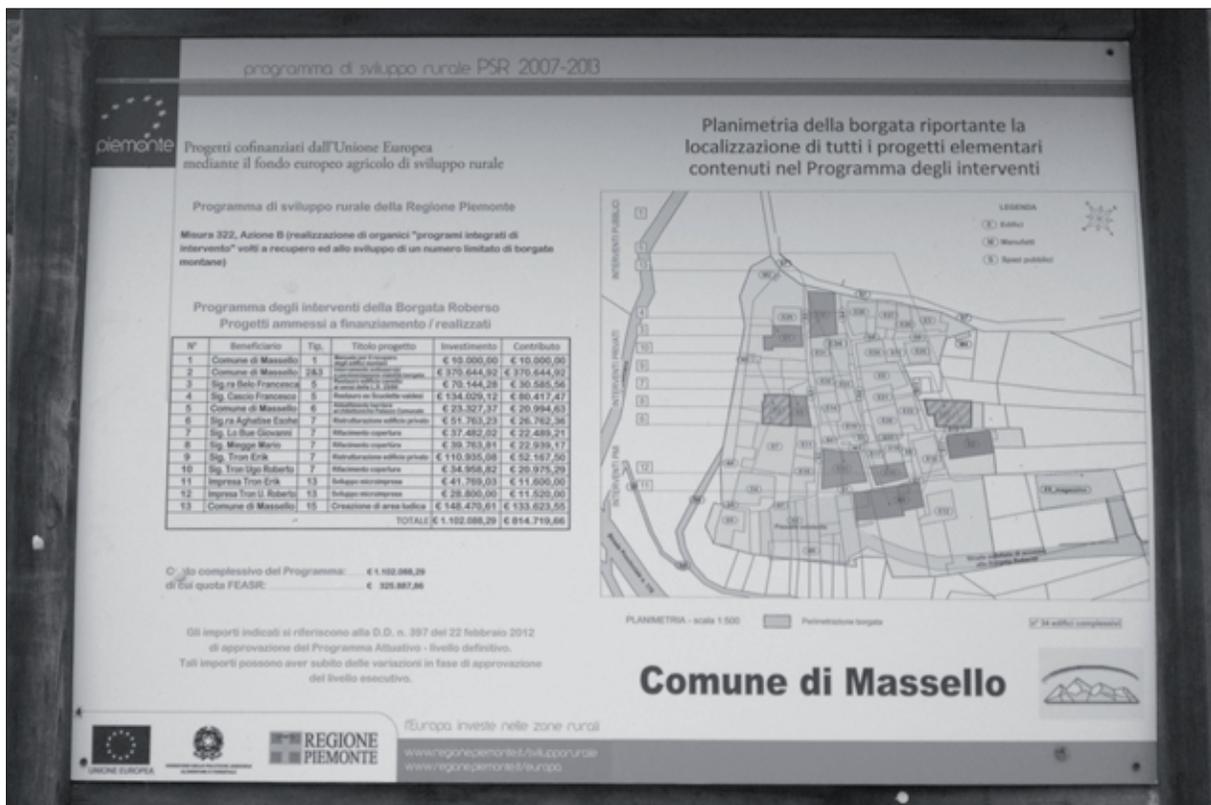
*Politiche e poetiche del recupero e della valorizzazione di borgate alpine*

Se la forma ecomuseale è stata assunta quale prima opera di rimessa in valore del patrimonio architettonico rurale, negli anni seguenti si sono invece intraprese altre strade.

Tra le misure rivolte alla rivitalizzazione sociale ed economica di spazi alpini marginali, ritroviamo la Misura 322, “Sviluppo e rinnovamento dei villaggi”, in particolare l’azione B: realizzazione di organici “programmi integrati di intervento” volti al recupero e allo sviluppo di un numero limitato di borgate montane approvata dalla Giunta Regionale nel 2009. La Misura 322 è stata volta al miglioramento della qualità della vita nelle borgate del territorio montano piemontese, favorendo possibilità di permanenza in loco della popolazione locale e incentivando l’insediamento di nuove imprenditorialità e/o nuclei familiari. Inizialmente sono stati indicati venticinque “programmi integrati di intervento” volti al recupero e allo sviluppo di altrettante borgate montane, e relativi a manufatti di rilevanza architettonica, artistica, archeologica, storico-documentaria ed etno-antropologica (punto 4), poi innalzato a trentaquattro programmi risultati ammissibili e finanziabili. Tali programmi hanno riguardato territori regionali classificati come montani e in particolar modo i territori regionali ricompresi nelle “aree rurali con problemi complessivi di sviluppo” (Aree D) oppure nelle “aree rurali intermedie” (Aree C). Nei prerequisiti richiesti dal bando si legge che «la borgata deve costituire una unità storico-antropologica riconoscibile e rappresentare testimonianza significativa della storia delle comunità locali, delle economie rurali tradizionali e dell’evoluzione del paesaggio, intendendo la borgata come addensamento compatto (sia pure elementare) di edifici che non assuma i caratteri di singolo insediamento produttivo/residenziale».

Sul territorio della ex Comunità Montana del Pinerolese Pedemontano, le borgate finanziate sono state quattro: San Bartolomeo a Prarostino, Trossieri a Perrero, Roberso a Massello e Didiero a Salza di Pinerolo.

Gli interventi si sono caratterizzati in primo luogo per l’avvio di ristrutturazioni edilizie pubbliche e private non mancando tuttavia un occhio di riguardo a quanto stabilito nel bando regionale. In particolar modo, la borgata Roberso di Massello, sita a 1200 metri s.l.m in val Germanasca, ha inaugurato i lavori del PSR (Programma di Sviluppo Rurale) il 13 luglio dell’anno corrente: già nucleo centrale del paese in quanto ospitante il Municipio, la borgata è divenuta la “piazza”, ossia il punto di incontro e di riferimento per abitanti e per i turisti nonché luogo di partenza per chi vuole conoscere il vasto territorio comunale.



*Pannello illustrativo dei lavori del PSR nel Comune di Massello  
Foto di M. A. Bertolino*



*L'inaugurazione della borgata Roberso  
Foto di M. A. Bertolino*



*Tettoia ospitante il totem multimediale*  
Foto di M. A. Bertolino

A tal fine è stato pensato un percorso per la valorizzazione del capitale culturale e sociale in ottica di uno sviluppo sostenibile del territorio esemplificato nel totem multimediale ospitato sotto una tettoia in legno e lose di nuova costruzione e consultabile anche *online*, al fine di rispondere a tre domande cruciali per i comuni montani:

«perché restare? perché venire? perché tornare?».

Accanto a recuperi istituzionali vi sono tuttavia esempi di spontaneismo, cioè di rivitalizzazione demografica e culturale di abitati storici da parte di singoli e di privati.

Uno di questi esempi, nelle valli pinerolesesi, è il villaggio del *Bourcet*, complesso di borgate situate nel comune di Roure, in val Chisone, che vanno dai 1300 ai 1800 m s.l.m.

Qui, accanto al recupero del patrimonio edilizio, si situano anche progetti di rinascita di colture tipiche e di saperi locali. A *Bourcet* si è partiti dalla volontà di alcuni privati mossi da un legame con il territorio e dal riconoscimento del valore dell'architettura vernacolare in decadenza. L'utilizzo di capitale privato e di pratiche più o meno istituzionalizzate ha visto molte volte impiegate,



*La borgata Chasteiran in ristrutturazione nel 2012*  
Foto di M. A. Bertolino

attraverso il lavoro volontario, gli stessi fautori del restauro che hanno rimesso a nuovo la chiesa di *Chasteiran*, grazie a diverse competenze.

Le attività di restauro, di recupero e di valorizzazione che oggi si possono attestare sono: il restauro del mulino a ruota orizzontale (*Moulin d'Aval*), della chiesa e della ex scuola, attualmente trasformate rispettivamente in una struttura ricettiva e in un centro ricreativo-culturale; il ripristino della coltivazione, prodotto locale tipico come testimoniato da fonti storiche e orali, che offre lavoro a tre coltivatori locali i quali a tutt'oggi producono circa venti tonnellate commercializzate anche all'estero; il recupero degli alpeggi posti a quote più elevate e la produzione di una toma locale nel moderno impianto dell'alpeggio del *Gran Serre*; l'introduzione di nuove colture; gli eventi festivi.

Il vallone è meta di un turismo pressoché estivo, e per questo è stato creato un rifugio-posto tappa per chi desidera fermarsi nella borgata *Chasteiran*, ma numerosi sono soprattutto i progetti in campo agricolo per l'avvenire: grazie al microclima di cui gode il luogo si vuole tentare di impiantare la vite con il sostegno dell'Istituto Enologico della Valle d'Aosta, mentre i terrazzamenti, che fanno parte del paesaggio tipico, verrebbero anche riutilizzati per la



*Bourcet: la borgata abitata e coltivata negli anni Venti del Novecento, cartolina d'epoca*

produzione di piccoli frutti.

L'operato di questi privati è anche un recupero della memoria attraverso il lavoro d'archivio sulla storia – che a tratti sfiora la leggenda – riguardante la fondazione dell'insediamento, sulla trasformazione del paesaggio e sulle storie di vita degli abitanti; sono

stati a riguardo pubblicati dei “Quaderni” tematici e vi sono tre società che operano per il futuro del borgo: “I briganti di Bourcet”, che propone lo sviluppo di realtà di tipo ecosostenibile sul territorio del vallone del *Bourcet*, nonché di iniziative di recupero ambientale e architettonico, al fine di rendere maggiormente fruibile l'ambiente e invertire la tendenza allo spopolamento delle località montane; la “Società Semplice fra i proprietari di immobili”,



*Bourcet: l'attuale stato dei terrazzamenti*  
Foto di M. A. Bertolino

fondata già negli anni Cinquanta del secolo scorso, che affronta alcuni lavori di ripristino ambientale sulla scia delle antiche *corvées* in uso in questi territori e gestisce i terreni incolti, gli alpeggio e la viabilità; e infine un “Comitato per l’energia”, costituito al fine di promuovere lo sviluppo energetico di *Bourcet* e in particolare l’elettrificazione delle borgate.

### *Conclusioni*

All’interno dei cambiamenti socio-culturali della società italiana, come si è avuto modo di vedere appaiono degne di nota quelle azioni rivolte al paesaggio rurale tradizionale che si situano a cavallo tra operazioni di salvaguardia e di valorizzazione, in vista di un loro utilizzo anche economico, le cui evidenze più importanti sono lo sviluppo in ottica multifunzionale e la conseguente implementazione di un turismo alternativo. Molti degli esempi sul territorio pinerolese e non solo hanno come sfondo proprio la ripresa dei valori materiali e immateriali insiti nel paesaggio rurale, alla cui base vi sono sovente saper fare artigianali e domestici: la patrimonializzazione del paesaggio va quindi di pari passo con quella della rinascita culturale dei territori. Ad oggi, operazioni quali la Misura 322 della Regione Piemonte, ma anche impegni spontanei, non possono ancora essere giudicati benché attraverso questi si possa cogliere un diverso modo di guardare alle “Terre Alte”, più rispettoso e responsabile.



*L’abitato di Bourcet oggi*  
Foto di M. A. Bertolino



*Un esempio di filiera locale, Bibiana, 12 ottobre 2014. Foto M. Gattinoni*

# Il “paniere Gusta Monviso”

## Un esempio di turismo sostenibile

di Ines Pontet

Nel 2013 una felice iniziativa di collaborazione fra soggetti diversi ha preso il via sul nostro territorio: la “Mappa Eco-solidale del Pinerolese”, di cui abbiamo fatto una descrizione nel supplemento a «la beidana n 79», “Dal Centro n. 8/ 2014”, a p. 10. Una quarantina di soggetti fra produttori e trasformatori orientati al biologico, varie tipologie di associazioni, professionisti, e due Fondazioni culturali, hanno sottoscritto una carta dei principi condivisa e partecipata, con la volontà di migliorare il proprio modo di muoversi nella società in quell’ottica.

In seguito alla pubblicazione e divulgazione di questa mappa, molte relazioni nuove hanno preso il via. Fra queste, durante l’estate appena trascorsa, alcune aziende agricole o di allevamento o trasformazione si sono riunite intorno all’obiettivo di promuovere il proprio territorio a fini turistici, certi che non si stia facendo a

tutt’oggi il possibile per incentivare un tipo di turismo dolce, orientato alla conoscenza diretta di chi sul territorio vive e produce, e alla sostenibilità ambientale, verso il quale invece si individua una forte richiesta. Quest’esigenza ha avuto un naturale sbocco nella collaborazione con l’associazione culturale Sassi Vivaci di Barge, che dal 2008 sostiene nelle valli del Monviso (val Pellice, Po, Varaita, pinerolese e saluzzese) il progetto di promozione territoriale “Altramontagna”, diffuso con il marchio MonvisoPiemonte. Il progetto ha ottenuto nel tempo sostegni da parte di enti pubblici e privati e recentemente il riconoscimento di “bandiera verde” da Legambiente-Carovana delle Alpi, segno di un evidente e costante impegno nel rendere reale uno dei punti fondativi dell’associazione espressi nello statuto che si ripropone di “concorrere allo sviluppo e alla promozione culturale, sociale, ambientale e turistica, con particolare attenzione alle tematiche dello sviluppo sostenibile, dell’area territoriale del Monviso e in generale dei territori montani e pede-montani del Piemonte,





*Pranzo in cascina, Cavour, 28 settembre 2014. Foto M. Gattinoni*

evidenziandone le realtà di pregio naturalistiche, culturali, storiche, sociali ed enogastronomiche”.

Ben otto soggetti costituiscono così il primo nucleo del GustaMonviso offrendo un “paniere” di prodotti biologici e naturali; ecco come si presentano sul sito MonvisoPiemonte: «Siamo produttori/raccoglitori/trasformatori delle valli del Monviso, siamo accomunati dall’amore e dall’attaccamento alla natura, al suo rispetto e alla voglia di lavorare, mangiare, vivere in un contesto privo di veleni e di manipolazioni dei cibi. [...]»

Il 28 settembre e il 12 ottobre scorsi sono state proposte le prime due iniziative volte a far conoscere le persone, le attività e i prodotti del GustaMonviso. La promozione è stata fatta attraverso il sito e la pagina facebook di MonvisoPiemonte, oltre che direttamente dal gruppo degli operatori, ed in entrambe le uscite sono state coinvolte una decina di persone, venute a conoscere queste realtà in modo diretto.

La prima, una pedalata in mezzo ai campi fra i comuni di Bricherasio, Cavour, Bibiana e Campiglione Fenile ha portato alla scoperta di tre aziende agricole: la prima è una grossa realtà di produzione biologica della val Pellice, podere di circa trenta ettari tramandato di padre in figlio, che ha variato le proprie coltivazioni nei decenni da vite ad actinidia a melo, rimanendo al passo con i tempi ma senza far venir meno la coscienza etica e responsabile nei confronti della propria salute e quella altrui, salvaguardando il suolo e le piante in primo luogo; la seconda produce sidro e succhi di frutta, essenzialmente di mele, in sinergia con la cascina di cui sopra; una terza azienda agricola a Cavour è piuttosto unica nel suo genere: il titolare e la titolare sono diventati vegani e da allora utilizzano le vacche di loro proprietà esclusivamente per il letame che concima le loro produzioni di ortaggi, cereali e frutta.



Bibiana, 28 settembre 2014. Foto M. Gattinoni

L'appuntamento di ottobre è stato invece a piedi nei boschi; insieme ad una guida naturalistica, si è andati alla volta di un allevamento di capre, di una famiglia di apicoltori, concludendo con una castagnata e passando per boschi e borgate; la camminata era iniziata da una ricca colazione offerta da un giovane panettiere e produttore di dolci e biscotti della tradizione locale lievitati con lievito madre utilizzando farine biologiche e/o integrali.

Il pranzo – in entrambi i casi – è avvenuto direttamente in cascina, attraverso l'ottima cucina di un cuoco a domicilio della val Chisone che ha utilizzato, per un ricco menù vegetariano, esclusivamente i prodotti delle aziende del gruppo Gusta Monviso: verdure e ortaggi, miele, pane e formaggio.

Questi appuntamenti sono stati un'occasione per scoprire la passione, la competenza e il rispetto verso la natura di chi si occupa con il proprio lavoro di produrre un cibo sano e genuino; momenti di approfondimento dove si sono potute avere informazioni qualificate su temi poco noti come le truffe alimentari, le forzature dell'industria “alimentare”, la biodiversità e gli ogm.

Per ricevere informazioni ed essere aggiornati sulle iniziative in cantiere si può visionare il sito [www.monvisopiemonte.com](http://www.monvisopiemonte.com).

Le iniziative e i progetti verranno presentati inoltre pubblicamente la sera del 4 dicembre prossimo presso Cascina Roccafranca a Torino (via Rubino 45), nell'ambito di un gruppo di lavoro denominato “Tavolo di turismo responsabile” che si riunisce da tempo presso la struttura.

---

# TUTUN PÈRTAN...!

## Parole e cose dell'occitano

---

### Memorie di pane

#### Il forno di Villa di Prali

di Aline Pons

*Il forno di Villa di Prali è stato sfruttato intensamente negli anni della seconda guerra mondiale e fino alla fine degli anni quaranta. Sulla facciata della costruzione si legge la data 1943, che ne colloca la ricostruzione in epoca bellica, ma il forno è già documentato nel catasto del 1791<sup>1</sup>: in tale attestazione il forno, situato dov'è ancora oggi, risultava appartenere a Griglio Francesco fu Stefano. Un documento precedente, databile forse al 1634<sup>2</sup>, attesta l'intenzione di costruire un forno a Villa: nel "Consignamento di Danielle Griglio fu Pietro" viene infatti annoverata, fra i vari possedimenti trasmessi agli eredi, una "piazza da farci un forno dentro". Nel catasto del 1903 il forno è già registrato come proprietà di "possessori della Borgata Villa di Prali", e come tale è accatastato tutt'ora: la proprietà comune all'intero villaggio o partecipata fra un elevato numero di proprietari è infatti la più frequente per i forni nelle alte valli valdesi<sup>3</sup>.*

*Questo articolo raccoglie le memorie dei pochi che ancora ricordano il tempo in cui si faceva il pane nella borgata, pur essendo stati in quegli anni poco più che bambini; devo perciò ringraziare Ines Grill, Alda Pascal e Osvaldo Richard per aver pazientemente risposto alle mie domande. Un ringraziamento particolare va ad Adolfo Serafino, che ha scovato nell'archivio di Prali i documenti necessari per ricostruire la storia minima del forno di Villa.*

---

<sup>1</sup> Archivio storico del Comune di Prali, *Libro in Mappa della Magnifica Comunità di Prali*, 1791 (mazzo 26, fascicolo 155, numerazione provvisoria).

<sup>2</sup> Archivio storico del Comune di Prali, *Libro Consignamento Beni*, s.d. (mazzo 22, fascicolo 146, numerazione provvisoria). La datazione del Consignamento è stata ipotizzata dall'archivista in base a una sua citazione in un documento posteriore (Archivio Storico del Comune di Perrero, *Consiglio Generale della Valle di San Martino del 28 gennaio 1662, con le denunce dei registri delle varie comunità della Valle, valutazione dei terreni, etc. Stato delle comunità in seguito alla peste e guerre, 1662*, trascrizione dattiloscritta, mazzo 2030 - vecchia numerazione -).

<sup>3</sup> T. G. PONS, *Vita montanara e folklore nelle valli valdesi*, Torino, Claudiana, 1978, pag. 195.

## Souvënir

«Quê fouorn al èr' jo malandait, al èr' vélh... l'èr' lou tèmpe dè la guèro cant i l'an aranjà, ènlouro lh'ei fouro cazi trènto famillha a la Vièlo. Cant î fèzin lou pan, ouz aribave sai la Gravièro d' lâ Vésa e ou sèntie lou fla.»

«La gènt îourniavèn cant il avin bèzounh, tou' l'ann, onhi vintesinc, vinteut jouorn. Subit aprèe la guèro noû nèn fèzièn prou èncà un poc dè pan!»

«Pi ou menou noû nèn fèzièn vinteut, trènto micca pèr vè, â duravo circo un mê... la drièra micca az èrèn peui dura, ma ou pouie pâ sampre èse eiqui a fâ coire.»

«L'èr' lh'om què fèzièn lou pan, mi ai papì èmparà, moun fraire al avio èncà èmparà a fâ la pato, mi ou ai èncà vît fâ, erou pâ bién pì qu'un meinâ.»

## Ricordi

«*Quel forno era già malandato, era vecchio... eravamo in tempo di guerra quando è stato aggiustato, allora ci saranno state trenta famiglie a Villa. Quando si faceva il pane, arrivando alla Gravièro d' lâ Vésa se ne poteva sentire l'odore.*»

«*Le persone facevano il pane quando ce n'era bisogno, durante tutto l'anno, ogni venticinque, ventotto giorni. Dopo la guerra abbiamo ancora fatto un po' di pane, eccome!*»

«*Ne facevamo all'incirca ventotto, trenta micche per volta, durava pressappoco un mese... le ultime micche avevano il tempo di diventare dure, ma non si poteva farne cuocere troppo spesso.*»

«*Erano gli uomini a fare il pane, io non ho più imparato, mio fratello sapeva ancora fare la pasta, io l'ho visto fare, ma ero poco più che un bambino.*»

## Farino

«Lou tèmpe dè la guèro lou pan sè fèzio ooub la sèel pèrqué lh'èro pâ bién d'aoutre, e aprèe cant la s'è troubà un poc dè frumènt noû butavèn co un po dè farino dè frumènt ènsèmp a quèllo dè sèel, alouro â rèstav pâ tant nhër<sup>4</sup>... noû nèn coultivavèn uno calità qu'à vènio moc aout parélh, noû nèn dizien frumènt rou<sup>5</sup>, nouz avin un champ a part dè quê bla; la sè pouio co sèmènâ

<sup>4</sup> Stando a questa testimonianza, sembra valere anche per la val Germanasca quanto scrive Rivoira per l'alta val Susa (sebbene a Prali il *pan nhër* si distingue dal *pan barbarià* esclusivamente per essere preparato con la sola farina di segale): «Da quanto è dato ricostruire in alta Val Susa, non diversamente da quanto avveniva sull'altro versante delle Alpi e nelle testate delle vallate piemontesi, venivano prodotte sostanzialmente due varietà di pane: il *pan rousé* 'pane rossastro', fatto con la farina *barbarià* e per questo detto anche *pan barbarià* e il *pan bulî* 'pane bollito', detto anche *pan nhè* 'pane nero' o *pân dou foû bushà*. La produzione di *pan blan* 'pane bianco' era infatti assai limitata» (M. RIVOIRA, *Il pane in alta Val Susa: note etnolinguistiche*, in R. MICALI e R. SIBILLE (a cura di), *Barbarià. Atti del convegno di Salbertrand*, 10 ottobre 2009, pp. 22-34).

<sup>5</sup> *Triticum vulgare*, frumento a spiga rossastra più diffuso del *frumènt blanc*, a spiga bianchiccia. Cfr. T. PONS e A. GENRE, *Dizionario del dialetto occitano della val Germanasca*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1997.

ënsëmp (nën dizin barbarià), ma lou frumënt â vënio pâ tant aout coum la sèel alouro l'èro mélh lî tenî separà.»

«Sabbou uno vè nouz aviën vitte fait sèchà un poc dè sèel, nouz avin bēzounh dē fâ-se d' pan e moun paire al èro anà pourtâ moulinâ a Rooudourét la neuit, e â m'avio fait anâ ooub él fin lhaout s' la séo dē Galmount ooub moun mâcoun dē blà, pēr pâ quē sa sachâ pēzése tant anâ fin lhaout... e lhaout al avio pilhà él ën soun sac. Aprèe ooub la farino al èro pasà da sout, l'èr' neuit... ënlouro sē î vouz ou chapavën î vouz ou pilhavën... al avio atëndù quē î lou mulinésën pēr touorno chariâ sai la farino.»

### Farina

*«In tempo di guerra il pane si faceva con la segale perché non c'era molto altro, in seguito quando si è trovato un po' di frumento aggiungevamo un po' di farina di grano a quella di segale, in modo che il pane non restasse tanto scuro... ne coltivavamo una qualità che veniva solo alta così, lo chiamavamo frumento rosso; seminavamo un campo a parte con quel grano: si sarebbe potuto seminare assieme alla segale (si diceva barbarià), ma il frumento rimaneva più basso, allora era meglio tenerli separati.»*

*«Ricordo che una volta avevamo bisogno di farci del pane, allora avevamo fatto seccare in fretta un po' di segale, e mio padre la sera era partito per andare a farsela macinare a Rodoretto: mi aveva fatta salire con lui fino alla cresta di Galmount con la mia parte di grano, perché il suo sacco non fosse troppo pesante in salita, e lassù l'aveva presa nel suo zaino. Poi era ritornato con la farina passando da sotto, era notte! Di quei tempi se gliel'avessero trovata gliel'avrebbero presa. Aveva dovuto aspettare che macinassero il grano e poi l'aveva portato in qua.»*

### Pâtâ

«Lou creisënt noû s'ou pasavën ooub ma nonno, cant un avio bēzounh dâ creisënt un anavo lou pillhâ... quē creisënt â rēstavo un poc liquidde, ëntavo lî fâ uno croû e lou laisâ lēvâ cubèrt dē farino, peui lou jouorn aprèe oû pātave la grosò cantità pēr fâ lou pan e oû gardave touòrno uno fouòrmo dē pato frécho. Noû la butavën ënt un'eicuèlo dē tèro rousò pēr gardâ lou créisënt, noû la fouravën tout ooub lou dé e peui noû la salavën bën qu'î sē gardése. Noû lou tēniën ën la mait, tant al èro salà e â sē gātavo pâ.» «Noû fēzin lâ fouòrma dâ pan e peui moun paire a lh'ei fēzio un talh sù.» «E pēr pourtâ-lo â fouòrn nouz aviën uno pôl lonjo e lh'itavo dē, douzze micca sù, e peui î sē butavo s' l'eipallo e î sē chariavo fin â fouòrn, da un.»

«Mi èrou coumoddio lhaout, quèlli qu'èrën a la caou dē la Vièlo pourtavën ooub lâ pôl, butavën lî pan eiquì aranjà un dapè l'aoutre e li pourtavën amount eiquiaout foro dâ fouòrn, lh'èro dē cavalét e î la paouzavën eiquì.»

### Impastare

*«Il lievito ce lo passavamo con mia nonna, quando qualcuno aveva bisogno del lievito andava a prenderselo... quella pasta madre rimaneva un po' liquida, bisognava farle una*

*croce e lasciarla lievitare coprendola di farina, poi il giorno successivo si impastava col resto della farina e se ne conservava di nuovo una parte. La mettevamo in una scodella rossa di terra cotta, forandola con le dita e salandola abbondantemente, in modo che si conservasse. La tenevamo nella madia, tanto era salata e non si guastava.» «Facevamo le forme di pane e poi mio padre ci faceva un taglio sopra.» «Per portare le forme al forno avevamo un lungo asse sul quale disponevamo dieci, dodici micche e poi una persona se lo caricava sulla spalla e lo portava fino al forno.»*

*«Io ero comoda lassù, quelli che abitavano in fondo a Villa dovevano portare le forme su un asse, una accanto all'altra, fin lassù fuori dal forno, dove c'era un cavalletto apposta per posarlo.»*

### *Pan, flappa e miquëtta*

*«Noû fëzin dë pan e doua flappa, l'èro un pan plat, riount, e noû butavën banhâ ënt â vin doû lî toc dë flappo, l'èro uno goulisio ënlouro<sup>6</sup>. E së lh'èr' calc meinâ î fëziën uno miquëtto un poc lonjo, cal vë oub lî poum fourà dint la pato<sup>7</sup>, ma a mi la më plaio pâ gaire përqüé la pato i rëstavo nhëcco.»*

*«Peui la së fëzio co dë flappa, tréi ou cattre, l'èro più o menou fait coum lâ pizza, l'èr' pì vitte queuit, un lâ chavavo lâ primma e peui la së trëmpavo ënt â vin doû.»*

### *Pane, flappa e miquëtta*

*«Facevamo dei pani e due focacce, un pane piatto, rotondo, che imbevevamo nel vino dolce, allora era una leccornia. E se c'era qualche bambino si faceva una forma di pane un po' allungata, talvolta farcendola con una mela, ma a me non piaceva molto, perché la pasta non cuoceva bene.»*

*«Poi si facevano anche delle focacce, tre o quattro, erano fatte all'incirca come la pizza, cuocevano più in fretta dell'altro pane, si toglievano prima dal forno e poi si intingevano nel vino dolce.»*

### *Lou fouorn*

*«Un sërchavo sampre dë fâ doua ënfurnâ, p' lou semplice fatto quë lou fouòrn èro grô e pë r eichaoudâ lh'anavo biën dë bôc, chirco quinze miriou.»*

<sup>6</sup> Questo pane, chiamato *lou fiat* a Massello e a Maniglia, viene descritto da PONS, *Vita montanara*, cit., pag. 196, come: «una specie di focaccia sottile che, ancora calda, viene fatta a pezzi in un recipiente che contiene vino zuccherato, intorno al quale si riunisce tutta la famiglia, per assaggiare in tal modo la qualità del nuovo pane». Oltre alla *flappo* e alla *miquëtto*, a Perrero (San Martino) si facevano anche dei *tourchët*, arrotolando un po' di pasta (dati elicitati in risposta alla domanda Q1071 "Nomi delle diverse forme di pane" dell'Atlante Linguistico ed Etnografico del Piemonte Occidentale – ALEPO, inediti, per la consultazione dei quali si ringrazia la direzione scientifica).

<sup>7</sup> Sull'usanza di cuocere una mela nella pasta di pane, cfr. E. Gosso, *La cucina delle valli valdesi. Dimensioni simboliche e culturali del cibo nella storia valdese*, in questo numero della Beidana, pag.



*Il forno di Villa di Prali*

â spataravo toutto la brazo a la viroun dâ fouòrn, al ërbatavo la brazo ooub lou râcle e al ërmasavo bén lou fouòrn oou l'eicoubas. L'èr' un cozou fait dë strass, î lou banhavën e î lou pasavën tout a la viroun dâ fouòrn përl'ërmassâ, qu'â fouse poulit cant î butavën dint lou pan... peui â butav dint lou pan ... î lou butavën tout a la vë e peui lâ flappa î la chavavën drant. Lou fouòrn al avio soun ûsët qu'â së sëravo bén.»

«Uno vë moun paire al avio forsi chatà un poc dë farino, al avio bén riousshì sabé, l'èr' dë pan bélli... e Barbou François a së spasejavo sù soun ëmparo, al avio la meizoun eiquì ën faccho: “Bar Loui, Bar Loui, coum aveou fait a fâ quë pan?”. E al itavo un moumënt e peui touòrno: “Bar Loui, Bar Loui, coum aveou fait a fâ quë pan?” – e moun paire a lh'â peui dounà un pan, a vëio quë bél pan eiquì qu'â tiravo foro, e la li poulio pâ pasa coum al avio fait a fâ quë pan. Moun paire al èro ën gambo, ai *Crô Vélh* â ou fëzio co él përl'ouvrè.»

### Il forno

*«Si cercava sempre di fare due infornate successive, per il semplice fatto che il forno era grande e per scaldarlo ci voleva molta legna, circa centocinquanta chili.»*

*«Cercavano di fare il pane gli uni di seguito agli altri, perché il forno non si raffreddasse tanto, così era più facile scaldarlo.»*

*«Era mio padre a occuparsi di queste cose... accendeva il fuoco con l'aiuto di alcuni rametti e schegge di legno, e aggiungeva legna fino a quando valutava essercene a sufficienza per scaldare il forno. Quando la legna aveva finito di bruciare spargeva la brace attorno al forno, le raccoglieva con il tirabrace e puliva bene il forno con il fruciandolo. Era un coso fatto di stracci, lo bagnavano e lo passavano attorno al forno per scoparlo, in modo che fosse pulito quando veniva infornato il pane... poi metteva dentro il pane... lo mettevano tutto insieme, e poi si toglievano prima le focacce. Il forno veniva ben chiuso dal suo piccolo uscio.»*

«Î sërchavën dë fâ-lou un poc aré, quë lou fouòrn â vënguése pâ tant fréit, al èr' biën pì boun eichaoudâ.»

«L'èr' moun paire qu'â fëzio câ coza eiquì... al avivavo ajouant-se ooub lâ ramillha e laz eitëlla e â butavo d' bôc fin qu'â dizio quë nh'èr' prou përl'èr' quë lou fouòrn fouse chaout. Cant lou bôc avio finî dë bruzâ

«Una volta mio padre doveva aver comprato un po' di farina bianca e il pane gli era venuto bene, erano delle belle micche... e il Signor François passeggiava sul suo balcone, abitava di fronte al forno: "Signor Loui, Signor Loui, come avete fatto a fare quel pane?". Taceva un momento, e poi riprendeva: "Signor Loui, Signor Loui, come avete fatto a fare quel pane?" – e mio padre ha finito per dargli una micca, l'altro vedeva quel bel pane che usciva dal forno e non poteva capacitarsi di come l'avesse fatto. Mio padre era in gamba, ai Crô Vêlh era lui a fare il pane per i minatori.»

### Gardâ lou pan

«Cant al èr' fait noû lou pourtavën a meizoun ën la bënno e peui noû lou gardavën s' dâ soulie, sù l'archo, l'èro un grô grô caisoun dount lî vélh butavën lou blà. Eiqui lî jari aribavën pâ. Noû lou gardavën fin quë noû n'aviën, a la vè l'èr' jo un po mufi e noû lou minjavën l'istés... â rëstav mal talhâ, ma la gënt èrën jo pratti».

«S'ou virave la micco a l'ënvèrs i dizin quë la fëzio mal a l'eichino â panatië; l'èro un ditoun: "butto la micco da bén quë sinò la fai mal a l'eichino â panatië!"<sup>8</sup>».

«Cant nh'èro, calc boucoun ou lou dounave a lâ vaccha, ou lou butave a banh ën l'aigo, ou lou deifëzië, e cant ou laz abeourave ou li dounave eiquén, alour si quë â lou lëcavën!»

### Conservare il pane

«Quando il pane era fatto lo portavamo a casa nella gerla e poi lo conservavamo sul solaio, sopra l'arca, un grosso cassone nel quale i vecchi tenevano il grano. Lì i topi non riuscivano a salire. Lo conservavamo fino a che non finiva, a volte era già un po' ammuffito ma lo mangiavamo lo stesso... restava difficile da tagliare, ma la gente aveva già imparato come fare.»

«Se si girava la micca al contrario dicevano che faceva venir mal di schiena al panettiere; era un modo di dire: "metti bene il pane, altrimenti viene mal di schiena al panettiere!"»

«Quando ce n'era, se ne dava qualche boccone anche alle mucche, lo si metteva a mollo nell'acqua, lo si disfaceva, e si abbeveravano le vacche con quella mistura, come la leccavano!»

<sup>8</sup> Il divieto di posare il pane a rovescio è largamente diffuso e trova riscontro in altri detti: ad esempio a Millaures si dice *pan arvë diablë siu cübë*, 'pane al contrario, diavolo sul tetto' (cfr. D. GARIBALDO, *Fourneã a Miraura. La panificazione a Millaures*, «Valados Usitanos», n. 81, 2005, pag. 28).

---

# SEGNALAZIONI

a cura di Sara Tourn

---

## STORIA E TESTIMONIANZE

MARTA BARET, *Gente in guerra. Testimonianze raccolte nel pinerolese 1935-1945*, introduzione di Claudio Tron, Pinerolo, LA-Reditore, 2014, pp. 191.

Ricordare, rispettare, ascoltare, comprendere: tramandare la memoria per non ripetere l'esperienza devastante della guerra. Perché quando un conflitto divampa, con il suo dolente retaggio di morte, paura, fame, mutilazioni emotive e fisiche, non esistono vinti, né vincitori: ma soltanto una popolazione duramente colpita, un bilancio greve di vittime innocenti, di soldati che hanno combattuto guerre non loro, di giovani che senza volerlo hanno sofferto schierati su fronti opposti. Restano scolpiti nell'anima il terrore dei bimbi, lo stupore addolorato degli anziani, l'ansia delle madri.

Marta Baret, maestra elementare in pensione residente in Borgata Maurin di Pinasca, presenta con sincerità e affetto gli eroi ignorati dai testi scolastici, quarantadue personaggi le cui storie sono comparse negli ultimi anni sulla rivista «La Valaddo» e che ora vengono raccolte in volume: casalinghe, staffette partigiane, operaie,



fidanzate, mogli. Reduci, deportati, sacerdoti, diaconesse, pastori valdesi: ciascuno con un raggio di sole profumato di libertà nel cuore, ad illuminare un percorso incerto.

Sullo sfondo, l'ombra fiera delle montagne: il sangue degli sconfitti che si mescola tristemente a quello dei vittoriosi, mentre aleggia l'ombra delle donne rapate a zero, senza colpa.

Edi Morini

RENATO COISSON, *Alessandro Teofilo Mathieu e Luigia Vinay Mathieu. 17 anni al servizio del Comitato di Evangelizzazione*, stampato a Luserna San Giovanni da Tipolitografia Grillo, maggio 2014, non in vendita, pp. 107, ill. b. n.

La storia degli "operai" del Comitato di Evangelizzazione è, spesso, una storia di umili, di ignoti, uomini e donne al servizio di questo organo parallelo alla Tavola valdese, che per più di cinquant'anni, dal 1860 al 1915, ne costituì il corrispettivo per tutto ciò che non riguardava le valli valdesi, cioè da Pinerolo all'Africa al Sud America. Persone generalmente di modesta formazione, senza una preparazione teologica approfondita, che però con dedizione assoluta e sfidando persecuzioni, povertà, isolamento, solitudine, dedicavano alcuni anni o gran parte della loro vita al servizio dell'opera. Maestre, maestri evangelisti, colportori, lettori e lettrici bibliche, missionari, lasciandoci molto spesso "solo" un pacco più o meno corposo di lettere e relazioni, oggi conservate pres-



so l'Archivio storico della Tavola valdese a Torre Pellice, e in attesa che qualche studioso ne percorra le pagine. Talvolta, come in questo caso, è la paziente opera dei discendenti a ricostruire vicende che in molti casi hanno dell'incredibile, decifrando calligrafie invecchiate dagli anni nella forma, ma non nei contenuti. E riportando alla luce storie di folle inferocite armate di forconi, di bambini poveri e malnutriti, ma anche di chiesette nate dal nulla, di donne che pregavano la maestra di restare per insegnare a leggere ai loro figli, di uomini che fermavano l'evangelista per strada per chiedergli di spiegare loro la Bibbia...

Quella narrata in questo libro è una vicenda esemplare, sia per i problemi affrontati, sia per le località toccate (Tenda, Schiavi d'Abruzzo, Falerna, Guastalla, Pietra Marazzi), nomi che oggi possono non dirci molto, ma che rappresentarono a cavallo fra Otto e Novecento la frontiera dell'evangelizzazione. I problemi incontrati non sono diversi da quelli di molti altri operai del Comitato: abitazioni fatiscenti, allievi poco assidui, opposizione da parte del clero cattolico, difficoltà economiche e familiari, contrasti per la gestione delle scuole, traversie per la costruzione delle chiese evangeliche...

Uno spaccato di vita che potrebbe invogliare altri a compiere il faticoso, ma spesso ancor più gratificante lavoro del "detective storico".

Sara Tourn

## TEATRO

JEAN-LOUIS SAPPÉ E MAURA BERTIN, *Montagne e libertà. 40 anni di spettacoli del Gruppo Teatro Angrogna*, Saluzzo, Fusta, 2014, pp. 208, ill.

S'intitola *Montagne e libertà* l'ultimo libro sul (e del) Grup-

po Teatro Angrogna, scritto da Jean-Louis Sappé e Maura Bertin, con la prefazione del Senatore Elvio Fassone, a quattordici anni di distanza dal volume scritto da Lorenzo Tibaldo, che ripercorreva i primi ventotto anni del gruppo. Uscito in occasione del Salone internazionale del libro di Torino 2014, e ivi presentato in anteprima, è stato poi presentato all'interno delle rassegne estive "Una Torre di libri" e "Pralibro". Il libro ripercorre in quaranta capitoli/racconti, uno per ogni anno di vita del gruppo, altrettanti episodi significativi della lunga storia del GTA, avvalendosi di numerose fotografie e delle testimonianze inedite di amici, sostenitori, collaboratori, tra cui alcuni maestri della cultura italiana, come Primo Levi, Nuto Revelli, Dario Fo, Ermanno Olmi e Antonino Caponnetto.

Sara Tourn

## TERRITORIO E TRADIZIONI

CONSUELO FERRIER, "*...e così facevamo festa*". *La cucina tradizionale delle Valli Occitane*, Pinerolo, Alzani, 2014 [2005], pp. 126.

Il libro di Consuelo Ferrier, recentemente ristampato, nasce da un manoscritto che Secondina Lantelme (classe 1923, Borgata di Sestriere) ha composto nell'inverno del 2000, su richiesta del figlio più giovane Valter Marin; il quaderno di Secondina raccoglieva un buon numero di ricette prapagelatesi, accompagnate da un corredo di ricordi legati ad abitudini, festività e lavori connessi alla sfera alimentare. L'edizione del manoscritto, arricchito da altre testimonianze scritte



e orali raccolte dall'autrice, rispetta questo indissolubile intreccio fra cucina e usi e costumi: la divisione in capitoli, invece di adattarsi a un susseguirsi artificiale di portate, procede al passo con le stagioni, enumerando gli ingredienti disponibili e inserendo i pasti nel ritmo mutevole della vita contadina. La compresenza di molti argomenti all'apparenza distanti, che spaziano dall'architettura tradizionale ai riti matrimoniali passando per l'agricoltura e l'allevamento, contribuisce alla sensazione di avere a che fare con un racconto emico, che pur senza rinunciare a un certo rigore (merita di essere segnalata la cura con cui l'autrice riporta i brani dialettali) rifiuta gli schematismi disciplinari per fornire un racconto a tutto tondo della vita di Pragelato nella prima metà del secolo scorso. Si tratta di un libro fruibile a diversi livelli: è possibile usarlo come libro di cucina, grazie agli indici per tipologia di ricetta o per ingrediente principale, leggerlo come uno spaccato di vita montanara, oppure andare più a fondo, grazie alla trascrizione fedele di molti brani tratti dal manoscritto di Secondina e da un epistolario risalente alla prima guerra mondiale, che costituiscono un piccolo corpus di storie minime, ma non per questo meno significative. Quello che in questo libro non si trova, sebbene il sottotitolo sembri suggerirlo (non è un caso che la prima edizione, del 2005, fosse sottotitolata *La cucina tradizionale raccontata da Secondina Lantelme, donna di Borgata Sestriere*), è un confronto sistematico con altre realtà delle "valli occitane": sarà compito del lettore provare a sovrapporre le ricette e le tradizioni con quelle del proprio



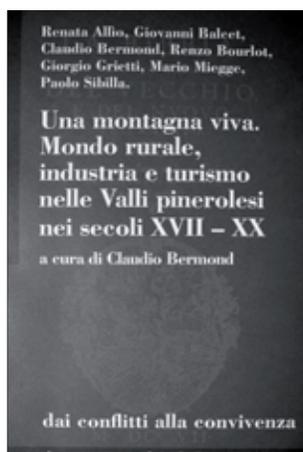
paese o della propria valle, per individuare punti di contatto e aspetti originali. "*...e così facevamo festa*" è un libro che sembra dedicato ai pragelatesi, ma potrebbe fornire degli spunti interessanti a quanti vogliono raccogliere e raccontare con il dovuto rispetto una realtà locale che sta cambiando velocemente, ma che è importante conoscere per capire il nostro territorio.

Aline Pons

AAVV, *Una montagna viva. Mondo rurale, industria e turismo nelle Valli pinerolesì nei secoli XVII-XX*, a cura di Claudio Bermond, Collana di studi storici dell'Associazione culturale «La Valaddo» n. 8, Pinerolo, LAReditore 2014, pp. 251, ill.b.n.

Il volume raccoglie gli interventi dell'XI convegno tenutosi nella borgata Laux (Usseaux, val Chisone) il 4 agosto 2012. L'incontro annuale, organizzato da Società di studi valdesi, Diocesi di Pinerolo, Comune e chiesa cattolica di Usseaux, Associazione «La Valaddo», è dedicato alle vicende storiche della valle e di quelle attigue, in particolare rispetto al passaggio *dai conflitti alla convivenza* fra valdesi e cattolici. Questa edizione amplia la prospettiva storico-religiosa e delinea un quadro economico e sociale degli ultimi quattro secoli, dall'ultima fase dell'occupazione francese agli anni Ottanta del Novecento (con uno sguardo anche sul periodo più recente).

I primi due contributi, dei proff. Mario Miegge e Paolo Sibilla, delinea il quadro in



cui inserire l'ampio tema. Il primo affronta in ottica storico-filosofica il rapporto fra etica protestante e nascita delle società industriali e del modello capitalista, rivedendo la definizione di Weber nei termini di un'«etica vocazionale protestante». Il secondo descrive dal punto di vista antropologico «la tenuta e il declino» della società rurale alpina negli ultimi due secoli, soprattutto attraverso l'esempio dell'industria mineraria.

Nel lasso di tempo piuttosto ampio preso in considerazione, profondi mutamenti hanno interessato quella che il titolo definisce una «montagna viva», in tre ambiti che rappresentano l'ossatura della sua attività produttiva e la sua evoluzione, da un'economia agricola, a una industriale (caratterizzata dalla forte presenza di imprenditori stranieri) a una turistica. Questa evoluzione viene tracciata in particolare dal terzo e più ampio intervento del volume, di Claudio Bermond, che partendo dal contesto politico e religioso di fine Seicento, anche attraverso dati statistici e demografici giunge fino a noi descrivendo «il declino della millenaria civiltà alpina» (p. 107).

Gli interventi successivi approfondiscono alcuni aspetti particolari: il contributo degli imprenditori esteri fra Ottocento e Novecento (Giovanni Balcet), il rapporto dei valdesi (Renata Allio) e dei cattolici (Giorgio Grietti) con l'industrializzazione, le misconosciute origini della Riv di Roberto Incerti (Renata Allio), l'evoluzione di Sestriere come località turistica (Claudio Bermond), la Società Anonima Cooperativa Fenestrellese per l'illuminazione elettrica (Renzo Bourlot).

Completano il quadro i due inserti fotografici curati da Claudio Bermond, Bruno Usseglio e Adriano Tillino, con fotografie tratte dall'archivio storico dell'Albergian s.r.l. e dal volume *Come vivevano. Pinerolo, val Chisone e val Germanasca fin de siècle (1880-1920)*, pubblicato da Claudiana nel 1981.

Sono da segnalare in particolare gli interventi di Allio e Grietti sul complesso atteggiamento con cui le comunità cattoliche e valdesi (i loro membri e le loro autorità) vissero le trasformazioni portate dall'industria, in particolare tessile e meccanica. Atteggiamenti favorevoli o di opposizione, per le deprecabili condizioni di lavoro, per i rischi morali (particolarmente accesa la riprovazione verso l'impiego delle donne), che nel caso valdese portarono a una massiccia emigrazione organizzata verso il Sud America.

Sara Tourn

GUIDO LAZZARINI (a cura di), *Le risorse di un territorio montano marginale*, Milano, Franco Angeli, 2013, pp. 160.

L'attuale situazione globale, caratterizzata da inquinamento, esaurimento delle risorse e crisi economica, ha reso urgente un ripensamento dei modelli di crescita e del concetto di sviluppo, da una visione che poneva al centro il progresso tecnologico e l'aumento dei consumi, a una visione caratterizzata da maggiore consapevolezza e tutela del territorio.

In questo contesto si colloca la ricerca promossa dal Comune di Usseaux per avere «riscontri scientifici per la programmazione del proprio operato» (p. 16) a un gruppo di ricercatori di diversi ambiti (sociologia, pedagogia, economia, geografia) coordinati dal prof. Guido Lazzarini, docente di Sociologia all'Università di Torino.

La ricerca si è articolata in primo luogo nella definizione di un quadro teorico (storico, morfologico, sociale) e categorie di analisi su cui condurre l'analisi sul campo.



Questo secondo momento della ricerca è stato realizzato attraverso *focus group* (uno con gli amministratori attuali e passati, cinque con gli abitanti delle borgate) e *interviste* (ventotto persone coinvolte in ruoli pubblici o interessate alle condizioni del paese). I dati raccolti hanno definito un quadro socio-economico-culturale per ogni borgata (Usseaux, Laux, Pourrières, Balboutet, Fraisse) descrivendone ricchezze e problemi. Nel libro questa seconda parte è rappresentata dai capitoli che affrontano alcuni aspetti chiave, riportando nell'analisi anche le preziose testimonianze degli abitanti: i significati dell'appartenenza al proprio territorio, la qualità di vita (reale e percepita, soprattutto nel confronto con la città), il ruolo dei residenti nella custodia del territorio ma anche nella sua promozione, i progetti di recupero di colture tipiche, sentieri, pascoli e boschi nella prospettiva di uno sviluppo sostenibile. Senza dimenticare gli importanti riconoscimenti ottenuti (*Borghi storici del Piemonte, Borghi sostenibili, Bandiera arancione*) e punti di forza come la vicinanza con Pragelato, Sestriere e al forte di Fenestrelle, iniziative culturali rilevanti quali l'annuale Convegno del Laux, la presenza di due importanti parchi naturali.

Lipotesi della ricerca è che la rivitalizzazione dell'area sia realizzabile solo se accanto alla forte appartenenza territoriale e alla "cittadinanza attiva" esiste un *ethos* condiviso da tutti gli attori (residenti, amministrazione, titolari di attività economiche, associazioni) che dia origine a un progetto comune. Condizione tutt'altro che facile da realizzare, come è stato appurato: è stato infatti rilevato uno stato di incertezza degli abitanti, imputato al numero esiguo di residenti, alla mancanza di un'unità di intenti e al tessuto sociale frammentato. Questo impedisce di vedere una progettualità nelle iniziative attuate, rischiando di vanificare le potenzialità del territorio. Per questo il volume si conclude con alcune raccomandazioni e linee guida sugli scenari futuri, sottolineando l'importanza

dei piccoli progressi di rivitalizzazione nelle borgate, quali il recupero di sentieri, forni, fontane, la valorizzazione degli spazi attraverso meridiane e *murales*, e la necessaria consapevolezza che non sono interventi isolati ma fanno parte di un quadro più ampio. Per fare ciò occorrono la sensibilizzazione e il coinvolgimento della popolazione, promuovendo forme di associazione e attività (*corvée*, panificazione nei forni comunitari,...), facendo proprio il concetto chiave della prima parte del libro, il passaggio dalla definizione di montagna come realtà *marginale* a quella di *speciale*, caratterizzata cioè non solo da svantaggi, ma da ricchezze paesaggistiche, naturalistiche, turistiche, storiche.

Sara Tourn

GIUSEPPE DEMATTEIS (a cura di), *Montanari per scelta. Indizi di rinascita nella montagna piemontese*, Milano, Franco Angeli, 2011, pp. 107; FEDERICA CORRADO, GIUSEPPE DEMATTEIS, ALBERTO DI GIOIA (a cura di), *Nuovi montanari. Abitare le Alpi nel XXI secolo*, presentazione di Aldo Bonomi, Milano, Franco Angeli, 2011, pp. 217.

Pur non riguardando il territorio delle valli valdesi, questi due volumi della serie *Terre Alte* curati dall'associazione torinese *Dislivelli* ben si inseriscono nella riflessione compiuta in questo monografico, non soltanto per essere citati in uno degli articoli, ma per le riflessioni che si intuiscono fin dai titoli. Gli esempi citati nei due volumi coprono un po' tutto l'arco alpino: Valchiusella, val di Susa, alta Langa, nel primo; Imperiese e alta val Tanaro, val Gesso, val Maira, di nuovo val di Susa, Valpelline, valli ossolane, val Chiavenna, val di Cembra, valli bellunesi e Carnia nel secondo.

Rappresentano, come scrive Aldo Bonomi nella presentazione (e non si

potrebbero usare parole più adatte), «contesti locali sospesi tra il non più e il non ancora [...] tra mondo dei vinti e avanguardie emergenti». Raccontano del «ritorno nei territori dell'abbandono, dello spaesamento, per immettervi saperi, progetti, visioni di un futuro possibile partendo dal margine che si fa centro».

Il fenomeno non è privo di aspetti problematici, dal rischio di una «sovra-rappresentazione» o di una mitizzazione, alle oggettive difficoltà incontrate da chi compie la scelta coraggiosa di ritornare, anche se con le motivazioni più diverse (etiche, culturali, economiche).

Va però analizzato, raccontato e incoraggiato, continua Bonomi, al fine di produrre maggiore consapevolezza nella popolazione e assunzione di responsabilità da parte dei governanti.

I «nuovi montanari» (nella trasformazione da «montanari perdenti» a «montanari consapevoli») sono diversissimi fra loro, come emerge dalle interviste realizzate nei due volumi, che portano alla luce motivazioni talvolta opposte.

Vengono individuate diverse tipologie (il primo volume parla di *necessitati, abitanti, produttori, innovatori, integrati*, il secondo di *utilitaristi ed esistenziali*), facendo riferimento a chi si è trasferito dalla città magari alla ricerca di un ambiente più autentico e meno contaminato, a chi è tornato nelle terre degli avi, ma anche ad esempio a comunità di stranieri (nel secondo volume vengono



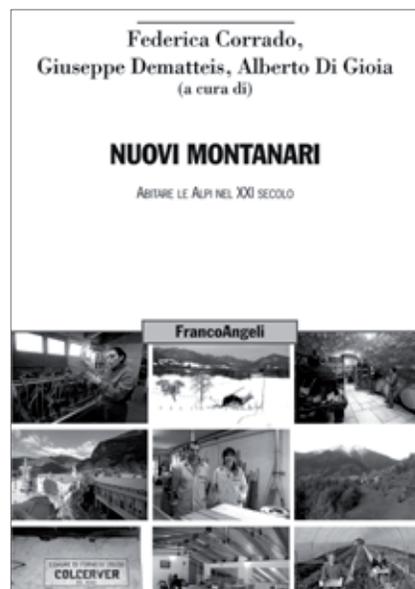
citati anche i romeni di Pragelato e i cinesi di Barge).

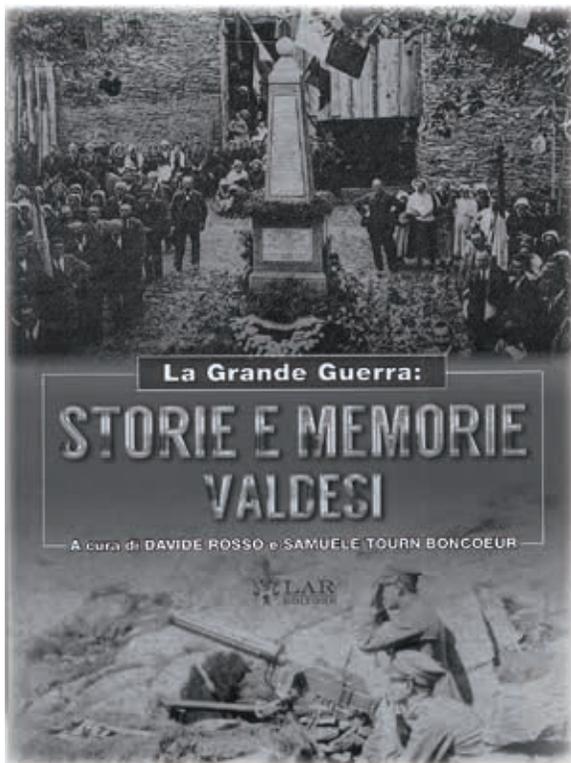
Nel primo volume è presente un interessante capitolo di considerazioni conclusive e proposte, in cui si citano alcuni luoghi comuni da superare (il fatto che lo spopolamento sia irreversibile, che città e montagna siano due realtà contrapposte e separate, che l'avvenire della montagna sia – solo – nel turismo, che la montagna sia un ambiente ideale per

vivere in armonia con la natura e le persone). La montagna è diversa, e tale diversità va mantenuta e governata, sostengono gli autori: ma senza servizi la montagna muore, e la rinascita deve partire dagli abitanti e dalle istituzioni locali. Quattro verità forse scontate ma che, tradotte in prassi, non lo sono affatto. Per citare alcune delle proposte suggerite, le strategie su scala intercomunale (superando i localismi e ottimizzando le risorse), l'accoglienza dei nuovi insediati e l'integrazione per un'«ibridazione culturale» vista ancora con troppo timore, la diffusione delle infrastrutture telematiche, la creazione di sbocchi professionali qualificati (ad esempio nel campo della bioarchitettura o delle biotecnologie).

Obiettivo di questi due studi e della collana è infatti di superare gli stereotipi, le mitizzazioni e le ideologie, attuare una nuova prospettiva che porti a soluzioni concrete.

Sara Tourn





DAVIDE ROSSO, SAMUELE TOURN BONCOEUR,  
*La Grande Guerra: storie e memorie valdesi*,  
 Pinerolo, LAReditore, 2014, pp. 94, euro14

La mostra «**La Grande Guerra: storie e memorie valdesi**», inaugurata nel settembre 2014 a Torre Pellice e visitabile fino a febbraio 2015, **ha ora un catalogo-libro edito da LAReditore**, disponibile al Centro Culturale Valdese e nelle librerie del Pinerolese.

La ricerca, curata da Davide Rosso e Samuele Tourn Boncoeur, racconta il modo in cui la Chiesa Valdese e il territorio delle valli valdesi del Piemonte in particolare, hanno affrontato la perdita di tante vite umane (i valdesi caduti nel conflitto furono circa 500, un po' meno di 100 i mutilati e una quarantina i dispersi), e i problemi delle famiglie legati agli eventi bellici.

Il **catalogo** presenta un'introduzione dello storico Giorgio Rochat, ed è **arricchito, rispetto alla mostra, da una collezione di fotografie** scattate da soldati e cappellani militari valdesi sul fronte di guerra nel periodo 1915-1918 e da alcune immagini di come si presentano oggi i monumenti e anche i luoghi che videro 100 anni fa la Grande Guerra.

## Avete rinnovato l'abbonamento a «la beidana»

ABBONAMENTI 2015



Italia, persona fisica	15 euro
Biblioteche	15 euro
Esteri ed enti	18 euro
Sostenitore	30 euro
Ente sostenitore	52 euro
Una copia	6 euro
Arretrati	7 euro

I versamenti – solo per abbonarsi alla rivista «la beidana» – vanno effettuati sul conto corrente postale n. 34308106 intestato a Fondazione Centro Culturale Valdese.

Per i soci e le socie della Società di Studi Valdesi ricordiamo che l'invio della rivista è compreso nella quota associativa.

«la beidana» si trova su:

[www.fondazionevaldese/editoria/labeidana](http://www.fondazionevaldese/editoria/labeidana)

[www.bibliografiavaldese.com](http://www.bibliografiavaldese.com)

[redazione.beidana@gmail.com](mailto:redazione.beidana@gmail.com)

**Scriveteci!**

---

Hanno collaborato a questo numero de «la beidana»:

- **Maria Anna Bertolino** è dottore di ricerca in Scienze Antropologiche presso la Scuola di Dottorato in Scienze Umane e Sociali dell'Università degli Studi di Torino con una tesi sul recupero dell'architettura vernacolare e sul ripopolamento di abitati alpini. Attualmente cultrice della materia presso il dipartimento di Lingue e Letterature Straniere e Culture Moderne della stessa Università. Specializzata in antropologia alpina e in antropologia dei beni culturali.

- **Giulia Fassio**, nata ad Asti nel 1980, è dottore di ricerca in Scienze Antropologiche all'Università di Torino e in Storia all'Università di Grenoble. Si occupa prevalentemente di antropologia delle migrazioni e antropologia alpina.

- **Elisa Gosso**, nata a Pinerolo nel 1983, laureata in Antropologia Culturale ed Etnologia nel 2009, è dottoranda in Scienze Antropologiche presso l'Università di Torino. In ambito accademico, si è occupata di emigrazione, antropologia storica e antropologia sociale, approfondendo in particolare la tematica dei social/cultural boundaries (confini sociali/culturali). Attualmente sta conducendo ricerche su transnazionalismo e contesti postmigratori valdesi.

- **Edi Morini**, nata a Parma nel 1958, abita a Torre Pellice. Giornalista pubblicista, ha collaborato e collabora con diversi periodici protestanti e locali scrivendo articoli e recensioni.

- **Valentina Porcellana** insegna Antropologia culturale presso il Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione dell'Università di Torino. Tra le sue pubblicazioni: *In nome della lingua. Antropologia di una minoranza* (Roma, Aracne, 2007); *Alé è tourné, emigrazione e ritorno tra fine Ottocento e inizio Novecento nella comunità di Giaglione in Valle Susa* (Scarmagno, Priuli & Verlucca, 2012). Con Federica Corrado ha curato *Alpi e ricerca. Proposte e progetti per i territori alpini e Nuove frontiere della ricerca per i territori alpini* (Milano, FrancoAngeli, 2010 e 2013).

- **Pier Paolo Viazzo** insegna Antropologia sociale presso il Dipartimento di Culture, Politica e Società dell'Università di Torino. Tra i suoi lavori: *Comunità alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo ad oggi* (Bologna, Il Mulino, 1990; 2a ed. Roma, Carocci, 2001) e *Introduzione all'antropologia storica* (Roma-Bari, Laterza, 2000). Con Laura Bonato ha recentemente curato il volume *Antropologia e beni culturali nelle Alpi* (Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2013).

## La redazione

- **Simone Baral**, nato a Pinerolo nel 1987, è originario di Pomaretto. Sta svolgendo il dottorato in Storia all'Università degli Studi di Torino con un progetto sulla storia delle opere sociali della Chiesa Valdese. Nella stessa città lavora da alcuni anni in ambito museale (Museo Nazionale del Risorgimento di Torino, Museo di Anatomia Umana "L. Rolando" e di Antropologia Criminale "C. Lombroso").

- **Micol Long** è nata a Pinerolo nel 1985. Ha studiato Storia all'Università degli Studi di Torino, dove si è appassionata di storia medievale e di storia della cultura. Ha poi conseguito un dottorato di ricerca alla Scuola Normale Superiore di Pisa e una specializzazione in Scienze della Cultura presso la Scuola Internazionale di Alti Studi della Fondazione San Carlo di Modena. Al momento lavora come ricercatrice post-doc di storia medievale in Belgio, ma cerca di mantenere i contatti con le sue Valli di origine.

- **Ines Pontet**, nata a Torre Pellice nel 1965, risiede a Villar Pellice. Lavora come segretaria alla Fondazione Centro Culturale Valdese. Coautrice, insieme ad altre donne dell'area valdese, del libro *La parola e le pratiche. Donne protestanti e femminismi* (Claudiana, 2007), è in redazione dal 1994.

- **Aline Pons**, nata nel 1986 a Pinerolo, vive a Pomaretto e svolge un dottorato in Scienze del Linguaggio e della Comunicazione presso l'Università degli Studi di Torino. Laureata in Scienze Linguistiche, da ottobre 2012 fa parte della redazione dell'ALEPO (Atlante Linguistico Etnografico del Piemonte Occidentale). Dal 2010 si occupa dello Sportello Linguistico Occitano presso la Scuola Latina di Pomaretto.

- **Manuela Rosso**, nata a Pinerolo nel 1980, abita ad Inverso Pinasca. Laureanda in Architettura al Politecnico di Torino, collabora con l'associazione Amici della Scuola Latina di Pomaretto e con il Centro Culturale Valdese. Occasionalmente pubblica articoli di carattere culturale su «L'Eco delle Valli Valdesi - Riforma» e su «Dislivelli», newsletter d'informazione dell'omonima associazione. Appassionata di disegno, ha realizzato le illustrazioni di svariate pubblicazioni.

- **Sara Tourn**, nata a Pinerolo nel 1982, è redattrice della Beidana dal 2003. Laureata in Culture Moderne comparate a Torino, è redattrice del settimanale "Riforma-L'Eco delle valli valdesi" e dirige il periodico "L'Amico dei fanciulli". Conseguito il Master in Economia, management, promozione e valorizzazione del turismo a Torino, lavora con un *tour operator* locale occupandosi di comunicazione.

- **Samuele Tourn Boncoeur**, nato a Pinerolo nel 1982, laureato in Storia e tutela del patrimonio archeologico e storico artistico presso l'Università di Torino, è impiegato presso la Fondazione Centro Culturale valdese con l'incarico di conservatore del Museo valdese di Torre Pellice.