Per un ecomuseo Walser della valle del Lys

Il progetto dell'ecomuseo delle comunità walser si propone di offrire al visitatore la possibilità di conoscere in modo meno aleatorio e occasionale i caratteri del patrimonio culturale, economico e sociale di un territorio vissuto da una popolazione, quella walser, che in questo spazio alpino relativamente ristretto e difficile ha saputo vivere con tenacia e costruire anche le sue fortune.
Il progetto prevede il coinvolgimento dei Comuni della Comunità montana Alta Valle del Lys con i loro enti, le associazioni culturali locali e gruppi d'interesse diversi.
Come tutti gli ecomusei, anche in questo caso si vogliono valorizzare quelle componenti territoriali e quei beni a cui viene riconosciuto un particolare valore storico e culturale. Questi possono essere rappresentati da ambienti come gli alpeggi con le loro vie d'accesso, i percorsi tradizionali come il sentiero walser, le frazioni con le loro unità abitative più caratteristiche dove si concentravano le attività produttive agro-pastorali e le industrie di trasformazione.
Si è pensato ad un «sistema espositivo integrato», capace cioè di collegare in modo organico e conseguente i diversi ambienti visitabili con i luoghi dove già esistono edifici di importanza storica ed estetica, coniugando così le espressioni più popolari con le realizzazioni della cultura alta. Con i recenti lavori di restauro di Casa Thedy a Gressoney-La-Trinité si è voluto ricostruire un interno il più possibile fedele alle destinazioni tradizionali, dotato di arredi e oggetti originali. I lavori di restauro della vicina Casa Rial renderanno disponibili alcuni spazi aggiuntivi nei quali saranno illustrati aspetti legati alle attività commerciali, alla religiosità, al rapporto con il Monte Rosa. Il progetto, portato avanti con passione dai gruppi di lavoro volontario costituiti dagli abitanti delle Comunità Walser, è stato curato dal professor Paolo Sibilla, antropologo dell'Università di Torino, al quale si devono i testi qui pubblicati, con l'assistenza e la collaborazione della dott.ssa Valentina Porcellana e del dott. Nicola Prinetti e vede il diretto coinvolgimento dei rappresentanti delle associazioni culturali locali e dei Comuni parte della Comunità montana Walser.

Le comunità Walser della Valle del Lys

Le Alpi centrali hanno visto nel medioevo l'espansione di una popolazione di ceppo germanico: i Walser. Discendenti da tribù alemanne originarie dell'alto corso del fiume Reno, essi si stabilirono intorno all'anno Mille nell'Alto Vallese.

Di là successivi flussi migratori, a partire dal XII secolo, hanno portato nuclei di questa popolazione a fondare numerose colonie in una larga zona delle Alpi, dalla Savoia all'Austria. Dal Vallese l'espansione si è diretta anche verso sud, valicando la linea di displuvio e creando delle «isole» linguistiche.

Esse sono per la maggior parte concentrate nelle testate delle valli a sud del Monte Rosa: in Piemonte (Ossola inferiore, Valle Anzasca, Valsesia) e in Valle d'Aosta (Valle del Lys). Pare che questi insediamenti d'alta quota siano stati resi possibili da una congiuntura climatica particolarmente favorevole. Nel loro insieme essi costituiscono una sorta di «sentinella tedesca», come la definì lo scienziato ginevrino Horace-Bénédict de Saussure che visitò la Valle del Lys nel 1788.

La lingua dei Walser, nelle sue varianti locali, deriva dal medio alto tedesco antico e si collega alle complesse vicende storiche che hanno interessato questa popolazione alemanna. Nella Valle del Lys la linea di popolamento walser si estese sul territorio dei comuni di Gressoney-La-Trinité, Gressoney-Saint-Jean ed Issime; in una parte di questa, tuttavia (gran parte dell'odierno comune di Gaby), finì per prevalere la parlata francoprovenzale. Nel XV secolo anche la testata dell'adiacente Valle di Ayas contava coloni di lingua tedesca.

Gròssò Albezò (Alpenzu Grande), 1913
Archivio Guindani

Il toponimo Gressoney è menzionato per la prima volta nel 1219, tra i beni appartenenti alla mensa vescovile di Sion. Non sappiamo se vi fosse allora un insediamento stabile. Risale al 1239 la prima menzione di abitanti alemanni ad Issime; a Gressoney essi sono attestati per la prima volta nel 1242. Successivamente sono menzionati anche gli abitanti di Tschaval, Orsiò, Bätt e Nétschò.
I coloni si organizzarono stabilmente sul territorio spingendo le coltivazioni a quote molto alte; ciò fu facilitato dal riscaldamento climatico registrato tra il IX ed il XV secolo.
L'uso della parlata tedesca costituì a lungo l'unico mezzo di comunicazione per buona parte della popolazione. La consistenza di questa barriera linguistica si evidenziò per esempio a Gressoney quando, nel 1412, in occasione di una visita pastorale, gli abitanti fecero presente che solo due donne della comunità erano riuscite, in occasione della Pasqua, a confessarsi dal vicario di Issime, che non comprendeva la loro lingua. Questi officiava anche nella chiesa di Gressoney che verrà definitivamente costituita in parrocchia autonoma solo nel 1660.

Stadel a Óbrò Ronc (Ronc superiore), 1923
Archivio Guindani

Ciò potrebbe fare pensare che le comunità walser fossero sostanzialmente chiuse verso l'esterno. In pratica ciò non è mai avvenuto sia a causa degli indispensabili ed inevitabili contatti con la popolazioni limitrofe, sia a causa dell'emigrazione.
Dalla fine del secolo XV dalle due comunità di Gressoney, a causa della scarsità delle risorse locali, si sviluppò un crescente flusso di emigranti che scelsero i cantoni della Svizzera tedesca e della Germania meridionale per dedicarsi a piccoli commerci itineranti di chincaglierie, mercerie e tessuti. Nello stesso periodo a Issime si sviluppò un diverso modello migratorio che riguardò soprattutto attività collegate al settore delle costruzioni e che si rivolgeva all'area francoprovenzale ed ai paesi di lingua francese.
Nel corso del tempo la corrente migratoria gressonara oltre ad incrementarsi si perfezionerà fino ad assumere marcati caratteri imprenditoriali che dureranno per oltre due secoli fino ad esaurirsi alla fine dell'Ottocento. Si trattò comunque di un'attività che non mandò in crisi le pratiche tradizionali dell'agricoltura e dell'allevamento che, nelle comunità, continuarono a mantenere un significato economico e culturale molto rilevante fino ad anni recenti. La fortunata pratica commerciale dei mercanti di origine gressonara (Krämra) non impedì loro di mantenere un vincolo stabile con le proprie comunità d'origine che si avvantaggiarono per gli ingenti trasferimenti di risorse che si realizzarono nel tempo.

Tra Ottocento e Novecento, la presenza per molti anni della Regina Margherita di Savoia a Gressoney (1889-1925), eletto a suo soggiorno estivo, ha contribuito non poco a gettare le basi di un precoce sviluppo del turismo e del terziario locali.

Castel Savoia, Gressoney-Saint-Jean
Cartolina, archivio Gianni Cesaro

Casa Thedy a Tache

Questo fabbricato, destinato a museo etnografico, sorge nell'antico villaggio di Tache costituitosi nel tempo a capoluogo di Gressoney-La-Trinité. Nella località, già nel 1490 esistevano abitazioni, granai, stalle e un forno comunitario. Solo nel 1671 verrà costruito un primo oratorio che diventerà in seguito chiesa parrocchiale.
Questa antica dimora fornisce un esempio di abitazione rurale che nel corso dei secoli ha subito vari riadattamenti strutturali voluti dalle famiglie che la ebbero in proprietà o in uso.
Il complesso abitativo è noto come Casa Thedy, dal cognome della famiglia ultima proprietaria.
Esso è formato da due corpi di fabbrica contigui costruiti in tempi diversi, come fa pensare il diverso livello delle coperture in pietra. Si presume che la parte più bassa, situata a nord e quindi più fresca, sia la più antica: consta di un unico locale in muratura destinato a cantina (chär) e deposito di prodotti deperibili. La parte che si affaccia a sud e si sviluppa su due piani comprende al piano terreno il soggiorno invernale costituito dalla stalla e dalla zona abitativa (wongade), mentre al primo piano si trovano il fienile (dielé), la dispensa (spicher) e una piccola camera da letto (stòbò).

Panorama di Gressoney-La-Trinité in direzione sud, 1940 circa
Cartolina, archivio Gianni Cesaro

L'attuale restauro, che ha riportato la casa all'antica struttura, non ha previsto l'angolo del focolare (firhus) per la lavorazione del latte che in tempi antichi era collocato in un altro ambiente e che in tempi più recenti era stato ricavato dividendo a metà la stalla.
All'esterno è stato ricostruito in legno il tipico loggiato delle case walser con gli essiccatoi trasversali per l'orzo e la segale.
Le verifiche catastali non hanno consentito di individuare notizie anteriori al 1772, anno in cui il complesso, costituito dall'abitazione da ambienti e ricoveri diversi e da un cortile, viene censito in proprietà Delapierre. Successivamente, le registrazioni catastali del 1838 lo attribuiscono in proprietà ad Antoine Welf, commerciante di tessuti in Svizzera.
Nel 1915 passò alla famiglia Thedy che lo cedette al Comune di Gressoney-La-Trinité nel 1991.

Il villaggio di Tache con, al centro, casa Thedy, 1913
Archivio Guindani

Fòhréschhus en de Tache

Détz gebi, bschtémmts etnografésches museo z'chéeme, fénndsché em uroalte dòrf Tache, mét der zit houptòrt vòm Oberteil (Gressoney-La-Trinité) kéemet. Hie schò em 1490 sinn gsid hischer, spichra, gadma òn en dòrfbachofe. Érscht em 1671 éscht gmachté kanget en tschappòlò wò éscht dernoa em 1686 Chélchò mé pfoahér kéemet.
Désché oaltò wonòng gebt es bischpél vòn puròhus, òn em louf vòn de joarhònderté éscht véll moal kändreté kanget nach dem wélle vòn de meischtra oder vòn déene wò heindscha brucht.
Dem ganze tuemò séege Fòhréschhus, nach dem familiònoame vòn de letschte meischtra.
Hie fénnmò zwei zéemekafté gebiné, ni bédé en der glichò zit gmachté, wie chammò denge fägs der ònglichò héché vòn de blattòtaché. Éscht z'denge dass der òndre teil, gäge d'schattòsittò òn daròm fréschòr, sige der eltschtò: éer hät es einzégs lòkal òs stei, benòtzs wie chär oder fer ufzbeware verdéerbléché woar. De teil wò lògòt gäge d'sònnòsittò hät zwei stocka, em òndre de wongade fer de wénter, òn em érschte stock de dielé, de spicher òn e lécké stòbò. En oalte zitte éscht z'firhus fer d'mélch z'wéerchò warschindléch eswoa wittòr gsid, òn en chòrzerer zit eneme stòck vòm zerteilte gade.
D'jetzegò eménréschtòng hätdsché béldòt òf dem oalte gebi, òn sotte gebts keis firhus. Ussnezò éscht emufgmachte kanget de tipésche holzene schoff vòn de walserhischer, mét de latte woa tiemò henge z'gras z'trechne.
Noa z'lògò dem kadaschter hämmò ni gfònnet nachréchte frienòr als em 1772, en déschem joar éscht alz zéeme éngschrébens kanget wie guet vòn Delapierre, wonòng, andré verschidené lòkalé òn ou e vorplatz.. Nacher em kadaschter vòm 1838 éscht zuegschrébens als guet vòn Antoine Welf, tuechhändler en der Schwiz.
Em 1915 geits der familiò Thedy (Fòresch) wò em 1991 tuets verchoufe der gmeind vòn Gressoney-La-Trinité, fer dass machésch eppés wò tiegé z'òrt verwéerdrò.

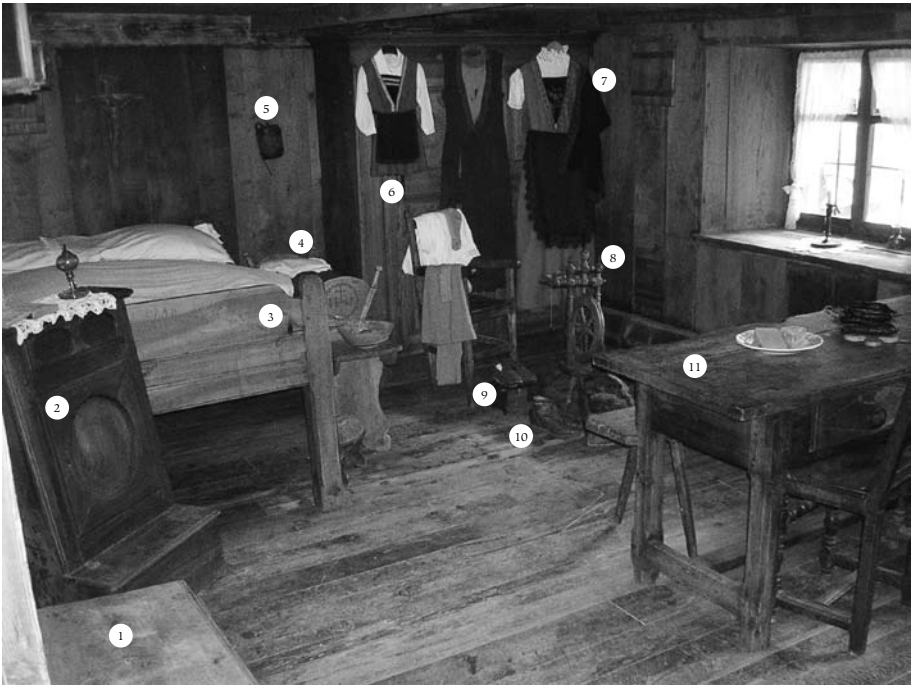
Gressoney-La-Trinité,
inizio Novecento
Cartolina, archivio Gianni Cesaro

Soggiorno invernale e stalla (wongade)

L'ambiente al piano terreno era destinato a svolgere una duplice funzione: era ricovero per gli animali e luogo di abitazione. L'entrata dava direttamente nella stalla e aveva dimensioni sufficienti a consentire il passaggio dei bovini. Agli animali era destinata una pavimentazione in legno di larice leggermente rialzata rispetto al piano in pietra.
Le deiezioni degli animali venivano raccolte in un canale di scolo per essere poi destinate alla concimaia, esterna alla casa. A livello del soffitto, in corrispondenza del canale, correva una funicella che serviva a sostenere altre funi pendenti alle quali venivano assicurate le code delle mucche affinché non cadessero nel liquame sottostante.
Si trattava di un accorgimento molto importante data la vicinanza della parte di abitazione destinata alle persone. Infatti i due ambienti abitati, il wongade e la stalla, erano separati solo da una bassa parete di legno e da eventuali tendaggi. Questa sistemazione permetteva di sfruttare il calore prodotto dagli animali.
Nel wongade si svolgeva la vita della famiglia. Alle consuete attività domestiche, specie nei mesi invernali, si aggiungevano tutte quelle industrie di trasformazione (filatura, riparazione e fabbricazione di utensili) destinate alle produzioni familiari e alla cura degli animali.
Per quanto gli arredi fossero essenziali, nella parte destinata ad abitazione si trovavano, in genere, oltre alla stufa in pietra ollare (ofòstei), una piattaia, un tavolo con sedie e sedili in legno, cassapanche utili a riporre la biancheria e, in taluni casi, un armadio.
Il letto era addossato ad una parete e, in caso di necessità, un secondo letto, più basso e munito di rotelle, era ospitato sotto il giaciglio principale. Nella casa tradizionale walser un angolo era normalmente destinato alla preghiera, con un inginocchiatoio e le immagini sacre.

Nel wongade, 1969
Archivio Guindani

1. Bròhacker (tagliere per il pane)
2. Bank (panca)
3. Tésch (tavolo)
4. Gadòofe (stufa da stalla)
5. Falsade (credenza)



1. *Òcker (cassapanca)*
2. *Bättstuel (inginocchiatoio)*
3. *Bett (letto)*
4. *Lägert (culla)*
5. *Bòratschò (borraccia)*
6. *Känter (armadio)*
7. *Tracht (costume tradizionale)*
8. *Spénnrad (filatoio per lana)*
9. *Socka (pantofole)*
10. *Finé schue (scarpe eleganti)*
11. *Tésch (tavolo)*

Cantina (chär)

Locale destinato alla conservazione delle scorte alimentari deperibili. Si tratta di un ambiente semi-interrato con basso soffitto a volta e pavimento in terra battuta, situato nella parte più fresca della casa. La sua conformazione permette il mantenimento di una temperatura costante di circa 5°C in tutte le stagioni. In Casa Thedy la cantina è ricavata nel settore più antico e più protetto dell'abitazione.

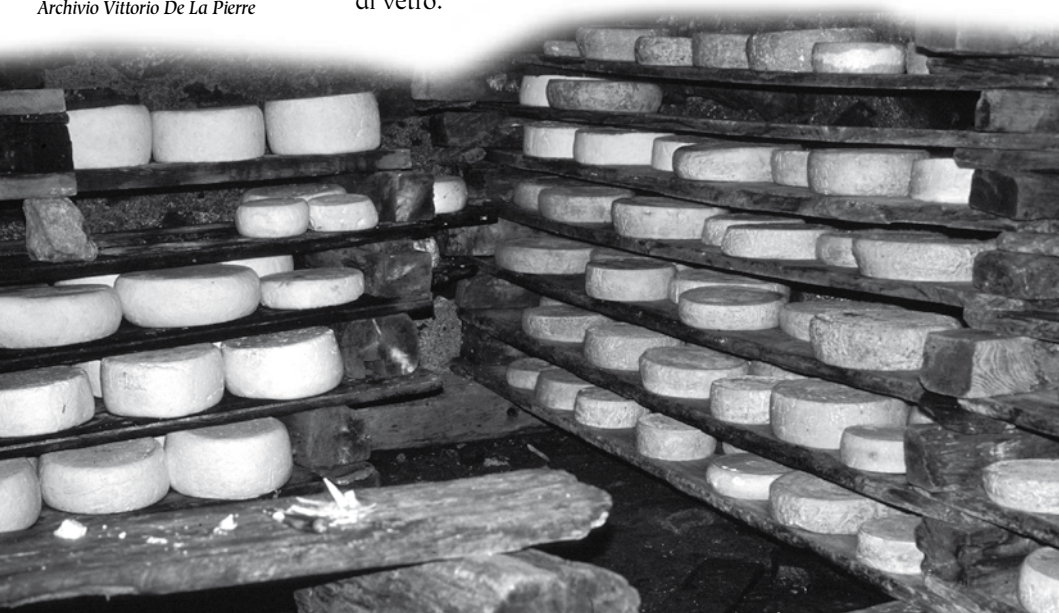
I formaggi erano sistemati su impalcature in legno a piani circolari sovrapposti per assicurarne la stagionatura e tenerli lontani dai topi. In un angolo della cantina trovava posto un ampio cassone per le patate. In un recipiente contenente sabbia si ponevano gli ortaggi per prolungarne la freschezza.

Nei mesi invernali, qui veniva conservato il latte prodotto dalle mungiture in attesa di averne una quantità sufficiente per procedere alle lavorazioni successive (burro, latticini e formaggio).

Il latte era lavorato in un ambiente diverso, il firhus, dove veniva portato a idonea temperatura in paioli di rame appesi a un braccio mobile.

Il vino, acquistato annualmente dai produttori di fondovalle, veniva riposto in cantina in piccole botti o in bottiglie di vetro.

Conservazione della toma
Archivio Vittorio De La Pierre



1. *Tablat (ripiani girevoli)*
2. *Greschoney chésch (toma di Gressoney)*
3. *Chéschchessé, décketòmeral (caldaia per formaggi, frusta per cagliata)*
4. *Fas (botte per il vino)*
5. *Damid_chanò (damigiana)*
6. *Wifas (botticella per il trasporto di piccole quantità di vino)*
7. *Achenfas (tino per il siero inacidito destinato alla preparazione della ricotta)*
8. *Bòratschò (borraccia)*
9. *Chéschte fer ufzbeware verdéerbléché gnies (cassa per conservare gli ortaggi)*
10. *Mélchkasserolò (bacinella che, riempita di latte e lasciata in ammollo nell'acqua corrente, permetteva la conservazione del latte e la separazione della panna)*
11. *Eimer-zéseléng (secchio in rame)*

Dispensa (spicher)

Ogni famiglia gressonara provvedeva alla propria scorta di carne. A seconda delle possibilità si macellava un maiale, una manza o una capra. Mentre bovini, caprini e ovini venivano allevati nell'intero corso dell'anno, il maiale veniva acquistato da commercianti esterni in occasione della festa patronale del 24 giugno. L'animale, durante l'estate, veniva posto all'ingrasso e alimentato con il latticello scartato dalla lavorazione del formaggio.
In autunno la sua alimentazione veniva integrata con le patate prodotte in loco, farina di mais e latte. Fra Natale e Capodanno giungeva il momento della macellazione; il peso dell'animale poteva giungere sino a 150 chili.
Normalmente i salami venivano confezionati a Santo Stefano e insaporiti con le spezie acquistate il 12 novembre alla fiera di Pont-Saint-Martin. I salumi venivano affumicati con legno di ginepro (de rächetrò) raccolto in autunno. Questo legno, ancora verde, bruciato nel camino della casa (de trächò) o in un locale apposito (d'reiké) emanava un fumo profumato, adatto sia per gli insaccati, sia per il lardo e le diverse carni di capra e pecora macellate in novembre.

De spicher (la dispensa)

La carne destinata al consumo invernale veniva conservata anche sotto sale in capaci recipienti (z'messatòfas). Il prodotto (z'messatofleisch), consumato durante l'inverno, veniva insaporito con aglio ed erbe aromatiche. Al comparire dei primi calori, ciò che era avanzato veniva affumicato e appeso al soffitto dello spicher.
In questa dispensa venivano raccolti, negli scomparti di appositi cassoni (z'chòròòcker), anche i cereali e le farine. Nello stesso spicher erano conservate, al riparo dai topi, grosse forme di pane sistemate sui piani di rastrelliere (de rächtòliere) pendenti dal soffitto. Una volta all'anno, dopo la fiera di Pont-Saint-Martin, in fase lunare propizia, il pane veniva cotto nei forni comuni di ogni villaggio. Si incominciava col fare il lievito: una porzione di pane crudo trasmessa da una famiglia all'altra serviva a far fermentare l'impasto per un'intera notte. Successivamente le donne di famiglia provvedevano a confezionare le pagnotte. I bambini, a loro volta, erano soliti dare forme diverse e insolite a piccoli pani (tsebia). Un addetto al forno (de becker) si occupava del fuoco. Ad operazione conclusa si imponeva il segno della croce su ogni pagnotta.
A seconda della materia prima impiegata si poteva avere pane di farina bianca (d'weizenzbròt) oppure pane scuro, di orzo (z'géerschtenzbròt) o di segale (z'ròckenzbròt). Essendoci scarsità di farina si confezionava anche un pane più scadente amalgamando patate schiacciate insieme alla farina.

La cottura del pane
Archivio Vittorio De La Pierre

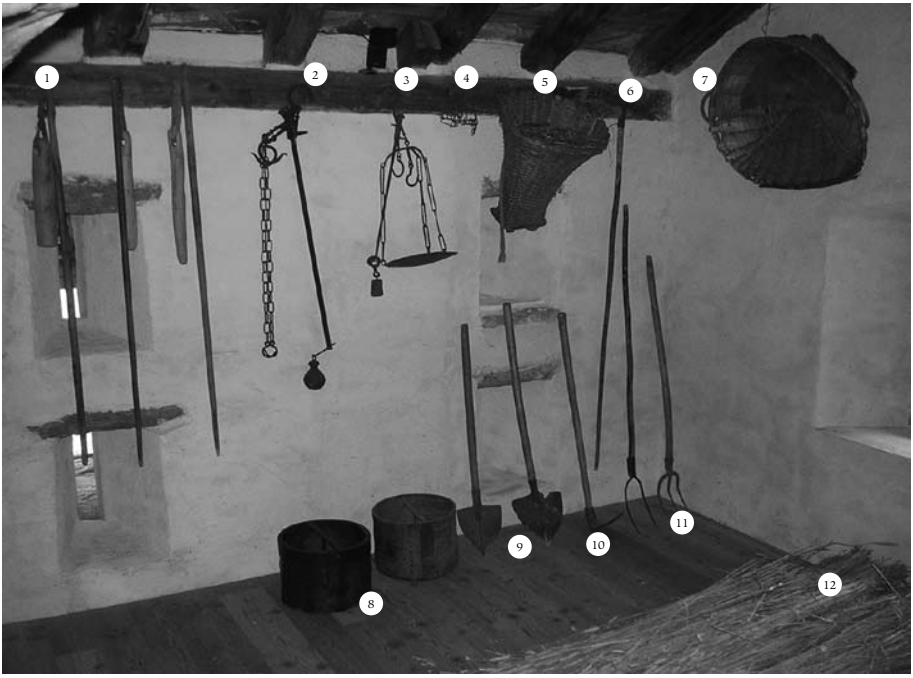
Coltivare (pflanzò)

A Gressoney molti seminativi ricavati con terrazzamenti lungo i declivi erano destinati alla coltivazione della patata (d'héerfel), introdotta nelle zone alpine solo alla fine del XVIII secolo. La semina delle varietà di tuberi adatte ai terreni d'alta montagna avveniva in primavera ed era preceduta dallo spargimento del letame che avveniva con l'uso di apposite forche (d' mèschtgabelò). La preparazione dei suoli avveniva a maggio con l'uso di vanghe (d'acherschuflò). A distanza di qualche settimana dalla semina veniva praticata una leggera sarchiatura, mediante un rastrellino in ferro, onde facilitare la comparsa dei germogli. A ottobre, dopo la raccolta eseguita con la zappa (d'houò), il prodotto veniva sistemato in cassoni riposti nel buio della cantina dove veniva assicurata una buona conservazione per tutto l'anno.
Nei paesi della media valle del Lys, come Lillianes e Fontainemore, la produzione di patate era scarsa. Si stabiliva allora tra Gressoney e queste località un'economia di scambio che prevedeva il trasferimento di patate contro uguali quantità di castagne. Unite al latte, queste ultime servivano a preparare dei piatti che andavano ad arricchire l'alimentazione dei gressonari.
Oltre alle patate si seminavano l'orzo (de géerschtò) e la segale (de rocke) che le donne provvedevano a mietere

Orsio (Gressoney-La-Trinité), campi coltivati
Cartolina, archivio Luciana Favre

durante l'autunno utilizzando la falce messoria (d'sechò). Questo strumento, dalla breve lama ricurva e molto più leggero della grande falce, era usato anche per ricuperare il foraggio magro dai luoghi più difficili e pietrosi. I mazzi di segale (gòve) venivano essiccati sulle balconate degli stadel (d'schofflatte) e poi ritirati nei fienili. A novembre li si batteva in terra con un apposito attrezzo, il correggiato (de flégel), nel corridoio del fienile. Le granaglie erano poi fatte saltare nel wannò per liberarle da pula e impurità.
Gli orti, molto curati, occupavano porzioni di terreno antistanti le abitazioni. Nelle diverse aiuole trovavano posto insalata (de salat), carote (d'rieblè), barbabietole (d'rande), cipolle (d'zébelò), cavoli (d'kòlò), rape (d'roafò) ed erbe aromatiche.
Tali prodotti erano riservati, in parte, all'alimentazione invernale. Per la conservazione dei prodotti dell'orto si usavano scatole o cassette riposte in luoghi freschi.

Raccolta della segala
Archivio Luciana Favre



1. *Flegél (correggiato per la trebbiatura)*
2. *Woagò (bilancia)*
3. *Chettéwoagò (stadera)*
4. *Schärògrécht (trappola per talpa)*
5. *Chòrb (gerla)*
6. *Isnéräche (rastrello di ferro)*
7. *Wannò (vaglio)*
8. *Chòròmäs (misura per cereali e farine)*
9. *Acherschuflò (vanga)*
10. *Houò (zappa)*
11. *Gablò (forcone)*
12. *Goarbò (covoni)*

Latte (mélch)

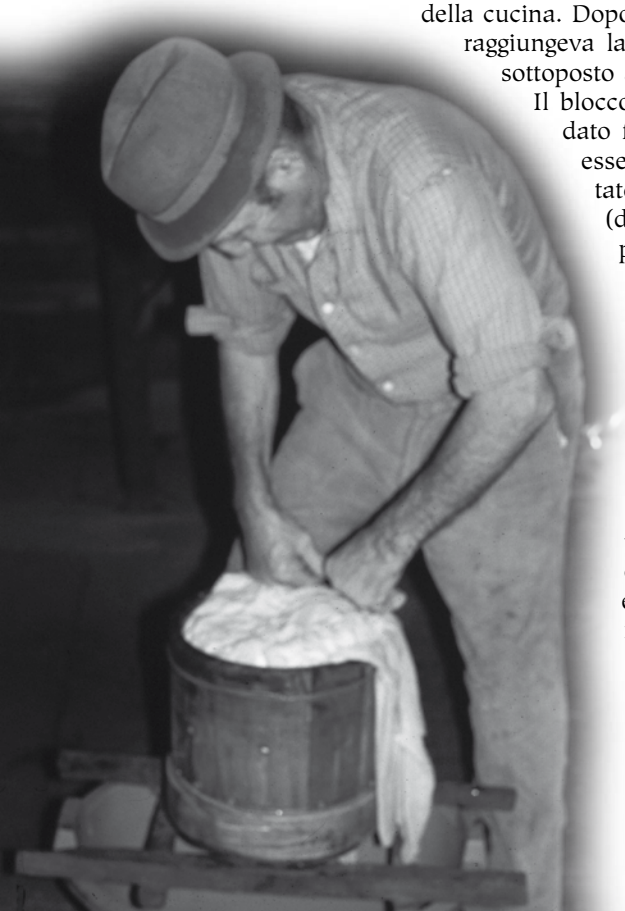
Il latte, insieme alle patate, era uno dei componenti principali dell'alimentazione dei gressonari di ogni età. Le carni avevano invece un consumo ridotto, prevalentemente festivo. Tutte le famiglie di Trinité disponevano di due o tre mucche, oltre a qualche capra e a un certo numero di pecore che fornivano la lana. Benché l'allevamento fosse l'attività principale, la maggioranza delle famiglie disponeva di un numero limitato di bovini. Pertanto le produzioni di burro (de ange) e formaggio (de chésch) erano scarse, a volte insufficienti. Ciò accadeva soprattutto d'inverno, quando le mucche erano gravide, e a febbraio, quando davano alla luce i vitellini che necessitavano del latte materno. Quando vi era latte in eccesso, non destinato al consumo familiare, esso poteva essere venduto ai turisti.
La cultura locale ha sempre riservato un particolare rilievo alle tecniche di trattamento dei prodotti derivati dal latte, in particolare alla lavorazione del burro e dei formaggi.

Colaformaggio (d' Fattrò)

La preparazione del burro richiedeva che venisse preventivamente raccolta una quantità sufficiente di panna (d'nidlò) che veniva trattata con la zangola (z'chébié); il burro si formava per sbattimento. Lavato poi in acqua fredda, esso veniva ulteriormente trattato per separare il latticello (d'angmélch), usato per i pastoni dei maiali o per preparare le zuppe per i cani. I pani di burro assumevano la forma definitiva dopo essere stati pressati in appositi stampi di legno (z'angòzeiché).

La preparazione del formaggio, in particolare della toma da parte delle donne di casa, richiedeva molte cure. Il latte, raccolto in una caldaia di rame (z'chéschchessé), era sottoposto all'azione del fuoco che ardeva nel camino della cucina. Dopo una mezz'ora di riscaldamento raggiungeva la temperatura richiesta e veniva sottoposto all'azione del caglio (z'chaslob). Il blocco di tenera pasta che si era andato formando era quindi pronto per essere separato dal liquido, depositato in una forma circolare in legno (d'fâttrò) e posto a scolare su un piano inclinato. Quando l'asciugatura era terminata si procedeva alla salatura (ésoalze) e alla stagionatura in cantina. Il procedimento rendeva la toma pronta per la conservazione e il successivo consumo. Quando il latticello di scarto conteneva materia grassa in misura sufficiente veniva sottoposto ad ulteriore cottura per la produzione di fior di ricotta (d'schòmmeté) e di ricotta (de zégre). In questo modo nulla veniva sprecato.

Preparazione del formaggio
Archivio Vittorio De La Pierre



1. *Nidelgò (mestolo per panna)*
2. *Angòzeiché (stampo per burro)*
3. *Fättrò (colaformaggio)*
4. *Chalbeimer (secchio del vitello)*
5. *Chébié (zangola)*
6. *Chéschchessé (caldaia per formaggio)*
7. *Décketòmeral (frusta per cagliata)*
8. *Sòalztréckò (portasale)*
9. *Chéschfättrò (forma per ricotta)*
10. *Gòppo (coppa in legno)*

Alpeggio (alpòfues)

L'alpeggio è un'attività di pascolo che comporta il trasferimento estivo degli animali soggetti ad allevamento dal fondo valle ai pascoli situati in alta quota. A Gressoney la consuetudine vuole che l'alpeggio abbia normalmente inizio il 14 giugno, giorno di San Bernardo. Durante la salita veniva effettuata una prima sosta di circa 40 giorni in corrispondenza di baite e pascoli situati tra i 1800-2000 metri di quota (d'òndrò alpò). Verso la fine di luglio, dopo aver consumato tutto il foraggio disponibile, le mandrie salivano agli alpeggi superiori a un altitudine che poteva raggiungere i 3000 metri (d'òbrò alpò). Gli alpeggi di Gressoney disponevano raramente di ampie superfici di pascolo, come invece capita in altri distretti alpini, anche in Valle d'Aosta. Gli impianti a prevalente conduzione famigliare potevano sopportare un carico massimo compreso tra i 20 – 40 capi bovini. Oltre al piccolo numero di mucche e giovenche di cui era proprietaria, la famiglia prendeva solitamente in affitto animali che appartenevano ad altri allevatori che non disponevano di impianti propri. Alcuni alpeggi che disponevano di foraggio di qualità mediocre (d'bleikò) oppure che godevano di un'esposizione poco favorevole, venivano riservati alle pecore, notoriamente più frugali delle bovine.

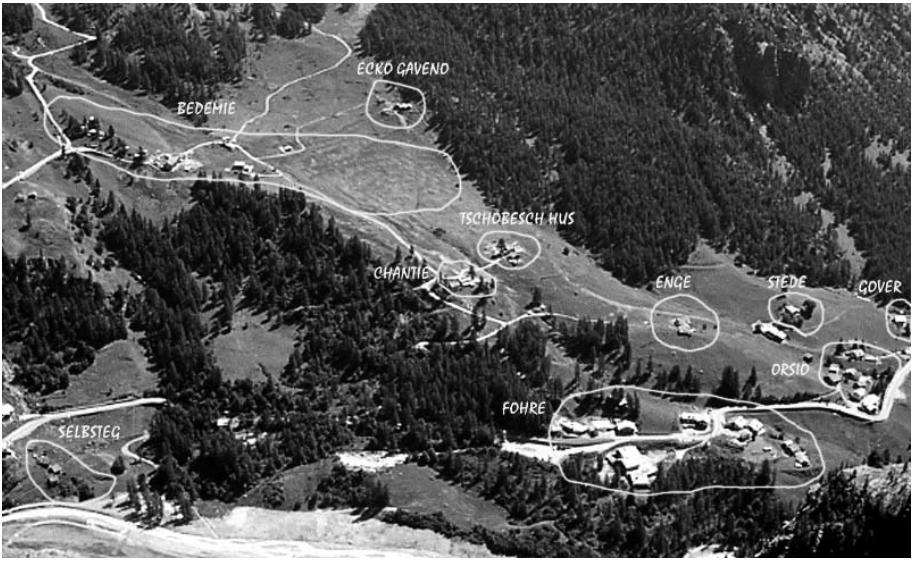
La lunga giornata degli alpigiani era scandita dalle attività di pascolo (weidò), dalle operazioni di mungitura (mälche) mattutina e serale, dal lavoro di scrematura del latte prodotto il giorno precedente e dalla successiva preparazione di burro e formaggio. Il letame (de méscht), ricavato giornalmente dalla pulitura delle stalle, talvolta diluito con acqua, serviva a concimare i prati.

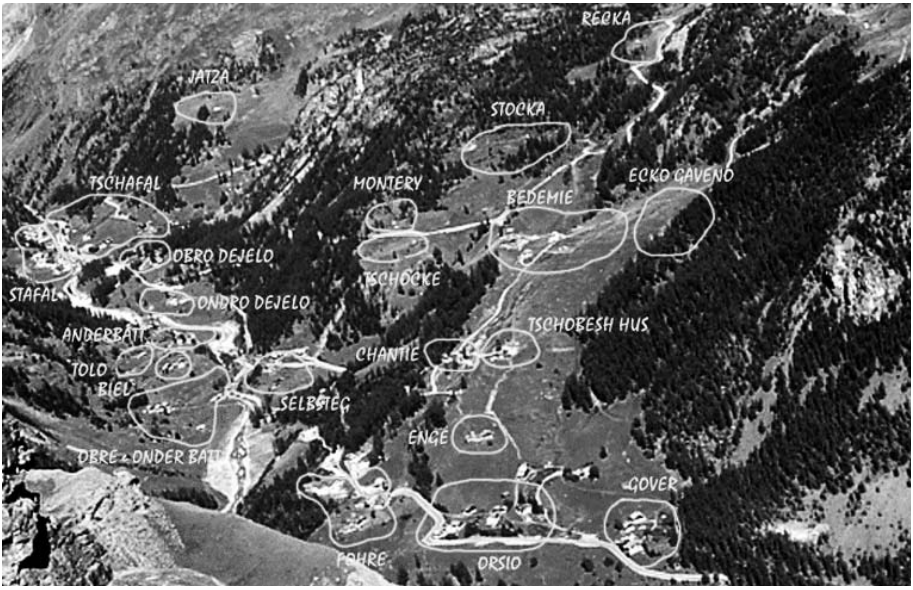
Welfsch Gaveno, Gressoney-La-Trinité
Foto Francesco Prinetti

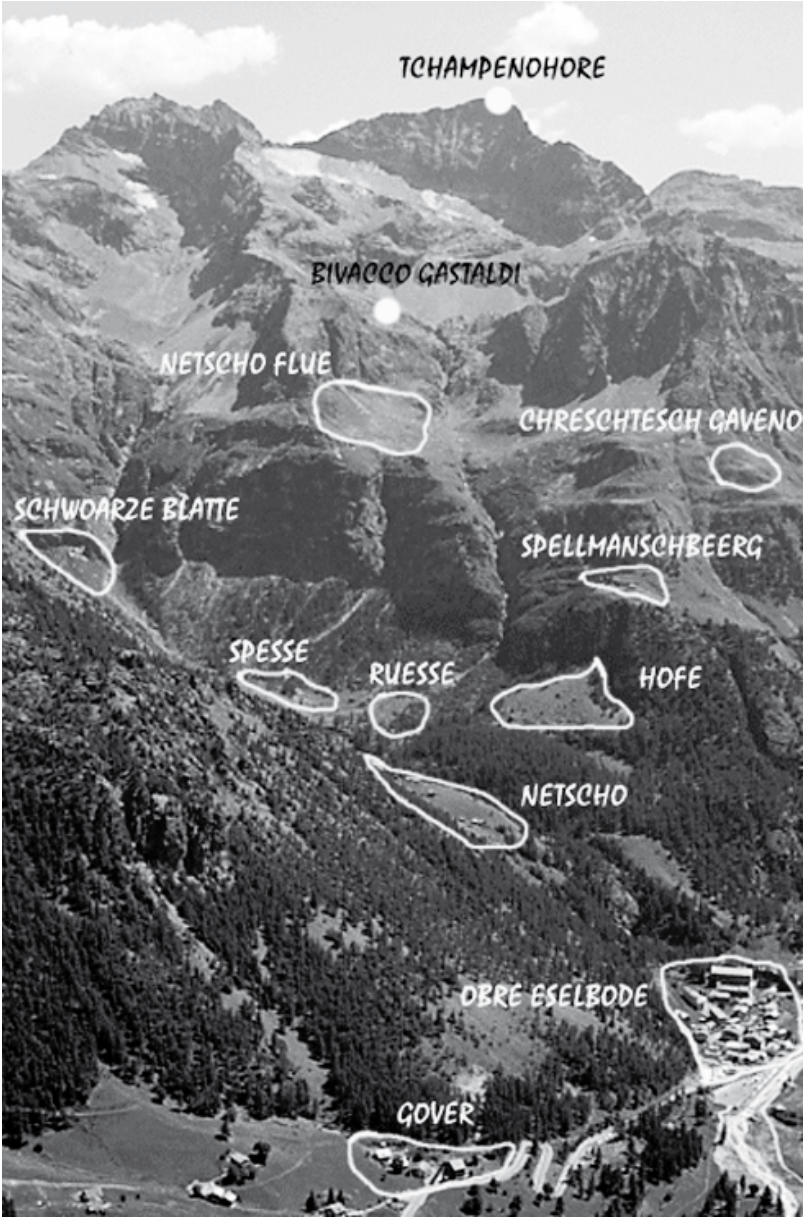
Alla fine di agosto le mandrie concludevano la loro permanenza negli alti pascoli. Seguendo il loro cammino a ritroso riguadagnavano l'alpeggio situato più in basso e, con il 29 settembre, giorno di San Michele Arcangelo, facevano ritorno a valle per rimanere nelle stalle fino alla successiva primavera.

Alpeggio a Sant'Anna (Gressoney-La-Trinité)
Archivio Vittorio De La Pierre

Alpeggi di Gressoney-La-Trinité






TCHAMPENOHORE
BIVACCO GASTALDI
NETSCHO FLUE
CHRESCHTESCH GAVENO
SCHWOARZE BLATTE
SPELLMANSCHBEERG
SPESSE
RUESSE
HOFE
NETSCHO
OBRE ESELBODE
GOVER

Fienagione (heiòzit)

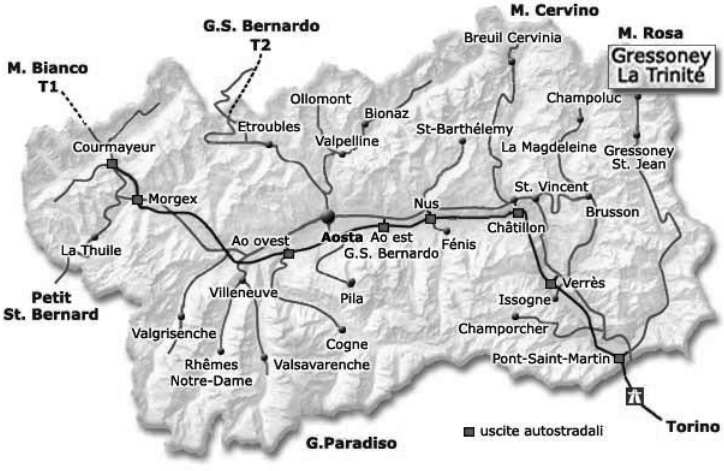
Come in ogni comunità delle Alpi, anche a Gressoney l'allevamento costituiva una risorsa economica importante. Ciò comportava che ai primi di luglio avesse luogo la fienagione che serviva a garantire il fieno necessario per alimentare gli animali durante l'inverno. Secondo una consolidata tradizione gressonara, molti uomini erano soliti emigrare nei mesi estivi verso la Svizzera e la Germania per praticare il commercio ambulante di tessuti e mercerie. Determinandosi una grave penuria di manodopera, durante la fienagione venivano assoldati falciatori (d'medra) provenienti da località valdostane e piemontesi. I péckené, in genere donne provenienti da Piedicavallo, tagliavano l'erba con la falce messoria nelle zone ripide, sassose e intorno ai muretti.
Per consuetudine i falciatori arrivavano a fine giugno in corrispondenza della festività di San Giovanni. Si radunavano nella piazza superiore di Gressoney-Saint-Jean per pattuire i compensi e quindi venire assoldati per 10-15 giorni dalle famiglie disposte ad ospitarli. Nei prati di fondovalle il taglio dell'erba veniva fatto a mano con la falce (d'sägenzò). Per affilare la lama si usava la pietra cote (de wetzstei) e ribattuta con un martello (de tangalhoamer) su di una piccola incudine «a chiodo» che veniva infissa nel suolo (de tangal).

Incontro mattutino dei falciatori (d'médra) all'ingresso del paese, fine XIX secolo
Cartolina, collezione Gianni Cesaro

Per l'essiccazione e la raccolta del fieno venivano impiegati due tipi di rastrelli e la forca; prima si radunava il fieno in lunghe file (schochnò), in seguito lo si ammucchiava per trasportarlo in grossi pacchi di fieno bloccati da tre corde, d'tròssò. Infine si rastrellavano tutti i rimasugli di fieno (stritschò). Caricati sul capo, i pesanti carichi venivano trasportati e accatastati nei fienili il cui tetto in lose di pietra (d'blattòtach), insieme alle feritoie laterali, consentiva la circolazione dell'aria e quindi una perfetta conservazione del foraggio e delle derrate. Durante l'inverno il fieno, stipato e compresso, veniva utilizzato dopo essere stato sezionato e suddiviso in bracciate di fieno (wéschò o oarfal) per mezzo di un attrezzo tagliente chiamato z' meissise.

Fienagione a Gressoney-Saint-Jean
Cartolina, collezione Gianni Cesaro

1. Meissise (taglierina per fieno)
2. Zescht (gerla a stecche)
3. Stritschò (rastrello per i residui di fieno)
4. Heigablò (forca per fieno)
5. Räche (rastrello)
6. Sägensò (falce)
7. Sechò (falcetto)
8. Trégiò (fermacorda)
9. Schliffoaltrò, wetzstei (fodero per cote, cote)
10. Tangalhoamer (martello per battere la falce)
11. Tangal (incudine per falce)
12. Hei (fieno)
13. Tròssò (pacco di fieno per il trasporto)



Museo Walser

Casa Thedy

Località Tache - 11020 Gressoney-La-Trinité (Ao)

Per informazioni:
Comune di Gressoney-La-Trinité, tel. 0125.36.61.37
Aiat Monte Rosa Walser, tel. 0125.36.61.43

Grafica&Stampa:
Tipo-lito di Girardi Maurizio - Châtillon (Ao) - 2007
Tel. 0166 62452 - tipolito@email.it