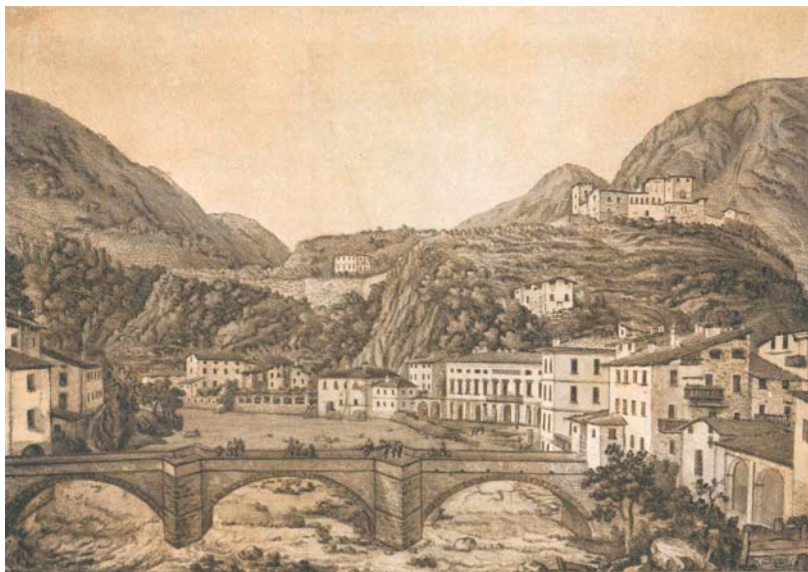


La cultura materiale

Ivan Fassin

ottobre 2004



Città di Sondrio



Unione Europea



Regione Bregaglia

Castello Masegra e Palazzi Sali: un circuito culturale dell'area retica alpina
Progetto Interreg IIIA



Città di Sondrio

Le relazioni culturali, storiche, artistiche, economiche e sociali fra le due realtà confinanti della Valtellina e Valchiavenna e del Canton Grigione sono di lunga data e sono state nel tempo particolarmente intense e significative, sebbene non prive, a volte, di conflitti e lacerazioni.

A partire dalla seconda metà del secolo appena trascorso nei due territori confinanti si è consolidato un lavoro di ricerca storiografica che ha consentito di mettere in luce, al di là degli elementi di frattura e divisione, i rapporti di collaborazione intercorsi tra i due popoli e le problematiche socio-culturali alle quali essi hanno trovato nel tempo soluzioni e risposte analoghe. L'amministrazione comunale di Sondrio è consapevole che, nel momento in cui – come membri dell'Unione Europea – siamo impegnati nella costruzione di una comune identità europea, la conoscenza dell'insieme di vicende storico - politiche e dei prodotti culturali che formano le radici di ciascun paese assume un'importanza centrale. Ha, pertanto, voluto valorizzare e sostenere questa attività di ricerca attraverso il progetto “Castello Masegra e Palazzi Salis: un circuito culturale dell'area retica alpina”.

Nel presentare oggi con piacere al largo pubblico della rete web il risultato del lavoro di un gruppo di qualificati e appassionati studiosi della provincia di Sondrio, il Comune di Sondrio ritiene di rispondere, almeno in parte, all'auspicio avanzato ormai più di 50 anni fa dallo storico Enrico Besta: “Ogni popolo è giustamente custode geloso delle proprie tradizioni, ma il tradizionalismo non deve essere fomite di antitesi etniche e politiche. Una storia che si ispiri a tradizionalismi angusti è propaganda politica, per se stessa la storia non provoca scissure, promuove armonie. Ecco perché nell'interesse generale della cultura, mi rifiorisce sulle labbra l'augurio che gli storici reti ed i valtellinesi si tendano fraternamente la mano perché su entrambi la luce del passato brilli senza velo e adduca verso il conseguimento di una civiltà veramente umana.” (Enrico Besta, Coira 24 aprile 1948)

L'assessore alla cultura
Giuseppina Fapani Antamati

Il sindaco di Sondrio
Bianca Bianchini

<i>Abstract</i>	4
Definizione e problemi	5
<i>Il problema di una definizione</i>	5
Giustificazione del campo di attenzioni	5
Prove di definizione.....	7
<i>Appunti per una teoria degli oggetti</i>	8
<i>Oggetti e pratiche, utensili e procedure operative</i>	9
<i>Cultura materiale valenze simboliche</i>	10
<i>Cultura materiale e memoria</i>	11
<i>Cultura materiale, quotidianità e lunga durata</i>	11
Articolazione della cultura materiale tradizionale: descrizione di settori e campi	13
<i>Insediamiento, modificazione dell'ambiente naturale, costruzione del territorio e del paesaggio</i>	14
Introduzione generale	14
Descrizione sommaria dei principali ambiti di intervento umano sul territorio.....	14
<i>L'abitazione rurale</i>	19
<i>L'abbigliamento</i>	22
<i>L'alimentazione</i>	23
<i>Tecniche del corpo, igiene, medicina</i>	24
<i>Attività e cicli produttivi</i>	24
Raccolta, caccia, pesca	24
Sfruttamento della foresta	25
Coltivazione: orticoltura, agricoltura	26
Allevamento	30
Lavorazioni domestiche	35
Artigianato di contrada/paese.....	40
Artigianato ambulante	46
<i>Attrezzi per il trasporto</i>	48
<i>Misurazione del tempo</i>	49
Scansione calendariale	49
Scansione diurna e strumenti per la misurazione del tempo	49
<i>Giocattoli e strumenti musicali</i>	49
<i>Scheda sulle valenze simboliche degli oggetti</i>	51
La cultura materiale nei musei etnografici locali	53

Abstract

Cultura materiale: definizioni e problemi

Una prima parte dello scritto è dedicata all'approfondimento di alcuni concetti di carattere generale necessari a spiegare il taglio dato a tutto il lavoro. E' bensì vero che si tratta sostanzialmente di un 'repertorio', senza pretesa di indagine di prima mano (salvo l'ovvio utilizzo di precedenti ricerche anche dell'autore), ma un repertorio minimamente ragionato. Malgrado dunque questo carattere prevalentemente descrittivo e di sintesi di diverse ricerche, è sembrato importante premettere alcune note relative alla terminologia adottata, alla definizione del campo di attenzioni, e ad altre particolarità di rilievo. Questa parte si sviluppa attorno ai seguenti punti:

- per una definizione (tridimensionalità della cultura e cultura materiale)
- appunti per una teoria degli oggetti
- oggetti e pratiche, utensili e processi
- cultura materiale, oggetti funzionali e valenze simboliche
- cultura materiale e memoria
- cultura materiale, quotidianità e 'lunga durata'

Articolazioni della cultura materiale tradizionale (descrizione di settori e campi)

Una seconda parte, di carattere prevalentemente descrittivo, analizza diverse componenti del vastissimo campo della 'cultura materiale' tradizionale, con un criterio sistematico, con riferimenti alla pubblicistica esistente (senza pretese di completezza, ma prevalentemente a scopo orientativo). Si è deciso di seguire a grandi linee la classificazione presente nei numerosi musei etnografici locali visitati (e, ovviamente, con attenzione anche oltre frontiera e al panorama complesso di diversi musei sul territorio nazionale). A questo scopo era stato fatto un ampio lavoro di tabulazione preliminare, che non viene allegato.

Questa parte si sviluppa con capitoli di dimensioni molto differenziate, in rapporto a considerazioni diverse, sovente esplicitate, attorno alle seguenti voci principali:

Insediamiento, modificazione dell'ambiente naturale e costruzione del territorio e del paesaggio alpino

- L'abitazione rurale
 - L'abbigliamento
 - L'alimentazione
 - Tecniche del corpo, igiene, medicina
 - Attività e cicli produttivi (paragrafi, molto ampi, su:
 - Raccolta, caccia, pesca
 - Sfruttamento forestale
 - Coltivazione, orticoltura, agricoltura (diversi sottoparagrafi)
 - Allevamento (idem)
 - Lavorazioni domestiche (idem)
 - Artigianato di contrada/paese e altre attività (idem)
 - Mezzi di trasporto
 - Pesi e misure
 - Misurazione del tempo
 - Giochi e giocattoli – Musica e strumenti musicali – tempo libero
 - Oggetti devozionali e rituali.
- * In aggiunta vi è una *nota sulle valenze simboliche* degli strumenti e degli oggetti.

La cultura materiale nei musei etnografici locali

Questa parte prevede una nota metodologica accompagnata da:

una *scheda* per l'analisi del patrimonio di un museo etnografico e da alcuni *esempi* di esame di musei valtellinesi e grigioni

Definizione e problemi

Il problema di una definizione

Pur in un contesto prevalentemente descrittivo quale quello del presente lavoro, pare non inopportuno accennare brevemente alle rilevanti questioni implicate nella terminologia adottata e nella definizione generale del campo di attenzioni individuato.

Benché entrata ampiamente nell'uso, l'espressione "*cultura materiale*" non è usata in modo del tutto generalizzato, né forse è stata, a tutt'oggi, definita in maniera soddisfacente.

Giustificazione del campo di attenzioni

In primo luogo vi è una questione di 'giustificazione' dell'attenzione separata o privilegiata al campo in questione, che ovviamente si intreccia con l'altra questione della "definizione" dei suoi contenuti specifici rispetto alla più generale nozione di cultura.

Cosa intendere anzitutto, con l'espressione "cultura materiale" in riferimento al più ampio campo della cultura, intesa ovviamente in senso antropologico? Credo non sia il caso di tornare qui sulla definizione, non priva certo di problemi neppure essa, di "cultura" in generale, di cultura tradizionale o folklorica, cultura popolare o delle classi subalterne, ecc.

Più importante forse è insistere su una modalità di approccio alla "cultura" in chiave 'sistemica'. Intesa, in altre parole, come un insieme unitario di parti interagenti. Tale approccio vale, s'intende, per ogni strutturazione tipologica e/o storica di 'cultura' (vedi tavola più avanti).

La "cultura" come qui intesa, nella ricordata accezione antropologica e sistemica, corrisponde in ogni caso, e quasi coincide, con la vita del gruppo umano che la esprime, e del quale organizza (sembra inopportuno usare l'espressione "codifica") in qualche modo tutti gli aspetti di vita e comportamento.

In tal senso non esiste una netta separazione tra dimensioni che analiticamente possiamo individuare come differenziate, ma tuttavia sappiamo strettamente intrecciate, più ancora che complementari. Può essere il caso, tra l'altro, delle attuali suddivisioni tra comportamenti assegnati a campi diversi, e nella nostra cultura quasi autonomi, quali "economia", "politica", "diritto", "scienza", "religione", ecc.); questo tipo di classificazioni applicato alle culture del passato o alle culture cosiddette "primitive" si presta senza dubbio a forti accuse di visione eurocentrica e modernocentrica, e porta a grossi errori di prospettiva.

Diverso è il caso di altre distinzioni interne al campo di una cultura, più attente alle circostanze concrete, quali quelle profilate in varie sintesi da parte di studiosi moderni di antropologia [tra i quali ad es. Herskovits (1948), più tardi J. Beattie (1964), M. Friedmann (1976), Ph. K. Bock (1978) ecc.], che sembrano istituire in vario modo una distinzione tripartita entro la cultura globale di una società.

Così riassumono la questione U. Fabietti-R.Malighetti-V.Matera, *Dal tribale al globale, Introduzione all'antropologia*, Milano 2000:

"Per lo più gli esseri umani trascorrono la maggior parte del tempo in compagnia di altri esseri umani; generalmente è in gruppo che si adattano all'ambiente e cercano di procurarsi tutto ciò che il sostentamento richiede.

Si può affermare, in linea generale, che le strategie adattative si basano su tre elementi portanti: la tecnologia, l'organizzazione sociale, le credenze religiose e i valori, tutti frutti della nostra intelligenza, a sua volta dovuta alla crescita e alla riorganizzazione del nostro cervello, risultati di un lungo processo biologico di evoluzione.

Questi tre elementi sono la parte preponderante di ciò che si definisce la *cultura* di un popolo. La cultura, come è intesa dagli antropologi, è dunque il modo particolare dell'uomo in quanto

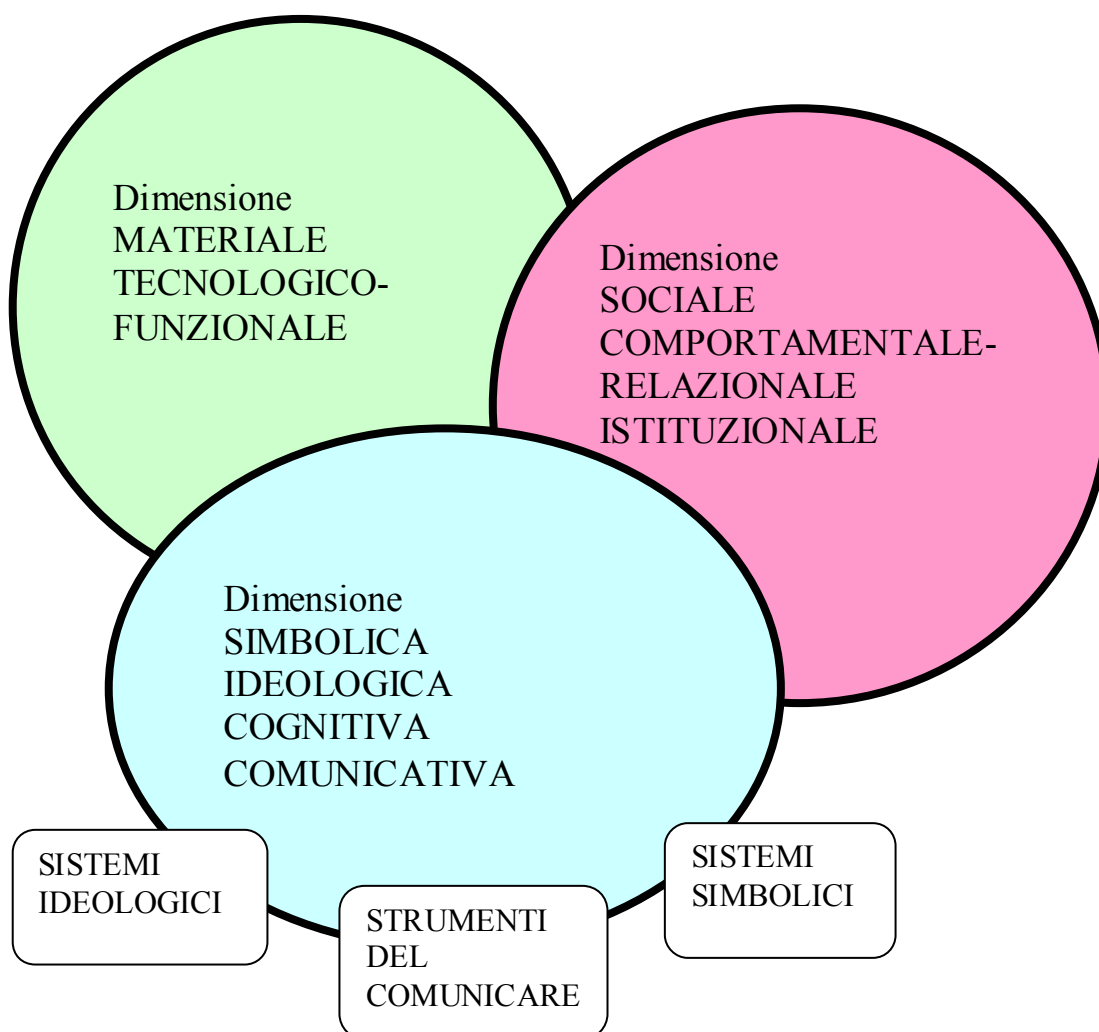
membro di una società di organizzare il suo pensiero e il suo comportamento in relazione all'ambiente.

Definito in questo modo, il concetto presenta *tre aspetti particolari*: comportamentali, cognitivi, materiali.

1. La componente comportamentale (da cui **l'organizzazione sociale**) si riferisce al modo in cui gli individui agiscono e interagiscono l'uno con l'altro.
2. La componente cognitiva (da cui **le credenze, le idee e i valori**), si riferisce alle idee che gli uomini hanno del mondo, e al modo in cui queste idee filtrano la loro comprensione del mondo e la loro esperienza.
3. La componente materiale (da cui la **tecnologia**), infine, si riferisce agli oggetti fisici che vengono prodotti.”

In sintesi, siamo in presenza di una partizione, ora abbastanza diffusa negli studi etnografici, tra una *dimensione sociale* (o comportamentale-relazionale, e anche “istituzionale”), una *dimensione materiale* (ma meglio forse sarebbe dire “tecnologico-funzionale”), una *dimensione “simbolica”* o “ideologica” (di cui fa parte una categoria specifica quale quella dei sub-sistemi comunicativi: figurativi, verbali orali e poi scritti, ecc.).

IL SISTEMA CULTURA POPOLARE - DIMENSIONI



La cultura popolare tradizionale (folklore, ecc.) intesa dunque come un ‘sistema’, in altre parole un insieme articolato, ma unitario, ovvero globale ma composto al suo interno, sarebbe allora osservabile, fatte salve diverse cautele metodologiche, singolarmente sotto questi aspetti distinti.

Deve essere ben chiaro che quest'ultima, per quanto più convincente, tripartizione non è meno approssimativa di altre, e può dar luogo a gravi equivoci, ove dalla distinzione si pretendesse di passare a una logica di separazione, o anche solo di presunta autonomia di ciascuno dei tre settori. Le cose sono e restano complesse, in questo campo come in altri, malgrado i tentativi di semplificazione.

Prove di definizione

Vi è poi la questione di una definizione minimamente soddisfacente del termine, intesa come articolazione e delimitazione del suo contenuto.

Cosa intendiamo esattamente quando parliamo di “**cultura materiale**”? Con questo termine si allude correntemente a un particolare settore entro il complesso della cultura popolare tradizionale, come sopra esplicitato, un “ritaglio”, non privo di tratti di arbitrarietà, che si può però giustificare, oltre che con ragioni di opportunità descrittiva, con note e diffuse motivazioni di delimitazione a fini analitici e, per così dire, “scientifici”. Esso, inoltre, si può sostenere anche a partire da una base diversa, più concreta, quale la permanenza di una documentazione oggettuale, “materiale” appunto, in parte conservata in contesti museali sempre più diffusi (musei etnografici, demoantropologici, ecomusei, e simili) oltre che nel territorio e nel paesaggio. Non mancano comunque difficoltà, soprattutto in rapporto alle aree di confine tra diversi settori.

A questo proposito ci si può riferire ad alcuni tentativi importanti di definizione.

A. Carandini in *Archeologia e cultura materiale* (Bari 1975), così riassume le molte questioni, attingendo alla letteratura precedente:

“Etnoantropologi e storici hanno parlato di *civiltà* o di *cultura materiale*. Tale cultura comprende gli ‘artefatti’ dell’‘ambiente tecnico’, della ‘tecnologia culturale’, del ‘campo manuale’, della ‘ergologia’....

Fanno parte della cultura materiale non soltanto elementi immateriali quali i gesti umani da connettere con gli strumenti, ma anche i gesti che non hanno bisogno di strumenti se non del corpo umano, il quale nel compierli diventa condizione sociale e materiale della sua produzione ad un tempo: sono le “tecniche del corpo” di Mauss (...).

Gli oggetti di uso comune prodotti dall'uomo sono (...) scheletri di una più complessa morfologia, fatta di gesti, di norme, di valori, di simboli, di parole che possiamo cercare di ricostruire, ma che non si possono conservare nella loro materialità...

Per quanto imperfetta (...) la definizione ormai tradizionale di ‘cultura materiale’ sembra che possa (...) essere riproposta - la definizione di ‘cultura manuale’ appare troppo restrittiva - purché per un verso l’aggettivo “materiale” non venga preso alla lettera (...) e purché, per l’altro, il sostantivo ‘cultura’ non venga inteso in modo selettivo e comprenda cioè tutti i processi lavorativi ...”

J.M. Pesez, nel saggio *Storia della cultura materiale* contenuto in *La nuova storia*, a cura di J. Le Goff, Milano 1980 (1979), formula una definizione articolata, ma molto problematica, e sostanzialmente per esclusione:

“Per definire la cultura materiale ci rivolgeremo...verso coloro che fanno uso più frequente della nozione e del termine: gli storici e gli archeologi. Ci accorgeremo allora che costoro non danno alcuna definizione o quanto meno nessuna definizione nominale che spieghi in breve e in modo adeguato il significato dell’espressione. Essi si limitano ad utilizzare il concetto come se i termini con i quali lo si designa fossero sufficienti a definirlo senza altre spiegazioni...

Non è neppure sicuro che l’idea di cultura materiale sia comunemente accettata: le è stato rimproverato, dagli archeologi, di effettuare una cesura arbitraria nel complesso di una civiltà. Ma è questa una accusa errata (...) Si tratta semplicemente di mettere a punto uno strumento di analisi intellettuale (...).

Senza voler proporre una definizione decisiva e universale, si può considerare che cosa significa l’accostamento tra materialità e cultura. La *cultura materiale* ha un rapporto evidente con le costrizioni materiali che gravano sulla vita dell’uomo e alle quali l’uomo oppone una risposta che è appunto la cultura. Ma non tutto il contenuto della risposta riguarda la cultura materiale. La

materialità implica che, nel momento in cui la cultura si esprime in modo astratto, la cultura materiale non è più in causa. Ne sono esclusi dunque non solo il campo delle rappresentazioni mentali, del diritto, del pensiero religioso e filosofico, della lingua e delle arti, ma anche le strutture socio-economiche, le relazioni sociali e i rapporti di produzione, insomma i rapporti tra uomo e uomo.

La cultura materiale sta fra le infrastrutture, ma non le comprende tutte; essa si esprime solo nel concreto, negli oggetti e attraverso gli oggetti”.

Altrove (voce *Cultura materiale* in *Enciclopedia Einaudi*, Torino 1978), lo stesso autore (con R. Bucaille) precisa che l’attenzione, propria della cultura materiale, ai “fenomeni culturali più infrastrutturali” “giustifica immediatamente che si ricorra agli unici documenti sicuri su cui li si può studiare: gli oggetti concreti. Sono questi che, tramandando nel modo migliore la cultura materiale, occupano almeno in parte e alimentano con regolarità i campi di indagine ...”

Non vanno molto oltre ricerche più recenti, come l’opera di E. Fiorani, *Il mondo degli oggetti*, Milano 2001, importante del resto per altri rispetti, che riguardo alla questione della cultura materiale si limita ad annotare che essa “si esprime in concreto negli (e attraverso gli) oggetti, e non in modo astratto, nelle rappresentazioni mentali e nelle relazioni socioeconomiche”.

L’Autrice comunque riporta un’altra definizione, sintetica, di T. Maldonado: “(la cultura materiale è) la cultura degli oggetti fisici creati o fabbricati dagli uomini nella loro prassi produttiva e/o simbolica”

Appunti per una teoria degli oggetti

Le note precedenti sembrano rinviare con insistenza alla necessità di una “teoria degli oggetti”, in quanto prodotti dell’ingegno umano, e, tra l’altro, a un approfondimento relativo a quella categoria particolare di oggetti che sono gli utensili o attrezzi del lavoro umano (i quali consentono poi la produzione di altri oggetti, definibili “d’uso”), e che sono testimonianze, spesso uniche, della cultura materiale del passato.

Il discorso si rende dunque necessario anche ai nostri scopi, visto che abbiamo a che fare prevalentemente con oggetti della cultura tradizionale, come sopra definita, e che rimandano comunque sempre a pratiche o processi, sovente ricostruibili con difficoltà per assenza di altre e diverse testimonianze.

Nel già ricordato volume *Il mondo degli oggetti*, l’autrice, E. Fiorani, tratta ampiamente della questione, in riferimento a tre concetti.

1. Anzitutto *le ‘cose’*, un termine che usiamo quotidianamente: “le cose costituiscono il nostro orizzonte: è per loro tramite che conosciamo il mondo. Attraverso le cose il mondo si offre al nostro sguardo e al nostro operare. Cosa è tutto ciò che esiste, compresi noi stessi. E’ un termine generico e polivalente che ci immette nella dimensione plurale del mondo” “L’uomo intrattiene fin dalle origini con le cose un doppio rapporto, concreto e traslato, funzionale e metaforico. Una fitta rete di connivenze, di complicità e di scambi intercorre tra gli uomini e le cose, e le trasforma in valori e segni”(p.11). Con F. La Cecla: “[le cose] sono il dato e il contesto della nostra esperienza singolare e locale” (p. 12). E subito questo A. aggiunge: “Può tornarci utile variare la domanda, e cioè se oltre “che cos’è una cosa?” potessimo domandarci “come stanno le cose?”...domanda questa (che) vuole suggerire un altro aspetto: quello della relazione...L’efficacia delle cose su di noi...ne evoca ...l’aspetto intersoggettivo” (F. La Cecla, *Non è cosa. Vita affettiva degli oggetti*, Milano 1998 p. 37). Alle origini, e presso i ‘primitivi’ “le cose sono piene di anima”, sono “oggetti potenze”; “non ci sono cose isolate, ma un tutto organico retto da un ordine o legge: per questo il cosmo possiede l’essere...Conoscere le cose allora è conoscere l’ordine, il loro principio unitario di esistenza...”(p. 19). Ma poi, nella modernità, con il sensismo e l’illuminismo, le cose perdono questa loro qualità: “[la cosa], con la rivoluzione scientifica, è ciò che sussiste indipendentemente dal nostro conoscere, è la cosa

come semplice materialità fenomenica, determinata spazialmente. Su di lei grava l'inerzia della materia" (p. 23).

2. In secondo luogo, *gli oggetti*: "Per oggetto si intendono le cose fatte dagli uomini". "L'uomo non solo utilizza le cose che trova in natura e dà loro senso, ma costruisce oggetti e di essi dissemina il mondo". "Non è affatto semplice, come sembrerebbe (...) dare una definizione soddisfacente (...) degli **oggetti**. Se la prima risposta, come osserva Maldonado, è di cercare di definire l'oggetto in termini di fisicità o materialità, la questione dell'oggetto non finisce con l'oggetto, ma solleva nuovi interrogativi e innanzitutto quello della differenza tra cosa e oggetto, che implica la questione del naturale e dell'artificiale. Si moltiplica poi, all'interno dell'oggetto, tra oggetto tecnico e oggetto non tecnico, tra oggetto artistico e non artistico, e oggi anche tra oggetto e interfaccia. Ci occorre allora preliminarmente, una riflessione critica (...) sullo statuto degli oggetti, sulla loro riduzione a cose e sulla loro differenza..." (pp. 26-27).
3. Infine gli *utensili*, gli *attrezzi*, e in prospettiva gli strumenti di lavoro. "L'**utensile** è tipico dell'uomo, quanto il linguaggio. Materializza l'intelligenza pratica dell'uomo. L'utensile è uno strumento, un intermediario tra il soggetto che agisce e l'oggetto su cui si agisce (...). Viaud definisce l'utensile umano come 'un oggetto lavorato, trasformato, in modo da poter essere utilizzato comodamente ed efficacemente per poter compiere un certo genere di azione'. E' progettato in relazione agli impieghi cui è destinato, e conservato per essi. E a ciò risponde la sua forma. La previsione è infatti ciò che contraddistingue l'intelligenza artigianale. Una delle caratteristiche degli utensili semplici è una sorta di polivalenza (...). Sono oggetti che, sulla scia di Lévi-Strauss potremmo definire collegati a un pensiero e un agire da *bricoleur* (...). Da un punto di vista semiotico e antropologico questi oggetti, grandi testimoni della storia umana, non sono oggetti manipolatori, ma oggetti manipolati. E' l'uomo che rimane agente e "fa fare" e realizza per loro tramite un contatto più diretto col mondo sensibile, primo passo di ogni trasformazione. Tutta la tecnica antica è una tecnica dell'attrezzo, anche se inizia la costruzione delle prime macchine (...) essa non è pensata in sé con una propria struttura, ma amplifica la forma dell'uomo. (pp. 35-36)

Il processo di mutamento dello statuto degli oggetti (e quindi della 'nostra' cultura materiale) comincia con la rivoluzione industriale, per la quale l'oggetto si separa dal mondo delle cose o ad esse si sostituisce. Con l'industria si rompe il legame tra gli oggetti e la loro singolarità. Gli oggetti diventano tutti "copie" di una serie, e non vi è più l'originale, c'è il prototipo, che è un'altra cosa, è un'idea, un progetto".

Il discorso sugli oggetti assume poi oggi un carattere ancora profondamente diverso: gli oggetti della "cultura del consumo", della società massmediatica, del mercato globale subiscono un ulteriore sostanziale mutamento di "statuto", sul quale non insisteremo qui.

Bibliografia

E. Fiorani, *Il mondo degli oggetti*, Milano 2001

La Cecla, *Non è cosa. Vita affettiva degli oggetti*, Milano 1998

Oggetti e pratiche, utensili e procedure operative

Come si diceva, non si possono considerare gli oggetti e gli utensili, proprio anche in quanto prodotti dall'uomo, separatamente dai processi che hanno portato alla loro esistenza, col rischio di ridurli appunto a 'cose' nella accezione reificante ancor oggi in larga misura prevalente.

"Un oggetto tecnico, sottratto al suo quadro di riferimento non è altro che un reperto archeologico. Per funzionare necessita di altri artefatti tecnici ai quali è consustanzialmente associato. Necessita inoltre di un modo di impiego e, in senso più ampio, di un'abilità pratica specifica di altri attori umani in grado di ripararlo o di costruirne uno nuovo... Ciò implica... che lo si esamini nel suo venire alla luce, nell'emergere... attraverso le pratiche sociali che lo istituiscono e lo testualizzano"

“L’evidenziazione di questo aspetto...è il risultato del costruttivismo sociale ...che si è sviluppato negli anni Ottanta criticando il determinismo tecnologico per una visione in cui la tecnologia è costruita dalla società...” (Fiorani, pp. 145-146).

In riferimento ai reperti archeologici il problema era stato rilevato precocemente da A. Carandini, citando anche Lévi-Strauss: “Gli oggetti di uso comune prodotti dall’uomo sono...scheletri di una più complessa morfologia, fatta di gesti, di norme, di valori, di simboli, di parole che possiamo cercare di ricostruire” anche se non sono state conservate nella loro materialità. (p. 102) E, altrove: “Le reliquie dei mezzi di lavoro hanno, per il giudizio su formazioni sociali scomparse, la stessa importanza che ha la struttura delle reliquie ossee per conoscere l’organizzazione degli animali estinti. Non è quel che viene fatto, ma come vien fatto...ciò che distingue le epoche economiche” (p. 72)

Queste osservazioni possono perfino parere ovvie, tanto più se riferite al mondo rurale o artigiano tradizionale; tuttavia sono evidenti le difficoltà di riferire oggi gli oggetti e gli utensili materia della nostra ricerca a descrizioni sufficientemente accurate e convincenti di pratiche spesso ormai obsolete e addirittura in qualche caso non più ricostruibili. E tuttavia lo sforzo in questa direzione va fatto, se si vuole che oggetti e attrezzi parlino, siano ‘comprensibili’, ad es. al pubblico visitatore di un museo della cultura materiale... E’ appena il caso di rilevare che, per questa via, si ricomponesse quella unità tra dimensioni della cultura che abbiamo distinto: in particolare tra cultura ‘sociale’ (le pratiche di lavoro, quasi mai solitarie e in ogni caso mai davvero indipendenti dal contesto sociale) e cultura ‘materiale’.

Bibliografia

E. Fiorani, *Il mondo degli oggetti*, Milano 2001

A. Carandini, *Archeologia e cultura materiale*, Bari 1975

Cultura materiale valenze simboliche

Come si è visto le valenze simboliche sono presenti fin dall’inizio, già nelle ‘cose’, ma soprattutto nella costruzione di oggetti ‘artificiali’.

Con La Cecla (*Non è cosa. Vita affettiva degli oggetti*, Milano 1998, p. 48): “i sistemi indigeni prendono sul serio la relazione, l’affezione alle cose. Le cose abitano all’interno del mondo indigeno con la dignità e l’effetto, il carattere e la personalità di veri e propri agenti della sfera sociale e simbolica”.

Più ancora: “gli oggetti sono parte integrante e decisiva dei processi di identità e di alterità che l’antropologia studia. L’approccio antropologico mostra i diversi valori di cui gli oggetti diventano portatori. Ciò induce a far emergere lo statuto non interrogato dell’oggettività e della materialità, a coglierne anche le diverse valenze. E ci fa vedere come gli oggetti non sono solo cose, dotate di determinate proprietà e funzioni, ma attori e eroi di narrazioni mitopoietiche di vasta portata e operatori dell’agire sociale. Essi stanno al centro dell’agire sociale, sono agenti attivi di appropriazione del mondo, in correlazione con le pratiche della vita, le relazioni, le negoziazioni, le gerarchizzazioni che la contraddistinguono. Gli oggetti incorporano valori: in essi l’immateriale del senso sta insieme alla materialità fisica, e fa tutt’uno con essa” (Fiorani, p. 52)

Sarà importante tenere presente questa dimensione nella considerazione riservata agli oggetti d’uso e agli attrezzi di lavoro della cultura materiale. Essa evidenzia l’intreccio inestricabile degli aspetti o forme della cultura nella realtà quotidiana, ben al di là delle nostre distinzioni, funzionali a un discorso che si pretende più rigoroso, oggettivo. La questione è riassunta da U. Fabietti in questi termini: “Se considerata dal punto di vista dell’utilizzazione di materiali e di prodotti come simboli, la cultura materiale di una particolare società appare (...) come qualcosa di definibile e di analizzabile non solo in una prospettiva strettamente quantitativa, ma anche come un campo dell’attività umana all’interno del quale si producono forme di senso destinate a loro volta a condizionare l’azione successiva dell’uomo nella sua opera di trasformazione della natura” (U. Fabietti, voce *Cultura materiale*, in *Enciclopedia Einaudi*, p.171)

Bibliografia

- La Cecla, *Non è cosa. Vita affettiva degli oggetti*, Milano 1998
E. Fiorani, *Il mondo degli oggetti*, Milano 2001
U. Fabietti, voce *Cultura materiale*, in *Enciclopedia Einaudi*, vol. 15, Torino 1982

Cultura materiale e memoria

Alle cose in genere, agli elementi della sua esperienza concreta l'uomo affida anche sovente una funzione di memoria, di conservazione e stimolazione del suo ricordo personale o collettivo.

Con K. Pomian, uno dei massimi teorici della problematica della memoria, rammentiamo che “Il contenuto della memoria individuale scompare, se si tratta di un animale, insieme all'individuo che ne è portatore. Per l'uomo le cose vanno in tutt'altro modo, perché le vestigia del passato possono venire trasmesse sotto forma di creazioni esterne all'organismo stesso, atte a una esistenza autonoma nei confronti di quest'ultimo”. Prima della scrittura, che consente una fissazione permanente, il racconto orale ha svolto una funzione importante di trasmissione, ma, prima ancora, e sempre poi accanto a queste forme più evolute, sono state importanti semplici “reliquie – se si vuole indicare con questo termine qualsiasi frammento di un essere o di un oggetto inanimato” o anche “immagini”, che “sotto forma di cose (...) sono la correlazione oggettiva di quella memoria specificamente umana che è la memoria collettiva e transgenerazionale” (Pomian, p. 388)

Anche gli umili oggetti della vita quotidiana o gli attrezzi di lavoro hanno svolto, dunque, assieme alla esperienza diretta delle attività tradizionali, una fondamentale funzione, e tuttora possono svolgerla, anche se in forme molto diverse. Non più l'immediato riferimento a pratiche locali e meno locali ben note, ma sempre più una funzione di rimando a epoche e attività che acquistano uno spessore ‘storico’, sia pure di una storia minore, storia sociale, o della lunga ‘durata’.

Noi siamo la prima generazione che può vedere questi oggetti come “rovine”, nel senso di M. Augé (*Rovine e macerie. Il senso del tempo*, Torino 2004). Reliquie ridotte tali non dalla violenza distruttiva della storia, ma dal semplice trascorrere del tempo, e che pertanto ci aiutano a fare *esperienza del tempo*, ma come una esperienza di spaesamento, l'irruzione di una discontinuità, secondo una modalità estraniante rispetto al nostro mondo contemporaneo, che si configura come senza tempo. Le rovine “ci fanno fuggacemente avvertire una distanza fra un senso passato, scomparso, e una percezione attuale, incompleta”. “La percezione di questo scarto è la percezione stessa del tempo, cancellata in un batter d'occhio dall'erudizione e dal restauro (l'evidenza illusoria del passato) come dallo spettacolo e dall'aggiornamento (l'evidenza illusoria del presente)” (p. 26). Queste note rinviano ovviamente alla funzione del museo come possibile “tempio della memoria”, e anche ai limiti di questa istituzione¹.

Bibliografia

- M. Augé, *Rovine e macerie. Il senso del tempo*, Torino 2004 (ed. in lingua or. 2003)
K. Pomian, voce “Memoria”, in *Enciclopedia Einaudi*, vol. 15, Torino 1982
A. Leroi-Gourhan, *Il gesto e la parola* (vol. II, *La memoria e i ritmi*), Torino 1977 (ed. in lingua or. 1965)

Cultura materiale, quotidianità e lunga durata

Infine, la cultura materiale reca un apporto fondamentale alla questione della quotidianità, della vita quotidiana, con la relativa stabilità delle cose e degli oggetti, con la loro ‘durata’. Questo almeno fino alla produzione di massa e al consumismo odierni che introducono un elemento di labilità, di non permanenza dei prodotti

¹ Vedi parte terza.

Si potrà sostenere, allora, che non si può e forse non si deve fare una storia separata della cultura materiale, ma la cultura materiale può sicuramente contribuire alla storia, appunto sull'asse della 'lunga durata'.

Bibliografia

M. Vovelle, *Storia e lunga durata*, in *La nuova storia*, a cura di J. Le Goff, Milano 1980 (edizione in lingua or. 1979)

F. Braudel, *Le strutture del quotidiano*, Torino 1982 (ed. in lingua or. 1979)

M. De Certeau, *L'invenzione del quotidiano*, Roma 2001 (ed. in lingua or. 1990)

Articolazione della cultura materiale tradizionale: descrizione di settori e campi

Questo lavoro non ha ovviamente i caratteri di una ricerca di prima mano, bensì vuole costituire una sorta di inventario, il più possibile ampio, se non completo, anzitutto dei settori e campi della cultura materiale, intesa come insieme di oggetti significativi, ma anche e soprattutto come esperienza e memoria di *processi* di produzione così degli attrezzi di lavoro come di numerosi prodotti di consumo o di beni più durevoli.

Per non complicare troppo il discorso, si sono fornite indicazioni più o meno circostanziate, a seconda della presumibile notorietà delle diverse voci, e soprattutto della presenza o meno di descrizioni adeguate e complete reperibili in pubblicazioni edite.

Ad ogni voce segue infatti il rinvio, che si è cercato di selezionare e rendere il più possibile puntuale, alle ormai numerose ricerche riguardanti appunto diversi aspetti o articolazioni della cultura materiale tradizionale. Resta inteso che questi contributi sono molto diseguali, ma non pareva questa la sede per una valutazione.

Si vedrà che la vastissima mole di dati di questo settore della cultura tradizionale non è stata pienamente esplorata in tutti i suoi aspetti e risvolti e per tutto il territorio provinciale. Sarebbe interessante che prima della definitiva scomparsa di manufatti o oggetti, e soprattutto dei possibili testimoni umani delle variegate e complesse attività in cui si esplicano le numerose 'voci' o articolazioni, si procedesse a ricerche sistematiche, a partire da metodologie collaudate, quali quelle rappresentate in alcuni dei numerosi lavori cui si farà riferimento.

Questa parte del lavoro presenta dunque i seguenti caratteri:

- In riferimento alle partizioni di una tabella redatta secondo criteri empirici, del resto assai simili a quelli adottati nei musei e nelle raccolte etnografiche non solo della nostra realtà provinciale, si offrirà una sintetica introduzione ai settori più vasti (ne sono stati individuati una dozzina), mettendo a fuoco, ove possibile, peculiarità e caratteristiche locali.
- Occasionalmente, si suggeriranno alcune considerazioni di metodo tendenzialmente unificanti, rispetto alla varietà delle metodologie adottate da ricercatori diversi.
- Si procederà quindi a brevi analisi o rinvii alle descrizioni fornite nella ampia letteratura in argomento riguardo a singole voci, che potranno essere articolazioni delle seguenti aree o campi:
 - a) interventi effettuati sul **territorio** (insediamento, costruzione di edifici), per i quali è documentata la presenza nel paesaggio rurale, come esito di complessi procedimenti talora effettuati singolarmente, tal altra collettivamente, spesso avvalendosi dei procedimenti operativi descritti sub c.;
 - b) aspetti della cultura materiale relativi a quelle che sono state chiamate complessivamente **'tecniche del corpo'**, qui in accezione forse più restrittiva di quella proposta dall'ideatore del termine (M. Mauss), anche per la mancanza di ricerche approfondite che vadano oltre la testimonianza offerta dall'oggettistica materiale. Invece con qualche ampliamento relativo all'abbigliamento, alla alimentazione, all'igiene...;
 - c) aspetti della cultura materiale relativi ai **cicli produttivi**, distinti secondo criteri empirici, come si è detto, che comportano la presenza e l'impiego di strumenti o attrezzi, e che prevedono complessi procedimenti operativi;
 - d) alcuni **ambiti particolari**, oggetto sovente di ricerche specifiche, che, a vario titolo, non sembrano riconducibili ai settori precedentemente individuati, o che è parso opportuno conservare in una logica di specificità;
 - e) infine, alcune note conclusive saranno dedicate alla **dimensione simbolica** di manufatti o oggetti, destinati essenzialmente a un uso funzionale, ma investiti appunto di questa ulteriore valenza per ragioni diverse attinenti ad altri aspetti della realtà culturale complessiva.

Per ciascun settore operativo inevitabilmente si adottano tipi di approccio in parte specifici, ma tendenzialmente distinguendo:

Materie prime (ove possibile e/o necessario)	Attrezzi o strumenti principali della lavorazione	Attività di lavorazione	Prodotti
--	--	-------------------------	----------

Insediamiento, modificazione dell'ambiente naturale, costruzione del territorio e del paesaggio

Introduzione generale

L'intervento sull'ambiente naturale, presente fin dalle origini dell'umanità, acquista un carattere e una rilevanza particolari in riferimento all'ambiente montano, alle sue caratteristiche generali (verticalità, impervietà ecc.) e particolari (morfologia e natura specifica dei suoli). Nella nostra provincia si possono osservare almeno tre o quattro tipologie di rapporto insediativo e produttivo, connesse con questi caratteri ambientali, escludendo per ora il fondovalle:

- ambienti fortemente impervi (rocce eruttive intrusive, graniti e simili), con valli dai versanti scoscesi e spesso impraticabili (gran parte della Valchiavenna, Valmasino, in parte Val Malenco)
- ambienti anche aspri, ma con pendii meno uniformemente impraticabili (rocce per lo più metamorfiche), (versante orobico: Val Gerola, di Albaredo, Val Tartano, restanti settori)
- ambienti dell'alta Valle, costituiti prevalentemente di rocce calcaree, che offrono una variegata fisionomia, con ampi dossi e dorsali praticabili sotto pareti e vette dirupate).

Complessivamente, a un esame degli interventi insediativi, di viabilità e produttivi tradizionali, si riscontra una straordinaria conoscenza, certamente empirica, ma approfondita, dell'ambiente. La dislocazione dei centri e nuclei abitati tiene conto di molte variabili climatiche e idrogeologiche, la costruzione di sentieri e strade è frutto di una attenta osservazione, e di un impiego accorto di ogni opportunità offerta dalla natura dei terreni, la costruzione del territorio produttivo, sempre intelligente nella scelta degli spazi da valorizzare, si fa decisamente eccezionale nel laborioso, ciclopico terrazzamento a vigneto del versante (basso) meridionale delle Alpi Retiche, ma anche in molte altre meno evidenti opere di terrazzamento per altre produzioni (coltivazioni di rape, patate ecc. o anche castagneto) in Valchiavenna, Valmalenco ecc. (soprattutto settori a) e b) di cui sopra)².

Bibliografia

Per una introduzione generale si possono ricordare:

Lombardia. Il territorio, l'ambiente, il paesaggio, a cura di C. Pirovano, Milano 1981

L'ambiente naturale e umano della provincia di Sondrio, a cura di M. Gianasso, Sondrio 1971

G. Scaramellini, *La Valtellina fra il XVIII e il XIX secolo. Ricerca di geografia storica*, Torino 1978

G. Scaramellini, *Il territorio e la società nella provincia di Sondrio*, in *Sondrio e il suo territorio*, Milano 1995

Descrizione sommaria dei principali ambiti di intervento umano sul territorio

Un elenco, certamente incompleto, dei principali ambiti di intervento umano sul territorio potrebbe essere il seguente³.

² Ci si dilunga alquanto su questa parte, insieme apparentemente nota e tuttavia oggetto di profonde mutazioni negli anni, anche perché al di là di alcune ricerche pionieristiche, e di impostazione comunque alquanto diversa da quella qui seguita, non risultano esservi opere generali sul territorio, sull'insediamento umano e sul paesaggio in provincia.

³ Si escludono gli edifici rurali singoli, di abitazione o funzionali, materia di apposito paragrafo.

1. nuclei abitati (ulteriormente suddivisibili in: case sparse o contrade, e paesi)

La considerazione che si propone qui è quella di identificarli, al di là di - e per così dire 'dietro' l'enorme intervento edilizio di questi ultimi decenni, che ne ha profondamente alterato la fisionomia. Abbiamo (cioè avevamo) una diffusa presenza di case isolate o al massimo raggruppate in piccole contrade, composte di pochi edifici, un tessuto piuttosto diffuso, che si addensava solo in coincidenza dei principali paesi.

Questi ultimi sono dislocati per lo più secondo poche tipologie ricorrenti:

- **abitati di versante**, spesso sopra un terrazzo o entro un avvallamento collinare o subito a monte di questo, sul limitare di aree coltivate un tempo a cereali e/o a vite (versante retico, solivo prevalentemente) [Esempi: Cino, Cercino, Mello, Civo, Caspano, Dazio, Buglio, Monastero, Berbenno-Polaggia, Castione, Montagna, Pendolasco (oggi Poggiridenti), Tresivio, Castionetto di Chiuro, Teglio; anche sul versante orobico: Alfaedo, Caiolo alto, Albosaggia-Moia, Faedo, Piateda Alta, Castello dell'Acqua, Carona];
- **abitati situati su conoidi** fluviali, anche per sfruttare al massimo l'energia idraulica, e l'acqua in genere per irrigazione dei campi (area orobica pedemontana, ma anche altri siti di fondovalle o prossimi al fondovalle) [Es.: Gordona, Mese, Novate Mezzola, Verceia, Delebio, Talamona, Fusine, Cedrasco, Caiolo, Postalesio, Sernio, Lovero ecc.]
A quest'ultima tipologia sembrano appartenere alcuni tra i centri maggiori della provincia (Morbegno, Sondrio su conoidi); altri, e anche più antichi, sono presso la *confluenza* di due corsi d'acqua: Chiavenna, Tirano, Bormio
- **piccoli abitati** all'interno delle **convalli** laterali dell'Adda, per lo più in prossimità di corsi d'acqua o confluenze (sempre per la ragione indicata) oppure sul versante più soleggiato;
- **piccoli abitati di media quota**, su entrambi i versanti, forse risultanti di una risalita della popolazione verso maggenghi divenuti abitabili (volta volta su terrazzi o in conche vallive);
- Non si discostano sostanzialmente da queste tipologie gli **abitati della Valchiavenna**, anche se l'orientamento della vallata principale è diverso.

Estremamente più varia, ovviamente, la dislocazione delle *case sparse* o delle piccole contrade, legata a ragioni le più diverse, da quelle storiche (abitati contadini dipendenti da castelli feudali) a quelle produttive (vicinanza a fondi resisi liberi o colonizzati successivamente).

Analogamente gli **abitati temporanei** di monte (maggengo) o alpeggio presentano varie tipologie: allineamenti su una o più file, raggruppamenti irregolari, edifici separati, a seconda delle circostanze climatiche, produttive, sociali...

Sono però sempre ricostruibili, già alla sola osservazione attenta, per lo più confermata da testimonianze documentarie, precise ragioni di carattere funzionale che giustificano quella determinata ubicazione e disposizione.

2. aree cimiteriali

E' caso di considerarle separatamente, per la loro natura particolare, soprattutto quando, come nella quasi generalità dei casi, sono collocate fuori dal sagrato delle chiese, ormai da due secoli, a seguito della nota normativa napoleonica. **I cimiteri** spesso sono stati collocati in alto, addirittura sopra gli abitati, seguendo (cioè riprendendo) una usanza addirittura preistorica; quasi sempre comunque sono situati in aree incolte, ai limiti del terreno coltivato e abitato dalla comunità di riferimento, anche in questo obbedendo non tanto a criteri di razionalità igienica, quanto a modelli ancestrali di relazione con i morti. Esempio per tutti il minuscolo cimitero di S. Giorgio di Cola in Valchiavenna, con cappella mortuaria ricavata sotto un enorme masso, e sito in vicinanza di note sepolture preistoriche o comunque antiche (massi avello). Le ricorrenti pestilenze, con le loro funeste conseguenze, hanno comunque profondamente segnato l'immaginario popolare, che si è espresso sovente in cappelle, ossari e altri monumenti funerari disseminati nel territorio.

3. sentieri, strade mulattiere, strade carreggiabili

Elemento fondamentale del/per l'insediamento è certo l'impianto di un **sistema di viabilità**, che, in ambiente montano, richiede accorgimenti e attenzioni particolari. Il problema di rendere percorribile un terreno così accidentato si deve essere posto fin dai primi passaggi umani nelle vallate, certamente sfruttando in un primo tempo le tracce di animali selvatici, i quali del resto dovevano essere oggetto di attenzioni prioritarie in una economia di caccia-raccolta.

Via via però i passaggi ripetuti avranno definito tracciati consolidati, sentieri elementari (*sentéer*, in Alta Valle: *tröc'*, *tröi*) presto comunque differenziati dai percorsi animali, per una maggiore rispondenza alle esigenze umane (pendenza quasi regolare, anche per facilitare trasporti a spalla, e soprattutto adattamenti al passo dell'uomo, come piccoli sbancamenti, elementari gradini, ecc.) e poi anche per rispondere alle altrettanto importanti esigenze del bestiame domestico negli spostamenti altimetrici delle mandrie.

Inutile tentare di descrivere il lento progresso che porta alle vie mulattiere. Anche queste avranno avuto una evoluzione, dalla forma di percorsi appena un poco più comodi e regolari dei sentieri, fino alle mirabili opere di selciatura e gradinatura che possiamo ammirare proprio là dove più impervia e aspra sembra essere la montagna, come in Valchiavenna.

Vale la pena di ricordare:

- le più antiche vie mulattiere (in parte addirittura carrarecce) di età romana verso i passi della Valchiavenna (Spluga, Settimo, Maloja-Julier) con audaci tracciati ancor oggi in parte riconoscibili.

Alquanto più tarde probabilmente le vie dell'Alta Valtellina, di collegamento con la Svizzera e la Germania, come la via del passo del Bernina, la Via Imperiale o di Alemagna attraverso il valico di Fraele, o la comunicazione con la Valcamonica, attraverso i passi del Gavia, il Mortirolo, l'Aprica.

- alcune meravigliose vie, più volte ristrutturate anche in tempi non remotissimi, ma che conservano una fisionomia arcaica, col loro selciato accurato e i numerosi gradini, come – per restare, non a caso, in Valchiavenna – le mulattiere che adducono a vallate di difficile accesso (Val Codera, Val Bodengo, S. Bernardo-Scanabecco-Drogo, Savogno e valle dell'Acquafraggia, ecc.)
- poi, ovviamente, la notissima Via Priula, che sviluppandosi in parte su un tracciato precedente (la c.d. via d'Orta, dal nome dell'importante alpeggio della Valle di Albaredo) fu ristrutturata alla fine del Cinquecento. Essa, nei disegni della Repubblica di Venezia, serviva a collegare la Val Brembana con la Valtellina scavalcando la catena orobica, ed evitando così il passaggio delle merci sul territorio di Milano.
- Altre vie "cavallere" (o mulattiere) solcavano lunghe vallate come la Valmalenco, verso l'Engadina, attraverso il Passo del Muretto.

Molte di queste vie sono divenute (o potrebbero diventarlo) percorsi escursionistici affascinanti per i richiami storici e culturali riscontrabili lungo il tracciato.

Bibliografia

- P. Capellini - E. Guglielmi, *La strada Priula*, Bergamo 1987
I. Fassin, *Requiem per le vie mulattiere*, in *Il conglomerato del diavolo*, Sondrio 1991
M. Balatti - G. Scaramellini, *Percorsi storici di Valchiavenna*, Chiavenna 1995
I. Bernardini - G. Peretti, *Itinerari storici e culturali in alta Valtellina*, Bormio 1998
A. Marcarini, *Il sentiero della Regina, Dieci passeggiate da Como a Chiavenna*, Sondrio 2000
I. Fassin, *Il primo sentiero e ... l'ultimo*, in "Annuario 2000" del CAI Sezione Valtellinese, Sondrio 2001
P. Del Nero, *Albaredo e la via di San Marco. Storia di una comunità alpina*, Sondrio 2001
G. Scaramellini, *La "Strada dei cavalli", storico tracciato stradale della bassa Valchiavenna*, Verceia 2002

4. arredi viari e segnaletica della viabilità (manufatti, pòse, cippi, ometti, ecc.) cappelle, ospizi per pellegrini

Non va trascurato, nell'attenzione prestata alla viabilità, l'insieme di opere minori che corredano i percorsi.

Anzitutto i *manufatti*: murature di sostegno a valle, muriccioli di riparo a monte, sempre a secco, ponticelli (veri ponti in pietra non sono per lo più antichissimi), delimitazioni del piano stradale con bordi esterni in pietre più robuste, o anche con ripari in pietre verticali (non infrequenti dove abbonda il materiale lavorabile).

Poi, la frequenza, ben calcolata, di **luoghi di sosta** (*pòse*), con sedili, talora strutturati con eleganza architettonica, destinati a pause nella fatica del trasporto a spalla. Esse sono anche, in qualche modo, luoghi di incontro e di scambio (ve ne sono di notevoli sulla via per Savogno, ma, più rozze, non mancano quasi mai).

Dove i percorsi sono meno evidenti, soprattutto sui sentieri d'alta quota dove scarseggiano i riferimenti vegetali o le abitazioni, erano importanti certe piccole costruzioni di pietre sovrapposte, **ometti**, ben note in tutto l'arco alpino (e non solo), destinate a rassicurare il viandante sul tracciato corretto.

Sulle principali vie di comunicazione medievali sorsero tra la fine del primo millennio l'inizio del secondo alcuni *ospizi per viandanti* e pellegrini (Xedodochi annessi a chiesette alpestri, quali S. Pietro sul Settimo, S. Martino di Serravalle, S. Pietro d'Aprica, S. Perpetua e S. Remigio sulla via del Bernina, e forse altri).



Savogno, terrazzamenti

5. opere di roncatura

Questo tipo di interventi è riconoscibile solo indirettamente, in quanto si tratta dell'azione di **disboscamento** permanente che dà luogo a prati e coltivi. Ormai non riscontrabile nelle pendici basse delle montagne, quasi uniformemente colonizzate dall'uomo, essa è ben intuibile sulle pendici intermedie, soprattutto dove il tessuto boscoso è interrotto nella sua uniformità da verdi prati 'maggenghi' o 'di monte', elemento non secondario del 'paesaggio alpino'.

Una traccia dell'intervento è talora rimasta nei toponimi, ad indicare appunto un terreno dissodato per così dire ex-novo all'epoca della denominazione (Ronchi, Roncaglia, Roncaiola, Roncale ...).

6. opere di spietatura

Altra tipica operazione di modifica del terreno, soprattutto nei pascoli alpestri, è la liberazione del suolo dagli ammassi di pietre inevitabilmente accumulatisi nel passato e spesso ricostituiti annualmente da frane e valanghe. Qui l'operazione è ben visibile in quei **mucchi di pietre** (per lo più detti *müràca*; in alta Valle anche *möşna*) che si vedono ai margini (a anche nel mezzo) dei prati-pascoli, spesso di forme caratteristiche (tondeggianti a tronco di cono o a base rettangolare, più di rado a formare strutture allungate). Talora l'esito della spietatura è la costruzione di muri di delimitazione dell'area di pascolo.

Un procedimento analogo è frequente nelle zone più basse, a vigneto, dove le pietre sono estratte anche a una certa profondità per via dei lavori di scasso della piantagione. Queste *müràchi* sono più allungate, e disposte normalmente nel senso del pendio, a dividere un appezzamento dall'altro.

7. terrazzamenti (varie tipologie)

Forse il più vistoso degli interventi umani sul territorio nella Valtellina centrale è il gigantesco insieme di **terrazzamenti** destinati alla coltivazione della vite, sul versante solivo. Essi costituiscono una peculiarità molto evidente del paesaggio locale e sono oggetto di attenzioni

recenti per la loro insostituibile funzione di sostegno del versante, non meno che per la produzione di vino pregiato.

Non è il caso di dilungarci, salvo per rammentare che si tratta originariamente di murature assolutamente a secco, con il terrazzo riempito di terra riportata dal basso (operazione questa ripetuta spesso per l'inevitabile azione degli agenti atmosferici), perfettamente drenato, anche quando, come normalmente un tempo, irrigato attraverso un complesso sistema di canali, del resto attentamente regolamentati.

Altri terrazzamenti, abbastanza simili, si trovavano nei pressi degli abitati, a sostegno di appezzamenti coltivati a cereali o patate ecc. Anche questi erano ovviamente oggetto di manutenzione assidua.

Infine vi sono terrazzamenti, in genere meno rifiniti, anche per altre coltivazioni, arboree, come il castagneto, dove il terreno lo richieda e anche per facilitare la raccolta del prodotto.

8. *piantagioni*

L'intervento umano sul territorio si è esercitato, oltre che attraverso i manufatti in pietra, sicuramente preponderanti, anche con l'impianto di specie vegetali arboree, sia per scopi produttivi (è appunto il caso di piantagioni di castagno – raramente in passato per altre specie, bastando in genere una **frutticoltura** variegata nelle immediate adiacenze delle abitazioni), sia per scopi di difesa degli abitati da possibili deiezioni, frane o valanghe. In generale questi interventi hanno dato luogo a diversità riconoscibili nel panorama vegetale, consentendo una sorta di ricostruzione delle produzioni prevalenti o di altre intenzioni umane in quell'area.



Savogno, ortocolture

9. *canalizzazione di acque irrigue*

Una rete capillare di canali provvedeva un tempo alla **irrigazione** così dei campi più prossimi ai centri abitati, come dei prati di monte e, spesso, anche dei pascoli d'alta quota. L'acqua veniva prelevata dal fondo delle numerose vallecole o dalle valli minori, che un tempo ne abbondavano, per essere trasportata, attraverso canalette (*rógia, rugial, sólch, canaròla, agualâr, ecc.*) a cielo aperto, dapprima incise nel versante della valle, e poi scavate nel prato da irrigare, accuratamente collegate tra loro secondo un disegno preciso, con apposite portelle (*bocaròla*), deviatori, diramazioni, sfoghi. Esse erano oggetto di manutenzione costante da parte dei beneficiari, e vi si lavorava a turno con un apposito attrezzo (*zàpa di pràa*)

Questa rete è andata si può dire del tutto perduta, per le difficoltà di manutenzione, oltre che per un diverso impiego delle acque superficiali, attraverso acquedotti e tubazioni. Sono tuttavia riconoscibili, a un occhio attento, almeno i canali maggiori, anche se talora sono stati ridotti a stretti sentieri o semicancellati, e certi percorsi caratteristici, soprattutto sui versanti interni di vallette, dove si possono scorgere tuttora tratti sospesi, scavati nella roccia, e in taluni punti presumibilmente raccordati anche con manufatti in legno.

10. *coltivazioni* La molteplicità tradizionale delle coltivazioni è andata quasi completamente perduta negli ultimi decenni. Essa costituiva comunque una forma ben visibile di intervento - adattamento del territorio alle esigenze produttive, e comportava precise tecniche sia nella

localizzazione che nella lavorazione dei suoli. Ancora, con la varietà dei trattamenti e delle colture, costituiva un elemento non indifferente della fisionomia del territorio, una componente primaria delle strutture antropologiche profonde del paesaggio.

Coltivazioni di **grano**, in montagna, prevalente senz'altro la **segale**, poi *furmentùn* (grano saraceno), **granoturco** (in diverse varietà) erano diffuse sui terrazzi montani volti a mezzogiorno, o sui conoidi ben esposti, e talora entro le stesse vigne, tra i filari. Altre coltivazioni 'povere' come rape o patate, più ancora i fagioli, questi ultimi in irti filari irregolari, contribuivano con altre superfici di colore (quasi mai estese, spesso più da orticoltura che da vera agricoltura) alla fisionomia del paesaggio, tutto spezzettato, per lo più a lunghe strisce variamente orientate nel piano di fondovalle (certo per facilitare l'aratura), e invece a campetti di forme quadrangolari irregolari sui declivi o i terrazzi di mezza montagna.

Oggi il **prato**, più o meno ben curato, occupa tutto quanto non è stato recuperato dal bosco, salvo rari appezzamenti in pianura, dove il granoturco è coltivato per trarne mangime per gli animali più che per scopi alimentari umani. In questo modo il paesaggio è mutato, forse più che altro per la perdita della scacchiera dei colori, che si sono uniformati, costituendo distese di verde relativamente omogeneo.

Altre coltivazioni persistono: quella molto importante della vite, della quale si è accennato sopra, quasi totalmente sita sul basso versante retico terrazzato, e che per la sua visibilità rimane una componente importantissima del paesaggio rurale, e quella frutticola, che ha recuperato vaste estensioni di terreno, soprattutto in sostituzione dei vigneti, sui grandi conoidi di Ponte, Bianzone-Villa di Tirano, Sernio-Cologna, e in minori nicchie nelle vicinanze di molti abitati.

11. delimitazioni, linee o segnali di confine

Il confine, soprattutto il confine di proprietà privata dei terreni coltivati, è senz'altro una componente fondamentale dell'intervento dell'uomo nell'ambiente, il segno della presa di possesso costitutiva di un territorio.

Peraltro fin dall'inizio si dovette creare una sorta di confine collettivo, non sempre ben definito, ma ben noto ai residenti, al limite esterno delle aree sfruttabili attorno o nelle vicinanze degli abitati. Muriccioli di vario spessore e altezza furono eretti nel tempo come confini dell'area coltivata comune e, per quanto utile o conveniente, anche della proprietà privata (familiare, s'intende), ma quasi solo in vicinanza delle case (orti e broli), e spesso più per difesa da animali e intemperie che dal pericolo di furti.

La proprietà familiare aveva anche altre forme per esprimersi: nei prati, dei sassi o lastre verticali (*tèrmen*), meno bene dei semplici paletti, indicavano il limite invalicabile della proprietà di ciascuno; talora erano solo fossatelli o stretti sentieri, raramente siepi, che delimitavano i campi coltivati; vigne e frutteti erano recintati con più cura, spesso dalle stesse *müràchi* sopra ricordate, o da muretti di una certa consistenza. Muretti frequentemente erano tracciati anche nei castagneti, almeno dove era ritenuto necessario (e possibile). Questo disegno complesso di delimitazioni e confini si è decisamente disarticolato nel tempo, anche per una minore attenzione al lavoro agricolo, o addirittura l'abbandono della terra.

Oggi la proprietà, ma quasi solo in vicinanza delle abitazioni, è difesa in altro modo, spesso anche troppo visibile, con reti e alti recinti dappertutto.

Di tutt'altra natura la recinzione detta *bàrec*, in muratura a secco nei maggenghi e prati di monte in alcune aree orobiche. Essa delimitava spazi di pascolo da praticare a rotazione per assicurare un migliore sfruttamento del foraggio.

L'abitazione rurale

Si sa bene quale importanza abbia *la casa* nel mondo rurale. Già i più antichi cultori di etnografia locale avevano appuntato le loro attenzioni su quello che mostrano di ritenere il più rilevante manufatto, quasi una sintesi della cultura materiale di un'area alpina quale la nostra.

Così concordano O. Franceschini nel 1910 - “La casa [...] è il simbolo migliore, lo specchio più fedele della vita familiare, è il riassunto diremo così di ogni lavoro ed industria che si svolge tutt’attorno, è il crogiuolo naturale dove la vita materiale e spirituale si elabora, si purifica, si svolge [...]” - e G. Longa nel 1911, il quale, pur riconoscendo che sovente la casa contadina valtellinese è scomoda e brutta, ritiene che soprattutto la “casa bormina”, meno disagiata e rozza, meriterebbe d’esser studiata, sull’esempio di recenti (allora!) ricerche svizzere.

Su questo argomento vi sono ormai ora numerosi studi, sicché ci si limiterà a poche note generali.

Sia riguardo alla forma esteriore che riguardo alla disposizione interna dei locali, si riscontra una grande varietà nell’area considerata. Le forti differenze tipologiche erano connesse alla disponibilità di materiali da costruzione, alla ubicazione degli edifici rispetto all’ambiente, in particolare ai versanti montani, e anche certamente a fattori di natura socio-culturale non sempre facilmente ricostruibili. Tanto che riterrei troppo sommario parlare genericamente di “casa valtellinese”.

Anzitutto, per quanto riguarda i materiali da costruzione sicuramente i modelli primitivi saranno stati capanne lignee (sul tipo di quelle schematicamente rappresentate nelle incisioni rupestri di Valcamonica), successivamente, ove possibile, sostituite da modesti edifici parzialmente in muratura. Una edilizia interamente in muratura è certo relativamente recente, data anche l’abbondanza locale di materiale ligneo. Una questione interessante può essere quella relativa alla comparsa di un modello di edificio ligneo molto accurato, per il quale si è parlato di influenza Walser, tuttora presente in alcuni abitati forse originariamente temporanei (anche se in parte nel tempo divenuti permanenti) in Alta Valle Spluga, e nelle valli del bormiese, particolarmente a Livigno. L’abbondanza di legname utile presente in queste località può giustificare l’adozione della soluzione della casa a “blockbau” di travi lignee (larice) a incastro (in generale peraltro i basamenti erano in pietra). Anche le coperture erano in *scàndole* di larice. Per il resto le case antiche superstiti sono in pietra, con le più varie forme e dimensioni, ma in generale, soprattutto nei Terzieri (Media e bassa Valtellina), molto povere e rudimentali, in muratura spesso a secco, sviluppate sovente in altezza sul versante retico, con coperture in lastre di pietra (in Valmalenco, e poi col tempo altrove, in lastre di serpentinoscisto, dette *piòde*), appena arricchite di ballatoi per l’essiccazione di prodotti del campo e di scale esterne. Le aperture erano spesso incorniciate di intonaco bianco. Nei centri maggiori, soprattutto in area orobica o nel fondovalle, gli edifici si disponevano talora attorno a una corte.

Non vi è stata in valle, salvo in qualche area di Valchiavenna e del Bormiese quella ‘rivoluzione della casa’ di cui si è parlato a proposito della casa engadinese, con la trasformazione degli edifici, dal Seicento in poi, in relazione a un benessere relativamente diffuso. Per quanto riguarda gli interni, dove le case sono state ampliate e trasformate (quasi solo in Valchiavenna e nell’Alta Valtellina, ma vanno aggiunte le case borghesi e nobiliari dei centri abitati maggiori) si è introdotta, accanto ai locali più tradizionali, la *stüa*, il locale ligneo destinato al soggiorno (e spesso anche usato come camera da letto), riscaldato da una *pigna* per lo più in materiale refrattario, che manteneva il tepore alimentato da un piccolo focolare cui si accedeva dalla cucina o da un corridoio. Certamente questa usanza trovava le sue fondamenta nella tradizione della casa di legno a “blockbau”, ma non senza influssi esterni (altoatesini – la *stube* – o walser?).



Savogno, casa

Per il resto le abitazioni avevano un loro centro nella cucina, e questa a sua volta aveva il suo centro – anche fisico – nel focolare. Qualche volta, soprattutto le abitazioni povere della Valtellina centrale, si riducevano a quell'unico locale, la cucina appunto, col focolare centrale senza cappa (*fuglâr/fugulâr, cendrê*). Il camino sembra appartenere a un momento più evoluto dell'abitazione rurale, e non era affatto generalizzato, soprattutto nelle abitazioni temporanee dei maggenghi.

Le stanze da letto, dove c'erano, erano sempre poche e non riscaldate (il letto poteva essere riscaldato, in caso di bisogno, con un piccolo braciere posato entro un telaio, detto *mùnega*).

Locali importanti, se c'erano, erano piuttosto riservati alla conservazione di alimenti o ad attività lavorative domestiche (stanza del telaio, *telèr*, o laboratorio per lavori vari – soprattutto in legno – che si può dire tutti gli uomini praticavano in casa).

Cantina (*invòlt, cànuà, ecc.*), necessaria alla conservazione di alimenti, salumi o formaggio) e solaio (*spazzacà, anche crapéna* – propriamente granaio, o parte superiore del fienile – che fungeva anche da essiccatoio per mais, frutta o funghi ecc.) non mancavano nella casa contadina. Non di rado grandi case abitate da famiglie allargate soprattutto in Alta Valtellina erano dotate di un forno da pane domestico (si vedono ancora le prominenze rotondeggianti che sporgono dalla muratura principale).

L'arredo della casa rurale – facendo sempre qualche distinzione tra le case più ricche dei mandamenti periferici (Chiavenna e Bormio) e quelle poverissime delle valli minori e della media e bassa Valtellina – era decisamente modesto. Solo in pochi casi i letti in legno, le cassapanche (*scrìgn*) sia per la cucina che per riporre i vestiti e panni, i rari armadi (per lo più a muro), gli scaffali aperti per i piatti (che erano in origine di stagno: *peltréra, o scelèira o coróna* nel Bormiese) erano decorati con motivi geometrici o scritte. Il materiale, ben rappresentato nei musei etnografici, non ha pertanto, in genere, il pregio di analoghi mobili di altre aree alpine.

Ricordo solo, per la particolarità, certi tavoli pieghevoli fissati al muro, e i letti con sottostante lettino a rotelle rientrante (*cariòla*) per i bambini, frequenti in Alta Valtellina, ingegnose trovate ovviamente connesse alla scarsità di spazio.

Oltre all'abitazione, ma sempre distinta da questa, vi erano gli **edifici rurali** (*rústech, maşùn*), per lo più composti di stalla (sottostante) e fienile (*tabià* in Alta Valle) (al di sopra). Nelle abitazioni unitarie della Valle di mezzo, spesso la sera si faceva la veglia nella stalla (*andà'n vila*; in alta Valle: *fa filò, filòz*).



Cagnoletti, casa

Talora questo edificio composto era addossato all'abitazione civile, per lo più a monte, e meno ben esposto. Questo era soprattutto normale nel caso di abitazioni isolate, ma in alcune zone viceversa i rustici erano distanti dall'abitato, isolati o riuniti fino a costituire un vero e proprio aggregato autonomo, una sorta di quartiere specializzato adiacente al paese. Anche su questi edifici non mancano ricerche puntuali, benché non vi sia un vero inventario dell'esistente. Altri edifici specializzati erano il metato (*gra, agrée* ecc.) per l'essiccazione delle castagne, il 'casello' del latte (anche: *caşel, casinèl, tréla, cròt* [costruzione a cupola, tipica di un'area tra Tirano, Grosio e Poschiavo]), per la conservazione del latte in vista della raccolta della panna, e la *caşéra*, il locale per la fabbricazione del formaggio che, soprattutto sull'alpe, coincideva per lo più con l'abitazione dei pastori.

Un edificio speciale, tra rustico e civile, specifico della Valchiavenna, era il “crotto” (*cròt*), insieme cantina e ambiente per ritrovi conviviali (a base dei prodotti conservati dentro: salumi, formaggi e vino). Per lo più i crotti sono raggruppati a formare un quartierino appartato, fuori dal paese di riferimento, e in vicinanza di (per meglio dire *sopra*) una frana preistorica, che alimenta la frescura col suo soffio (*sorèl*), a temperatura costante.

Infine non mancavano edifici singolari, come i *càmer* (stalle, e talora perfino abitazioni, ricavate sotto enormi massi, tipici della Val Masino) e – se si può dire edificio – il *caléc*, bassa struttura in pietra a secco per l'alpeggio, senza tetto, che un tempo era improvvisato con assicelle e/o con frasche di abete, e oggi con teli impermeabili. Questa costruzione – tipica di alcune aree delle Orobie – fungeva da abitazione provvisoria e da *caşéra* in alpeggi isolati dove la mandria sostava per qualche tempo, prima di altri trasferimenti.

Bibliografia

A carattere generale:

E. Guidoni, *L'architettura popolare italiana*, Roma-Bari 1980

A carattere locale:

G. Nangeroni - R. Pracchi, *La casa rurale nella montagna lombarda*, Firenze 1958

G. Longa, *Etnografia bormina*, Sondrio 1912

T. Urangia Tazzoli, *La Contea di Bormio*, vol. III, *Le tradizioni popolari*, Bergamo 1935

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

P. L. Gerosa, *Le baite in legno a carattere permanente nella zona di Madonna dei Monti in Valfurva*, S. Antonio Valfurva, sd

E. Bertolina - G. Bettini - I. Fassin, *Case rurali e territorio in Valtellina e Valchiavenna*, Sondrio 1979

F. Süß, *Architettura contadina in Valtellina*, Milano 1981

L. Dematteis, *Case contadine in Valtellina e Valchiavenna*, Ivrea 1987

L. Dematteis, *Il fuoco di casa nelle tradizioni dell'abitare alpino*, Ivrea 1996

Museo vallivo Valfurva, Sant'Antonio Valfurva 1970

A. Benetti - D. Benetti, *Dimore rurali di Valtellina e Valchiavenna*, Milano 1984

D. Benetti, *Abitare in montagna, Tipologie abitative ed esempi di industria rurale, in Sondrio e il suo territorio*, Milano 1995

A. Scaramellini, *Architetture in legno in Valchiavenna*, Chiavenna 2001

L'abbigliamento

Non esiste un'opera complessiva sul costume popolare locale, come ve ne sono per altre aree del Paese, e del resto sembra di capire che qualche difficoltà sarebbe potuta derivare dalla varietà molto articolata delle usanze dei singoli paesi della provincia.

Non sono comunque state fatte ricerche tempestive e neanche azioni adeguate di conservazione e recupero, sicché non si può non condividere la osservazione posta in premessa a uno studio recente (R. Giatti, 1995) “Oggi il costume tradizionale è pressoché scomparso e quello che rimane è difficilmente catalogabile o schedabile. Esiste una oggettiva difficoltà di analisi di quanto resta di autentico in questo settore della cultura popolare...”.

Anche i musei etnografici locali solo qua e là espongono capi di abbigliamento tradizionale, senza molti riferimenti culturali. Resta ad ogni buon conto difficile individuare peculiarità di area, e significati specifici di singoli elementi o capi del vestiario, soprattutto femminile, che altrove sono stati studiati in profondità.

Cenni sparsi ad abiti da lavoro o caratteristici si possono trovare anche in diverse pubblicazioni di altro argomento. Così è possibile ricostruire occasionalmente anche l'esistenza di capi di abbigliamento ‘tecnico’, come il *tabàr* (*de mu(u)t*) del pastore (G. Bianchini).

Bibliografia

R. Giatti, *Abbigliamento tradizionale di Berbenno, Delebio e Grosio. Contributo per una documentazione dei costumi storici*, in *Sondrio e il suo territorio*, Milano 1995

- R. Giatti, *Costumi tradizionali di Valtellina e Valchiavenna*, Sondrio 1991
 F. Caltagirone, *L'abbigliamento tradizionale di Grosio. Analisi tecnologica*, in "Ricerca Folklorica", 14 (1986)
 T. Urangia Tazzoli, *La Contea di Bormio*, vol. III, *Le tradizioni popolari*, Bergamo 1935
Museo vallivo Valfurva, S. Antonio Valfurva 1970
 E. Bassi, *La Valtellina*, Milano 1890 (ried. 1975)
 G. Bianchini, *Gli alpeggi della Val Tartano, ieri e oggi*, Sondrio 1985

L'alimentazione

Come qui innanzi le 'tecniche del corpo', così anche l'alimentazione è strutturalmente connessa con la socialità e con "l'ordine simbolico, che definisce che cosa è l'alimento e stabilisce le forme sociali della sua acquisizione, della sua preparazione e del suo consumo" (C.D. Rath). Tuttavia è anche possibile cercare di identificare alcuni aspetti più specificamente 'tecnologici'. E' comunque evidente la stretta connessione con le tecniche culinarie, trattate brevemente più avanti.

Riguardo all'alimentazione locale, sembra chiaro un pesante condizionamento della situazione ambientale, geologica, pedologica e climatica. Così ciascuna area tendeva anzitutto a sfruttare le risorse (limitate) che potevano crescere sul proprio territorio, anche se non erano esclusi gli scambi, a lungo peraltro prevalentemente interni alla provincia, come quelli tra il versante retico coi suoi vigneti, qualche frutteto, e probabilmente anche una produzione di cereali, a seconda delle epoche forse qua e là abbondante, e il versante orobico, con i suoi vastissimi castagneti, e una attività zootecnica più sviluppata (non a caso il formaggio più tipico, il Bitto, è un prodotto tradizionale delle valli del Morbegnese). Scambi periodici sono documentati anche tra l'Alta Valle e la Valtellina di Tirano, già ricca di vigneti e di frutteti. E' tuttavia abbastanza noto che si è spesso sviluppata una agricoltura intensiva, nel tentativo di supplire alla penuria o ai costi troppo elevati, ad es. dei cereali. Analogamente la sovrapproduzione di vino causata dalla quasi-monocultura viticola del versante solivo ha prodotto non pochi problemi di squilibrio alimentare, ancora in epoche relativamente recenti.

A questo proposito si può ricordare che carenze alimentari specifiche (o anche solo la mancata varietà) sembrerebbero concausa della diffusione, storicamente ben documentata dall'800, della malattia del "gozzo" (una ipertrofia tiroidea dovuta alla mancanza di iodio nell'acqua e nei cibi).

Pur essendo esclusa una preoccupazione di alimentazione 'equilibrata' (per la quale scarseggiavano non solo le conoscenze, ma anzitutto le risorse), non mancano prescrizioni (proverbi o semplicemente norme tramandate) che in qualche modo sembrano indicare una conoscenza empirica delle associazioni preferibili di cibi, o anche di cibi e bevande, e sulle modalità di assunzione.

Bibliografia

Per la problematica antropologica generale, si veda ad es.:

C. D. Rath, *Alimentazione*, in *Cosmo, corpo, cultura. Enciclopedia antropologica*, a cura di C. Wulf, Milano 2002 e il recentissimo M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari 2004, dello stesso autore, il precedente M. Montanari, *La fame e l'abbondanza*, Roma-Bari 1994.

Molto interessante il lavoro interdisciplinare di G. Scaramellini, *Tradizioni alimentari delle Alpi lombarde, con particolare riguardo alle valli dell'Adda e della Mera*, in *Sondrio e il suo territorio*, a cura di O. Lurati - R. Meazza - A. Stella, Milano 1995

Per gli aspetti specifici di cultura materiale locale:

N. Porta, *Cucina di valle e di montagna*, in *Sondrio e il suo territorio*, Milano 1995

W. Marconi, *Vita contadina e alimentazione a Grosotto tra le due guerre mondiali, Ricordi e testimonianze*, Tirano 2003

W. Marconi, *Aspetti di vita quotidiana a Tirano al tempo dei Grigioni (1512-1797)*, Tirano 1990

L. Valsecchi Pontiggia, *Proverbi di Valtellina e Valchiavenna*, Sondrio 1969

Tecniche del corpo, igiene, medicina

Raggruppo provvisoriamente per comodità sotto un'unica categoria fenomeni che andrebbero forse meglio distinti. D'altra parte c'è una indubbia continuità tra le 'tecniche del corpo' individuate da M. Mauss negli anni Trenta come una scoperta etnografica, e le più note prescrizioni e pratiche relative alla "cura del corpo". "Il corpo - sostiene M. Mauss - è il primo e più naturale strumento dell'uomo, o, più esattamente [...] il primo e più naturale oggetto tecnico e, nello stesso tempo, mezzo tecnico, dell'uomo". L'autore si sofferma sugli esempi dello *zappare* presso popoli diversi (inglesi e francesi), del *marciare*, del *camminare* semplicemente, della *corsa* e anche della *posizione delle mani* durante il riposo. Più avanti, sistematizza in parte le sue riflessioni con forme di classificazione: tecniche del corpo differenziate a seconda del sesso, dell'età, del rendimento, o di settori operativi, e sottolinea il ruolo dell'educazione nell'apprendimento delle tecniche corporali, in altre parole il nesso stretto con esperienze di socializzazione e con codici comportamentali. Al solito è difficile separare l'aspetto di esclusiva "cultura materiale".

Ricerche più recenti approfondiscono singoli aspetti con tecniche più raffinate: cinesica, prossemica, ecc.

Tuttavia, senza entrare qui in una casistica decisamente complessa e forse non abbastanza approfondita in relazione agli ambiti di cui stiamo discutendo, ci si può riferire, a titolo esemplificativo, ad alcuni *oggetti* adibiti all'educazione a determinate tecniche corporali.

Il cosiddetto "ciclo della vita" comportava ad es. diversi esempi in tal senso. Uno di questi è la culla (*cūna*, *cuna*: dovunque), generalizzata in forme simili. Uno speciale attrezzo (simile e diverso dai nostri box per infanti o dal girello) consentiva al bambino di apprendere a camminare, senza implicare troppo l'adulto, occupato in altre faccende: è lo *strenciarö'öl* (Tartano). Il ricorso al letto per la "tecnica del dormire", oggi generalizzato (non sempre ieri: ad es. sull'alpe spesso si dormiva per terra, o rannicchiati all'addiaccio), ecc. Vi sono tecniche, più o meno strumentalmente "assistite", per mangiare (uso o meno di posate), per lavarsi, pettinarsi, radersi, e ancora per acquisire destrezza in particolari movimenti. Ma si sconfinava spesso nel gioco, o nella tematica delle "buone maniere".

Tecniche, in ogni caso, sono anche le cure igieniche (Mauss elenca: tecniche del riposo, tecniche delle cure del corpo, cura della bocca, e via dicendo).

Tecniche, infine, anche alcune prescrizioni, ricette, interventi della medicina popolare.

Nel complesso però si riscontra una relativa scarsità e non sistematicità di ricerche locali in questo vastissimo campo.

Bibliografia

Per la questione generale:

M. Mauss, *Teoria generale della magia e altri saggi*, Torino 1965 (1950¹)

Molte note interessanti si possono trovare qua e là in una semplice letteratura autobiografica che si va diffondendo anche da noi.

G. Longa, *Etnografia bormina*, Sondrio 1912 e la voce "medezina", in *Vocabolario bormino*, Roma 1913

W. Marconi, *Aspetti di vita quotidiana a Tirano al tempo dei Grigioni (1512-1797)*, Tirano 1990

P. Pedranzini, *Preparazioni della medicina popolare nel Bormiese*, Sondrio 1991

P. Patriarca, *Storia della medicina e della sanità in Valtellina. Dalla peste nera europea alla seconda guerra mondiale (1348-1945)*, Sondrio 1998

Attività e cicli produttivi

Raccolta, caccia, pesca

La raccolta di frutti spontanei è stata probabilmente la prima attività dell'uomo sul territorio. Anzi è cominciata ancor prima, con gli animali superiori, ma non è qui luogo per discuterne.

Può essere interessante registrare dalle ricerche di archeologia preistorica che la raccolta di frutti selvatici ha avuto una continuità temporale assai lunga, dal paleolitico fino ovviamente ai giorni nostri. Sulle Alpi, in condizioni climatiche non ottimali per l'agricoltura, lentamente diffusasi dal Neolitico a partire da sedi orientali (si discute quali, originariamente), la "raccolta", assieme alle altre due forme primitive di produzione, ha continuato a svolgere sicuramente un ruolo a fianco delle prime forme più evolute di produzione alimentare: appunto allevamento e agricoltura. Quest'ultima in ogni caso non ha mai assunto un ruolo così importante da rendere autosufficienti le comunità alpine, tanto che si è potuto sostenere che nelle Alpi non si è mai superato il "modello mesolitico" (G. Sanga, *Antropologia delle Alpi: un modello mesolitico*, in *Identità e ruolo delle popolazioni alpine tra passato, presente e futuro*, Atti di convegno, Sondrio 1997) Ancor oggi la *raccolta di frutti spontanei*, essenzialmente frutti 'di bosco', ha un qualche spazio, ma con la diffusione moderna di colture di queste specie sembra avere sempre meno importanza. Ma fino a ieri, diciamo quaranta, trenta anni fa era oggetto di attenzioni particolari, ad es. la raccolta di mirtilli o di lamponi, tipici frutti di montagna. Appositi strumenti, come la gabbietta-rastrello (detta semplicemente *machinèta*, tutt'al più *màchina di giöden*, cioè dei mirtilli) erano largamente diffusi.

Altra raccolta oggi largamente praticata quella dei *funghi*, troppo nota per richiedere una descrizione, che però sembra essere stata poco praticata dalla popolazione locale, prima della scoperta da parte dei visitatori esterni, che ora giungono a frotte nei boschi della provincia.

Infine vi è sempre stata una limitata raccolta di *erbe selvatiche*, soprattutto 'medicinali', che facevano parte di una esperienza e un sapere popolare diffuso (ad es. erba iva – detta anche *tanéda*; arnica; genziana, e poche altre, almeno a livello comune). Peraltro è ancora largamente praticata la raccolta di tarassaco (*dént de can*), 'silene inflata' (*s'ciupèt*), spinacio selvatico (*parúch* o altre denominazioni) e qualche altra, per farne insalate.

La *caccia*, sicuramente è una attività che fu praticata dalla remota preistoria, e che rimane abbastanza radicata nella esperienza e nella pratica locale, pur avendo perduto ogni tratto di necessità alimentare o di avventurosità. Ieri, più che il fucile e il restante apparato di ogni cacciatore oggi (carniere, cartucciera, richiami, ecc.), erano diffuse forme primitive di caccia tramite lacci, trappole, tagliole disseminati nei boschi. Questa pratica è naturalmente scomparsa, salvo episodi di bracconaggio.

Un noto storico assume la caccia a paradigma di una forma non superata di conoscenza: "Per millenni l'uomo è stato cacciatore. Nel corso di inseguimenti innumerevoli ha imparato a ricostruire le forme e i movimenti di prede invisibili da orme nel fango, rami spezzati, pallottole di sterco, ciuffi di peli, piume impigliate, odori stagnanti. Ha imparato a fiutare, registrare, interpretare e classificare tracce infinitesimali come fili di bava. Ha imparato a compiere operazioni mentali complesse con rapidità fulminea, nel fitto di una boscaglia o in una radura piena di insidie" (C. Ginzburg, *Miti, emblemi, spie*, Torino 1986)

La *pesca*, anch'essa ancor oggi molto diffusa, ma spesso in forme quasi-industrializzate, dovette costituire un importante fattore di integrazione alimentare, almeno per le popolazioni rivierasche dei maggiori fiumi (Adda e Mera). Non mancavano *pescaie* (o peschiere), di cui resta solo una vaga memoria e qualche documentazione d'archivio.

Bibliografia

W. Marconi, *Aspetti di vita quotidiana a Tirano al tempo dei Grigioni 1512-1797*, Tirano 1990

Sfruttamento della foresta

Anche in questo caso si tratta di una attività praticata *ab antiquo*, le cui origini si perdono nella notte dei tempi. Agli strumenti primitivi – asce in pietra – succedono via via attrezzi metallici di forme abbastanza simili a quelle attuali, scuri o accette, roncole, più tardi segacci e simili. Ma tutta l'attività si svolgeva a mano, in modo molto lento, e richiedeva un lavoro di squadra.

In epoca più recente l'attività in questo campo prese la forma di una professione relativamente specializzata, quella del boscaiolo, di cui si tratta più avanti.

Qui si accenna solamente alla attività iniziale del 'ciclo del legno', consistente nell'abbattimento delle piante, nella ripulitura, nel trasporto a valle, nel taglio sul posto del deposito o in segheria.

A tutt'oggi l'abbattimento degli alberi è una attività prevalentemente di squadra, anche se svolta con attrezzatura moderna e relativamente tecnicizzata (motoseghe, funi resistenti, argani, oltre a cunei e mazze, ecc.).

Un tempo si lavorava quasi esclusivamente con scuri e poi anche con grandi segoni (*truncùn*), cunei e mazze, con una tecnica elementare, ma molto precisa, dati anche i rischi connessi. Il taglio avveniva nel tardo autunno o all'inizio dell'inverno. La ripulitura avveniva sul posto, col taglio di tutti i rami, usando scuri alquanto più piccole (un tempo anche roncole). Anche questa attività comportava non pochi rischi di cadute e ferimenti.

Il trasporto a valle ovviamente avviene oggi esclusivamente su camion e solo in minima parte con le modalità antiche. In ogni caso un tempo i tronchi ripuliti dai rami (*bóre*) erano fatti scendere a valle in appositi canali più o meno naturali scavati nel pendio della montagna (*menadùu*, *vestac'*), o, dove l'attività era più intensa, come in Alta Valle, o in Val di Tartano, li si faceva scivolare lungo complessi percorsi artificiali fatti di tronchi e resi scivolosi dall'acqua o dal ghiaccio (*suénda*, *su(v)énda*). Più avanti, in vari luoghi si calavano con teleferiche (vi era una specializzazione in questo senso nelle Orobie). Venivano poi trasportati su tregge (*priàle*) e carri, non appena possibile, e quindi, per maggiori distanze, con la fluitazione, se fiumi e torrenti lo consentivano. Soprattutto le prime fasi erano estremamente pericolose, perché la discesa dei tronchi nei canali e negli scivoli doveva essere vigilata e, se del caso, governata da boscaioli esperti con colpi ben assestati dei loro *zapìn*.

I tronchi, ulteriormente scortecciati, e opportunamente ridotti a lunghi spezzoni e montati su cavalletti potevano essere segati all'aperto con la grande sega 'trentina' per assi, o lavorati in una segheria idraulica, come ve ne erano fino a non molti anni fa in ogni paese, traendone tavole di varia misura e spessore.

Bibliografia

P. Del Nero, *Albaredo e la via di San Marco. Storia di una comunità alpina*, Sondrio 2001
A.R.E.A., *Il lavoro e la memoria. Boscaioli in val Tartano*, VHS, 1999.

Coltivazione: orticoltura, agricoltura

1. orticoltura

L'orticoltura certamente dovette svilupparsi già in epoche molto antiche, e non a caso qualche studioso insiste sulla tesi che in montagna non è mai stata superata la fase del Mesolitico (Sanga). A noi qui non interessa ovviamente l'origine del sistema produttivo, quel che conta è che si è trattato di un fenomeno sicuramente di lunga durata, non del tutto scomparso neppure oggi. Perfettamente idoneo a un popolamento sparso di case isolate o piccoli nuclei, a un ambiente difficile che comporta cure intensive e continue per le coltivazioni e non permette in ogni caso, per l'esiguità del territorio, le grandi estensioni. E, ancora, adatto a limitati bisogni di autoconsumo locale, assicura la varietà necessaria e la continuità produttiva che altri sistemi non consentono.

Questi **orticelli**, prossimi alle case, spesso recintati con una staccionata di legno, sono particolarmente evidenti là dove l'economia locale è quasi esclusivamente legata all'allevamento, come negli insediamenti permanenti di Livigno e in genere delle alte valli, ma erano in realtà presenti ovunque, anche se seminasposti dagli edifici o dalle selve.

Le colture principali sono quelle note. Sicuramente *verdure*: insalate, cavoli, rape, zucche, fagioli, fagiolini e qualche cereale domestico (miglio, orzo), più tardi dopo la loro introduzione anche patate e pomodori, sempre per uso familiare. Vi erano naturalmente alcune variazioni legate alla quota altimetrica, ma spesso tali orticelli si trovavano anche nei maggenghi.

In questi spazi, immediatamente adiacenti alle abitazioni principali a bassa quota, erano spesso presenti anche *alberi da frutto*, in quantità molto limitate, ma con una grande varietà di specie, onde assicurare raccolti magari esigui, ma ben distribuiti nel corso delle stagioni utili.

Gli strumenti di lavoro dell'orticoltura sono ben noti, e presenti in tutte le esposizioni e musei del lavoro contadino: **roncole, vanghe, zappe, falcetti** (e qualche attrezzo alquanto più specializzato come il bidente per la estrazione delle patate)...



aratro

Per gli alberi da frutto vanno aggiunte: forbici da potatura, pertiche e cestelli per la raccolta, ecc. Erano comunque presenti sul territorio, dove lo spazio e l'esposizione lo permettevano, *colture più estese*, anche se sempre limitate soprattutto dalla frantumazione fondiaria, esito a sua volta di complesse vicende storiche.

Anzitutto la coltivazione dei *cereali*, esasperata in alcune fasi storiche per evitare il più possibile il ricorso alla importazione. Tra le colture più importanti quella della segale (*ségal, séghel, sìghel*). Soprattutto a media quota (sui grandi terrazzi solivi della media valle, e in Alta Valtellina) dava luogo ad estensioni di una certa entità. Si poteva spingere fino a quote notevoli, 1500 mt. slm. e più. Analogamente la coltivazione del grano saraceno (*furmentùn, fràina* nel Chiavennasco), tra l'altro spesso in grado di crescere nello stesso campo, successivamente al raccolto della segale. Infine, dopo la sua introduzione, il mais (*türc, turcài, furmentürch, sórgo, melgón*), in diverse varietà, soprattutto nel fondovalle, ma non solo.

Abbiamo accurate descrizioni delle principali lavorazioni (vedi R. Tognina, per la valle di Poschiavo, F. Caltagirone per il Bormiese).

In ogni caso alcuni attrezzi di lavoro, ampiamente documentati nelle raccolte e nei musei etnografici, erano comuni, altri relativamente specifici. Un sommario elenco contempla anzitutto zappe e vanghe, aratri, erpici, falci messorie (*falscèla, falcèla*), uno speciale strumento per battere il grano sull'aia (correggiato o *fièl, flèl, èscut*, ecc), e, ancora, setacci (*racc, draz, drèi*, ecc.) e vagli (*val, van*). Questi ultimi strumenti potevano essere sostituiti, dove le dimensioni della produzione lo richiedevano e comunque in epoche abbastanza recenti, dal *mulinèt* o *mulinèl*, (ventilabro): una macchina in legno che con la rotazione (a manovella) di un ventilatore consentiva di separare il grano dalla pula.

Bibliografia

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

F. Caltagirone, *Contadini e allevatori in Valtellina, ricerca sulla cultura materiale e i saperi tradizionali nel bormiese*, Sondrio 1997

W. Marconi, *Aspetti di vita quotidiana a Tirano al tempo dei Grigioni (1512-1797)*, Tirano 1990

Museo vallivo Valfurva, Sant'Antonio Valfurva 1970

M. S. Compagnoni – I. Bonetti Testorelli, *La segale, dai campi al mulino, dalla farina al pane*, Sant'Antonio Valfurva 1999

Tra le poche altre colture che potevano assumere qualche estensione, anzitutto quella delle *rape*. Una varietà particolare, adatta all'alta quota, era coltivata nel livignasco, detta *pàsola*, quasi come esclusiva coltivazione consentita dall'altitudine. La coltivazione è oggi quasi sparita. Si strappava tutta la pianta verde dal campo, con appesa la grossa radice commestibile, quindi questa veniva staccata con un colpo ruotante di falcetto. La rapa, così ripulita, serviva come complemento alimentare, sia per fare un tipo di salame (*lughénia da pàsola*) che un pane speciale, a forma di ciambelletta (*pan de carcént*).

Certamente conobbe una grande espansione la coltivazione della *patata* (*tartiful*, *tartüful*, *tartüfola*) dopo la sua introduzione, o per meglio dire la sua ‘accettazione’ come commestibile, cioè solo dal Settecento inoltrato. La coltivazione e la raccolta sono descritte in Tognina 1967. Entrambe queste colture non richiedono strumenti particolari, salvo la zappa-bidente specifica per le patate, ma precise procedure per la semina e un faticoso lavoro di raccolta.

Bibliografia

R. N. Salaman, *Storia sociale della patata*, Milano 1989 (ed. in lingua or. Cambridge 1985)

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

E. Mambretti, *Un particolare salume livignasco: li lughénia da pàsola*, in “Bollettino storico Alta Valtellina”, 6 (2003), pp. 155-177

Una coltivazione particolare, certo non esclusiva della provincia, ma che qui ha conosciuto straordinari sviluppi, è quella della **vite**. Si è già accennato alla imponente opera di terrazzamento che ha consentito l’impianto delle coltivazioni a vigneto sul versante retico della valle. Poche altre zone sono favorevoli a questa coltivazione, e furono anch’esse sfruttate intensivamente. Recenti studi hanno approfondito il fenomeno storico di questa espansione culturale, sul quale non ci si dilunga. Inoltre vi sono studi e descrizioni estremamente particolareggiati sui sistemi di lavorazione del vigneto, e su tutto il ciclo produttivo che ne discende.

Bibliografia

G. Scaramellini, *La Valtellina fra il XVIII e il XIX secolo. Ricerca di geografia storica*, Torino 1978

G. Scaramellini, *Il territorio e la società nella provincia di Sondrio*, in *Sondrio e il suo territorio*, Milano 1995

G. Montaldo, *Una costante nella storia dell’economia valtellinese: il vigneto*, in *Sondrio e il suo territorio*, Milano 1995

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

W. Marconi, *Vita contadina e alimentazione a Grosotto tra le due guerre mondiali, Ricordi e testimonianze*, Tirano 2003

W. Marconi, *Aspetti di vita quotidiana a Tirano al tempo dei Grigioni (1512-1797)*, Tirano 1990

D. Zoia, *Vite e vino in Valtellina e Valchiavenna. La risorsa di una valle alpina*, Sondrio 2004

2. *silvicoltura*

La **silvicoltura** ha conosciuto da noi una rilevante estensione solo col *castagneto*, soprattutto sul versante orobico e, su quello retico, solo negli spazi lasciati liberi dal vigneto e a quote superiori (fin verso i 1000 m slm. nelle posizioni favorevoli).

Per antonomasia, *sèlva*, *sélva* è senz’altro il castagneto.

La coltivazione, a parte una certa eventuale preparazione del terreno per la piantagione (terrazzamenti radi per evitare lo scivolamento a valle del prodotto), richiede solo le cure delle piante d’alto fusto (potatura, taglio dei polloni e ripulitura del terreno dal fogliame). Quest’ultima operazione un tempo forniva la materia prima per la lettiera del bestiame (*faléc*, *patiüsc*, *sternàm*).

Quanto al frutto (esistevano diverse varietà, anche per consentire una raccolta protratta nella stagione autunnale). Non si attendeva la caduta spontanea dei ricci, ma si bacchiavano (*pertegà*); una volta caduti i ricci potevano venir battuti sul suolo (col *cascadüu*, una specie di pesante rastrello senza denti) per farli aprire.

Dopo la raccolta il frutto poteva essere consumato lessandolo (*ferüü*, *ferüdi*), o arrostandolo (*braschée*, in alcune località orobiche: *mundìn*, *mundàa*).

Ma potevano essere conservate, e il metodo di conservazione più frequentemente usato era quello della essiccazione. Si ponevano le castagne in appositi piccoli edifici (metato: *gràa* o *grée*) sopra un graticcio (dove il nome), sotto il quale era tenuto acceso un fuoco basso permanente per diversi giorni. Le castagne seccavano lentamente, rivoltate di tanto in tanto con una sorta di rastrello senza denti. Una volta secche, e dopo una prima selezione, venivano private della buccia battendole avvolte in un sacco su un ceppo, o anche battendole con un

pestón di legno (talora munito di chiodi piatti di ferro) entro una *sciùca* (un ceppo cavo di castagno), avendo cura di non batterle troppo perché non si frantumassero.

Un altro sistema di conservazione, usato nella Valtellina medio-alta (Grosio, Grosotto) consisteva nel cuocerle (*bescö'c'*) in appositi forni, per poi riporle, dentro sacchi, nel solaio.

Purtroppo i castagneti si stanno degradando per incuria, anche se qua e là c'è qualche tentativo di ripristinarne la coltura.

Bibliografia

P. Del Nero, *Albaredo e la via di San Marco. Storia di una comunità alpina*, Sondrio 2001

M. Lironi, *Scoprire la montagna, attraverso i segni da leggere e interpretare*, Cantù 2002

La silvicoltura in passato poneva molta attenzione alla pianta del *noce*, abbastanza diffusa soprattutto in piccole selve nelle adiacenze degli abitati. Era importante oltre che per l'utilizzo alimentare del frutto, per l'estrazione di olio, usato limitatamente come condimento, normalmente per illuminazione (lucerna a stoppino: *lüm*). Anche questa coltivazione è praticamente scomparsa, salvo qualche pianta per il consumo familiare del frutto.

3. *foraggicoltura e fienagione e raccolta del fieno selvatico.*

Nei prati di fondovalle e nei prati di monte (maggenghi) si falciava regolarmente l'erba per farne **fieno** per l'alimentazione del bestiame bovino nei periodi invernali durante i quali è impossibile il pascolo e le bestie sono ricoverate nelle stalle a più bassa quota. Sull'irrigazione, fondamentale per la crescita regolare dell'erba, si è già detto.

Lo **sfalcio** era fatto, ovviamente, a mano, con un lavoro molto faticoso, per lo più riservato agli uomini. Si operava con la apposita falce fienaia (*ranz*, *ranza*, ma anche *folsc*, *falsc*, *falc'*) che andava continuamente affilata perché il filo si logorava urtando la terra e i sassi. Allo scopo si martellava la lama su una piccola incudine portatile che si piantava nel terreno. La rifinitura avveniva poi con una veloce passata della cote, conservata a portata di mano nel *cudèr* (*cuzèr*, ecc), il portacote di legno o di corno, più tardi di metallo, appeso alla cintura.

(Per le modalità del lavoro cfr. Tognina e Caltagirone per le rispettive zone; e Zoia in *Sondrio e il suo territorio*, molto accurato)

Tutto un rituale era legato alle giornate della fienagione, tutta la famiglia era mobilitata, ciascuno con competenze diverse, ci si cibava con cibi ad alto potere energetico e si usava anche una bevanda particolare, la *cadólca* (mistura di latte e vino, normalmente...incompatibili).

Il fieno veniva poi riposto nel fienile, e pressato coi piedi per accelerare la fermentazione e l'essiccazione. Quando si doveva dare alle bestie era tagliato col *taiadiù*.

La cronica insufficienza di foraggio, dovuta all'eccessivo numero di animali oltre che a inclemenze climatiche, spingeva a una intensiva raccolta di fieno selvatico (*cèra*, *visèga*) che si falciava col *ranzèt*, un attrezzo ricavato dalla lama della falce fienaia cui era applicata una maniglia. L'operazione, decisamente rischiosa – e spesso affidata alle donne –, consisteva nel recarsi nelle zone idonee, per lo più pendii molto ripidi, canali o versanti esposti, in quota, e quindi, stando in precario equilibrio nell'afferrare con una mano i ciuffi d'erba e con l'altra tagliarli alla base. Si riempiva in questo modo una pesante gerla per riportare il raccolto a valle.

Bibliografia

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

F. Caltagirone, *Contadini e allevatori in Valtellina, ricerca sulla cultura materiale e i saperi tradizionali nel bormiese*, Sondrio 1997

D. Zoia, *La fienagione in montagna* [...] in *Sondrio e il suo territorio*, Milano 1995

P. Del Nero, *Albaredo e la via di San Marco. Storia di una comunità alpina*, Sondrio 2001

4. piante tessili

- Anzitutto la **canapa**, coltivata nella media e bassa Valtellina come principale fibra tessile per la fabbricazione della tela. La canapa veniva coltivata in spazi piuttosto piccoli, a scala familiare. Si seminava in maggio, si raccoglieva tra agosto e settembre. Le piante venivano lasciate per alcune settimane sui prati o anche a mollo nell'acqua. Seguiva la lavorazione: i fusti venivano battuti e rotti con una *mazòla* di legno, e poi con una macchina di legno (*frantòia, fràia*), che consentiva di sfilacciarli. Ulteriormente puliti con una spatola e sfilacciati accuratamente con dei pettini di ferro (*scartàsc, spinàsc*) erano pronti per la filatura⁴.
- Il **lino** veniva coltivato un po' dovunque, ma abbastanza intensivamente in Alta valle, dove la canapa non poteva crescere. Fu coltivato da qualche famiglia fino alla fine della seconda guerra mondiale. Anche il lino si seminava a fine aprile o inizio di maggio in piccoli appezzamenti presso le case, per i bisogni limitati della famiglia. La crescita andava molto curata, ripulendo periodicamente il campicello dalle erbacce. Si strappavano le piante a fine luglio, e si lasciavano a seccare sul campo, raccolte a covoncini. Dopo diversi giorni i fusti si battevano per ammorbidirli e staccare i semi. Poi si tornava ad esporli sul campo alla pioggia (eventualmente innaffiando un poco) e di nuovo venivano fatti seccare nel forno del pane, tiepido. A questo punto si rompevano i fusti con la *gràmola dal lin*, una macchina del tutto simile a quella per la canapa, e successivamente venivano trattati con lo *spinéc' dal lin (spinàsc)*, una spazzola con punte di ferro che serviva a separare definitivamente i fili utili dalla stoppa. Allora iniziava la lavorazione tessile⁵.

Bibliografia

Per una visione generale:

P. Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini*, Milano 1980

Per la canapa:

P. Del Nero, *Albaredo e la via di San Marco. Storia di una comunità alpina*, Sondrio 2001

Per il lino:

F. Caltagirone, *Contadini e allevatori in Valtellina, ricerca sulla cultura materiale e i saperi tradizionali nel bormiese*, Sondrio 1997

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

R. Bracchi, *Il lino delle cento operazioni. La coltivazione e lavorazione del lino nel territorio di Bormio*, Sondrio 1989

Museo vallivo Valfurva, Sant'Antonio Valfurva 1970

Allevamento

Sicuramente l'allevamento è stato tra le attività più antiche e forse la più importante per la sussistenza delle popolazioni alpine. Abbiamo già ricordato l'ipotesi lapidaria di G. SANGA: "dal punto di vista ecologico, la pastorizia non è un ripiego, ma la forma ottimale di sfruttamento produttivo del territorio montano..."⁴ e ancora: "non vi sono contadini nelle Alpi, ma pastori [...] l'agricoltura alpina è sussidiaria all'allevamento".

Bibliografia

G. Sanga, *Antropologia delle Alpi: un modello mesolitico*, in, *Identità e ruolo delle popolazioni alpine tra passato-presente e futuro*, Atti di convegno, Sondrio 1997

1. allevamento di ovini e caprini

L'**allevamento di caprini e ovini**, resistenti al freddo, e molto idonei a muoversi sul terreno aspro delle montagne, deve essere cominciato molto presto nel Neolitico alpino. Per la capra,

⁴ Per il lavoro tessile si veda Filare, p. 37.

⁵ Per il lavoro tessile si veda Filare, p. 37.

preceduta forse solo dal cane, come animale domestico, abbiamo la testimonianza delle incisioni rupestri della Valcamonica (circa dal 5500 a.C.). Seguiranno, alquanto più tardi gli ovini.

In ogni caso si tratta di un tipo di allevamento relativamente semplice, che non richiede particolari strutture e solo una cura essenziale. Le capre si corredano di un collare di legno (*gambiis, canàula*), cui è appeso un campanaccio di legno o di ferro (*zampùgn, sampógn*) e passano gran parte del tempo all'aperto, trovandosi lo scarso foraggio di cui necessitano.

Peraltro il pascolo incustodito era spesso proibito per i danni che le bestie recavano agli arbusti. Poteva esservi anche un pascolo collettivo affidato a un unico custode, ma più spesso ogni famiglia aveva alcune capre che faceva pascolare legate nelle stagioni intermedie, e lasciava libere sul pascolo alto in estate. Esse fornivano un complemento di latte rispetto al bestiame grosso. Anche la carne di capra era importante in alcune zone, come il Chiavennasco.

Si allevavano diffusamente anche pecore, per la lana. Interessante il nome, perché, oltre al lombardo *pégura* abbiamo un latineggiante *féda* in tutta l'Alta Valtellina. Ciascuna famiglia ne aveva alcune, per le necessità di vestiario. Esse venivano spesso lasciate libere sui pascoli alti, dove si spingevano ben oltre il limite pascolabile dalle mucche, e tornavano alla stalla ai primi rigori invernali. Anche questi animali richiedono poche cure, e forniscono prezioso letame.

Quando salgono al pascolo in una mandria mista di più proprietari, sotto la guida di un solo mandriano, siccome riuscirebbe poi difficile il riconoscimento, bisogna marciarle. Il contrassegno o marchio (*nóda*), diverso da famiglia a famiglia, era un taglio diverso sull'orecchio, oppure un legnetto (col marchio inciso a fuoco) appeso al collo. Ma il primo sistema era il più sicuro, per quanto crudele.

Si tosano due volte all'anno, una in primavera, prima della salita al pascolo alto, e un'altra a settembre, alla ridiscesa. Si tosava in fase di luna crescente. Le bestie erano legate, e tostate con cura con apposite forbici. Nel bormiese vi era l'usanza di farle scendere in una piscina di acqua calda (l'acqua termale dei Bagni locali) per ripulire perfettamente la lana prima della tosatura.

Bibliografia

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

Sulla transumanza di pecore bergamasche:

A. Carissoni - M. Anesa - M. Rondi, *Cultura di un paese: ricerca a Parre*, Milano 1978

2. allevamento bovino

Presenti abbastanza presto nel panorama dell'allevamento alpino, forse contemporanei alle capre, **i buoi** sono rappresentati precocemente nelle incisioni rupestri della Valcamonica. Animali dunque anche da traino (buoi sono raffigurati aggiogati a un aratro almeno dal Calcolitico), i bovini certamente erano allevati per il latte, le pelli, più ancora che per la carne. In età storica la diffusione di questo allevamento conobbe vicende diverse, e probabilmente una espansione molto forte dopo il Mille. Nel corso dell'800 vi furono impulsi per un sensibile miglioramento della zootecnia soprattutto bovina, con selezione di razza e miglioramento della produzione lattiera.

Si tratta di una attività piuttosto complessa, che richiede appositi edifici (stalle e fienili) e che, come si vedrà più innanzi si sviluppa su più livelli altimetrici, non solo per ragioni di qualità del prodotto, ma anche di struttura tecnica della azienda rurale.

La descrizione delle principali fasi della pratica di questo allevamento e della produzione del prodotto primario (il latte) che sarà poi oggetto dell'attività casearia, nonché dei principali attrezzi di lavoro, è reperibile in forme molto circostanziate in alcune pubblicazioni, cui si rimanda senz'altro. D'altra parte è una attività ancora ben presente sulla montagna, anche se con qualche tratto mutato, sicché può essere oggetto di osservazione diretta.

Bibliografia

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

F. Caltagirone, *Contadini e allevatori in Valtellina, ricerca sulla cultura materiale e i saperi tradizionali nel bormiese*, Sondrio 1997

3. *l'alpeggio*

Può forse invece essere interessante dilungarci un poco sulla pratica dell'**alpeggio**, che differenzia così significativamente l'allevamento in montagna da quello di pianura. E' probabile che forme di pascolo sulle alture fossero praticate già in epoche molto antiche, ma lo sfruttamento sistematico dovette verificarsi a partire dai secoli XII o XIII, forse sotto la spinta dell'aristocrazia terriera e dei monasteri "desiderosi di sfruttare più intensivamente i loro possedimenti nelle terre marginali delle alte valli [...] ma non si può escludere che in alcuni casi la colonizzazione, anche se regolata dai signori feudali, possa aver costituito in primo luogo una risposta alla crescente pressione demografica delle regioni di pianura" (Viazzo 1990).

In ogni modo, va detto che l'alpeggio come lo conosciamo in età recente è una attività di allevamento specializzata che si svolge su più piani altimetrici, e comporta lo spostamento del bestiame (bovino) da una sede più bassa (fondovalle: 300-500 m slm. o abitato di valle laterale, fin verso i 1000 m), alle alpi vere e proprie (2000-2400 m), sovente attraverso soste in stazioni intermedie (maggenghi, prati falciabili, detti localmente *prà*, *pra de mùnt*, o semplicemente *mùnt*).

La ragione di questa complessa transumanza "verticale" (su distanze relativamente brevi) consiste nella opportunità, oltre che di permettere al bestiame un cambiamento di aria salutare nella stagione opportuna, anche di praticare un razionale sfruttamento del foraggio. In questo modo si consuma nell'inverno nelle stalle basse il fieno raccolto nei prati di mezzo nella stagione della monticazione, quando le bestie pascolano nelle praterie d'alta quota, non ritenute economicamente falciabili.

Va rammentato che, mentre i prati bassi e di mezza montagna sono in genere di proprietà familiare, e gestiti in proprio, il territorio del pascolo è in generale di proprietà comunale o collettiva, sicché spesso le bestie venivano e vengono affidate a un unico "caricatore d'alpe" – per lo più vincitore di una gara comunale – che faceva pascolare a certe condizioni, oltre al proprio anche il bestiame affidatogli dagli altri proprietari del paese o della contrada.

A proposito di particolarità di cultura materiale, può essere ricordato che il soggiorno sull'alpe dei mandriani era molto faticoso, anche perché la vita e il lavoro si svolgevano in gran parte all'aperto, mentre i ricoveri per gli uomini erano troppo spesso piccole costruzioni a secco, rudimentali e scomodissime. Gli animali erano per lo più ricoverati per la notte (ma solo in caso di intemperie) in una grande stalla aperta (*baitùu*, *baitùn*). Nelle Orobie, in alcuni pascoli particolarmente esposti al pericolo di caduta del bestiame, la sorveglianza poteva essere effettuata anche lontano dalla *baita* principale, e i pastori dormivano la notte in un precario rifugio portatile di legno, una specie di cassa (*bàit*).

Bibliografia

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

G. Bianchini, *Gli alpeggi della Val Tartano, ieri e oggi*, Sondrio 1985

W. Marconi, *Vita contadina e alimentazione a Grosotto tra le due guerre mondiali, Ricordi e testimonianze*, Tirano 2003

Gli alpeggi della Comunità Montana Valtellina di Sondrio, Sondrio 2004

A.R.E.A., *Uomini, latte, formaggio. Allevamento e caseificazione in provincia di Sondrio*, CD 2004

4. *allevamento cavallo, mulo*

Benché di grande importanza per trasporti e transiti, l'allevamento locale del **cavallo** e del **mulo** ha lasciato poche tracce. Così, salvo le testimonianze dei musei etnografici, non si reperiscono descrizioni delle pratiche tradizionali di allevamento.

Il mulo è oggi praticamente scomparso. Asini e cavalli qua e là sono ancora allevati, questi ultimi allo stato brado su maggenghi e alpeggi nella stagione buona, credo prevalentemente per scopi alimentari. Raramente è possibile vedere cavalli impiegati per trasporti con basto (Val Gerola, ecc.)

5. allevamento suini

Anche questo allevamento fu introdotto abbastanza precocemente nelle Alpi, si ritiene durante il Calcolitico (dopo il 3000 ca. a.C.).

Si tratta di un animale prezioso (*ciùn, pürscèl*), che offre una riserva di carne importante, mentre si nutre di ogni tipo di avanzi, dai residui della lavorazione del latte, alla crusca, alle patate, ad altri ortaggi (il suo cibo è generalmente un impasto detto *colóbia* se prevalentemente liquido, se solido *pastùu* ecc. ed è un misto di residui alimentari). Viene posto in un recipiente cavo, per lo più di legno, talora di pietra: *büi, albi dól ciùn, sciós-c* (alta Valtellina).

Si può dire ogni famiglia possedeva almeno un **maiale**. Non richiedeva particolari cure, salvo l'accorgimento di ferrare il grugno per evitare scavi nel terreno e rosicchiamento dei recinti.

Il suo ricovero è un recinto in legno (*rèla, trés-c, tréss, còre*), entro la stalla, in un angolo, ma nella buona stagione il maiale sta anche all'aperto, sull'aia, nella *curt*. Negli alpeggi razzola più liberamente.

Bibliografia

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

6. allevamento animali da cortile

Era piuttosto diffuso anche l'allevamento di **animali da cortile**, galline soprattutto, in misura minore: oche, conigli, soprattutto come integrazione alimentare. Non sono oggetto di particolari ricerche. Nei musei etnografici è possibile osservare mobili (*peltrére* o simili) con una stia per i capponi nella parte bassa. Una apposita *baca del camarüu* è ricordata in Bianchini: era una sorta di panca con spalliera che sotto il sedile aveva la gabbia per gli animali, aperta sul davanti.

Bibliografia

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

G. Bianchini, *Vocabolario dei dialetti della Val Tartano*, Sondrio 1994

7. apicoltura

L'**apicoltura** ha conosciuto di recente uno sviluppo notevole, inserendosi su una tradizione di cui però non mi è stato possibile ricostruire le tracce. In vari musei etnografici si possono vedere forme di arnie (*vigèra, vasil*), alcune molto primitive (poco più che un tronco cavo alquanto modellato o una lunga cassetta di assicelle a sezione quadrata).

Per alcune attività credo ci si possa riferire a pratiche attuali. Nella città slovena di Radovljica, gemellata con Sondrio, vi è un interessantissimo Museo dell'apicoltura.

Bibliografia

Notizie prevalentemente economiche in

E. Bassi, *La Valtellina*, Milano 1890

G. Bianchini, *Vocabolario dei dialetti della Val Tartano*, Sondrio 1999

8. bachicoltura

Già oggetto di grande attenzione e di uno sviluppo straordinario per tutto l'800 fino ai primi decenni del Novecento, in relazione con lo sviluppo dell'industria tessile soprattutto nell'area comasca, la **bachicoltura** è oggi completamente dimenticata. I gelsi, che costituivano coi loro filari una componente importante del paesaggio di fondovalle sono stati estirpati. I grandi edifici delle filande sono stati adibiti ad altri usi (a Morbegno, Chiavenna, Sondrio, ecc.)

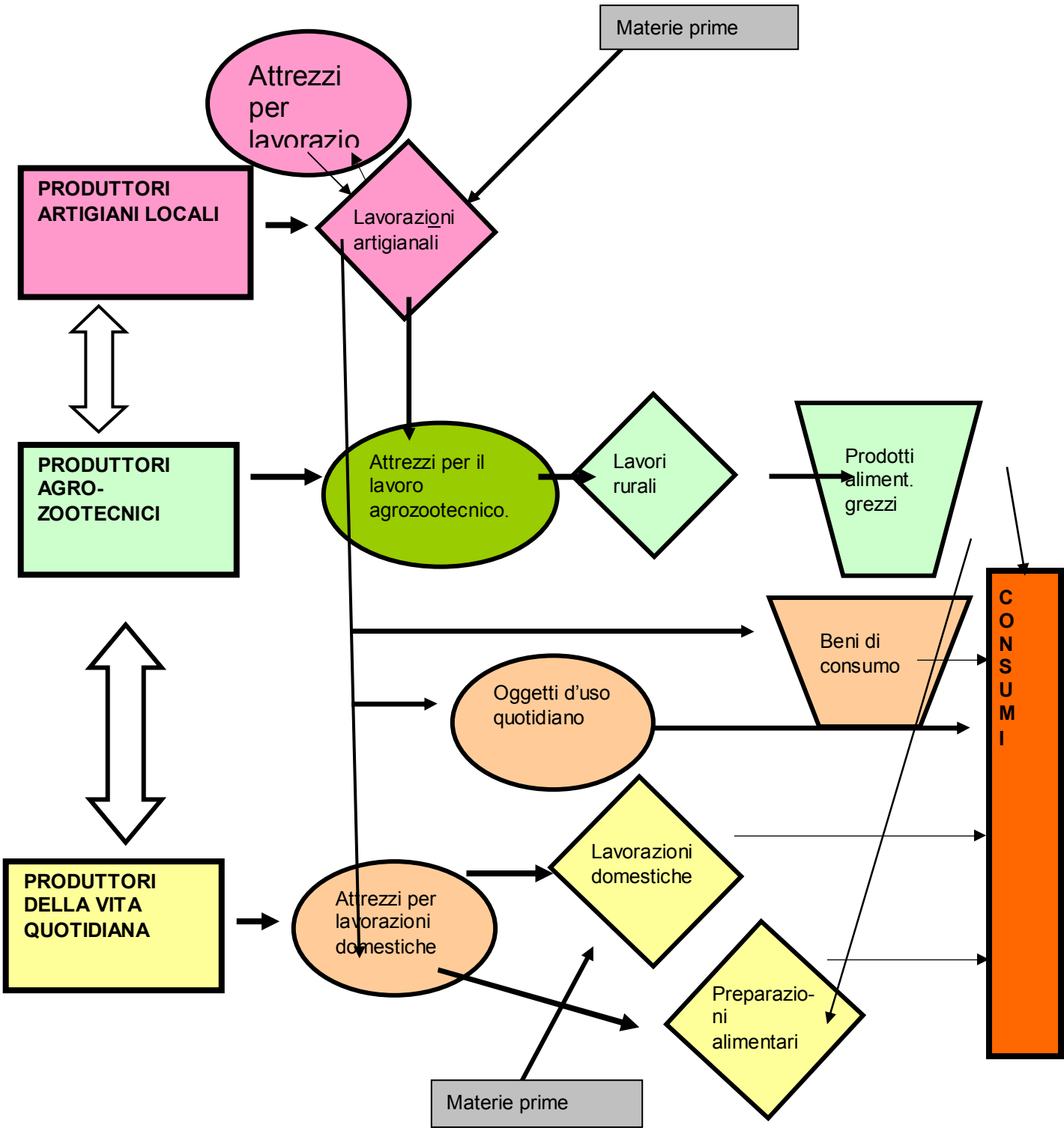
Bibliografia

L. De Bernardi, *Appunti storici sull'allevamento del baco da seta e sull'industria serica in provincia di Sondrio*, in "Rassegna economica della Provincia di Sondrio", 1 (1969)

Cenni in: B. Leoni, *Cenni storici tradizioni e caratteristiche dell'economia della provincia di Sondrio*, estratto da *Annuario Ditte industriali e imprese artigiane della Provincia di Sondrio*, Milano 1962.

Per aspetti tecnici, ampia descrizione (per quanto riferita ad altre aree) in: L. Gibelli, *Memoria di cose prima che scenda il buio*, Ivrea 1987 (pp. 271-282)

TAVOLA GENERALE DEI PROCESSI DI PRODUZIONE-CONSUMO NEL MONDO RURALE TRADIZIONALE.



Lavorazioni domestiche

Molte attività, oggi svolte in modo specialistico da operatori dedicati, ieri si svolgevano non solo a livello di contrada o paese, ma addirittura domestica. Gran parte di questo sapere tradizionale, di questa componente fondamentale della cultura materiale, di questa manualità intelligente è andata perduta. Non tutto, per fortuna, e sono in corso anche alcune forme di recupero; altre, come il cucinare non sembrano avviate a una prossima sparizione, malgrado le costrizioni della vita contemporanea, soprattutto nelle città.

1. cucinare

Attività specificamente femminile nel mondo tradizionale, il che ovviamente non esentava le donne dalla partecipazione ad altre attività rurali.

Vi erano molte differenze locali, pur su un fondo comune di povertà e ridotta varietà degli ingredienti.

La **cucina tradizionale** in ogni caso non prevedeva certo piatti molto elaborati: per il pasto di mezzogiorno, polenta gialla o mista di grano saraceno (variamente condita, ma sempre poco, salvo la *taragna*, per lo più riservata a particolari occasioni, come quella della fienagione); in alcune zone si faceva una polenta di miglio.

La sera, minestre di orzo e/o verdure (rape, cavoli, fagioli), al più con qualche ritaglio di trippa, oppure minestre di latte. In zone meno dotate anche minestra di miglio (*panigàda*).

Solo molto raramente si confezionavano primi piatti più ricchi, come i *pizzòcher*, di farina di *furmentùn*, (che però in molte parti della Valle erano fatti di farina bianca, e non sempre a forma di tagliatella, quanto piuttosto come gnocchetti), conditi con burro fritto. Si facevano anche delle focacce di farina di frumento (*fugàscia*, cic') o nera (*chisciöö*) e altre frittelle (*sciàt*, ecc.).

I secondi quando c'erano, erano di carni povere, e scarsi. Bolliti di parti non nobili di manzo, raramente stufati, talora trippa o frattaglie, ma più spesso ci si cibava di formaggio o salumi (comprese carni salate). Solo in occasione della *macìglia/mazìglia* (macellazione del maiale) vi era una certa abbondanza di carne (costine: *custiöli*, *custaiöli*) e di insaccati 'freschi' (salsicce ecc.).

Si preparavano anche cibi a base di patate, come il *taròz* (dintorni di Sondrio), o il *recutìn* (Valmalenco) ecc., soprattutto in abitati a quote medio-alte, o quando c'era scarsità di farine cereali.

In Alta Valle si riscontrano influenze altoatesine (ad es. la preparazione di crauti: *cràut*).

I condimenti erano per lo più burro (fresco quando possibile, ma più spesso cotto, per poi conservarlo in un *büi* di granito, o in un *lavéc'* di pietra ollare), strutto per friggere (grasso di maiale fuso e conservato spesso in un'olla di terracotta – ovviamente importata!). Raro l'olio comperato in negozio, e costoso, riservato in ogni caso all'insalata. Il sale, acquistato grosso, si pestava in casa, in un mortaio di legno.

Si cuoceva in recipienti semplici, sopra il fuoco diretto o (quando e dove c'era) sulla cucina economica, in paioli (per lo più di rame) o *lavéc'* (pentole di pietra ollare per umidi ecc.). La polenta nel paiolo si girava col *tarài*, *tarèl*, *taradèl* (un semplice bastone di legno, appena appiattito verso una estremità) e una volta cotta era versata sulla *basla* (tafferia rotonda con bordo; *taéra* a Grosio; a Tartano era piatta: *spazzö'l*), per essere suddivisa tra i commensali.

Lavare le pentole e le stoviglie (*lavagiù*) era pure operazione femminile, cui partecipavano i ragazzi, quantomeno per asciugare i piatti.

Bibliografia

Oltre al già citato lavoro complessivo: G. Scaramellini, *Tradizioni alimentari delle Alpi lombarde con particolare riguardo alle valli dell'Adda e della Mera, in Sondrio e il suo territorio*, Milano 1995, si vedano:

N. Credaro Porta, *Cucina di valle e di montagna, in Sondrio e il suo territorio*, Milano 1995

W. Marconi, *Vita contadina e alimentazione a Grosotto tra le due guerre mondiali, Ricordi e testimonianze*, Tirano 2003

W. Marconi, *Aspetti di vita quotidiana a Tirano al tempo dei Grigioni (1512-1797)*, Tirano 1990
Museo vallivo Valfurva, Sant'Antonio Valfurva 1970

2. lavare i panni bucato

Altra operazione di esclusiva pertinenza femminile. **Lavare i panni** era attività di singole donne di famiglia (madri o figlie...) ma si svolgeva spesso socialmente, o in ruscelli o torrenti, o in rogge di acque appositamente deviate e, là dove le condizioni economiche e civili del paese lo consentivano, in pubblici lavatoi. Tralasciando l'aspetto socializzante dell'attività, c'è relativamente poco da dire sulle tecniche e sugli strumenti. Si stava curvi (al lavatoio, in genere) o inginocchiati accanto una pietra inclinata, *piòta*, o a un asse liscio trasportabile con annesso inginocchiatoio (a Tartano: *bradèla*), sui quali si insaponavano e si battevano i panni, risciacquandoli poi nell'acqua corrente. Il sapone era comperato, ma poteva anche essere fabbricato in casa (con grasso, ossa e soda caustica). Se l'attività, per panni di minori dimensioni, si svolgeva in casa, si usavano mastelli di media misura, originariamente di legno a doghe.

In un grande mastello a doghe (*brénta, Brentòn*) si faceva il bucato, operazione relativamente rara, riservata a lenzuola, federe, camicie, tovaglie, ecc., con una procedura che prevedeva speciali accorgimenti e ingredienti. Le lisciviatrici (caldaia in lamiera zincata, con accessori) arriveranno molto tardi, e non certo in tutte le case.

Bibliografia

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

Museo vallivo Valfurva, Sant'Antonio Valfurva 1970

3. stirare

Altra attività tutta al femminile, del resto ancora largamente praticata, ma un tempo riservata solo a capi di vestiario importanti. Sui **ferri da stiro** (per lo più semplicemente *fèr*, stante anche l'esclusiva utilizzazione femminile) c'è un'ampia documentazione nei musei etnografici.

Bibliografia

Museo vallivo Valfurva, Sant'Antonio Valfurva 1970

4. filare

- **Lana.** Attività antichissima, se non addirittura coetanea alla introduzione della pecora nell'allevamento, svolta già in età preistorica (dal neolitico alpino) con strumenti essenziali che perdurano nel tempo: rocca o conocchia (*rùca, ròca, róca*), e fuso in legno, allora con fusaiola in terracotta o in pietra come volano, poi a doppio cono in legno tornito (*füüs, fus*). Fino a non molto tempo fa era in uso, soprattutto al *munt* o in alpeggio. Lo svolgimento del lavoro, non più in uso se non in qualche rievocazione nostalgica, è stato velocizzato dal filatoio (*carèl, carèl de filèr*). Altre operazioni consentono di formare matasse, con l' *asp, asc-p, aspo*.
- **Lino.** Si filava il lino con strumenti analoghi a quelli della lana (alquanto diversa poteva essere la rocca). Ampie descrizioni in bibliografia.
- **Canapa.** Si lavorava in maniera analoga. L'unica descrizione, molto sommaria, la trovo nel già citato:



arcolaio

Bibliografia

In generale:

P. Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini*, Milano 1980

Per la lana

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

- F. Caltagirone, *Contadini e allevatori in Valtellina, ricerca sulla cultura materiale e i saperi tradizionali nel bormiese*, Sondrio 1997
 Museo vallivo Valfurva, Sant'Antonio Valfurva 1970
 Per il lino
- R. Bracchi, *Il lino delle cento operazioni. La coltivazione e lavorazione del lino nel territorio di Bormio*, Sondrio 1989
- F. Caltagirone, *Contadini e allevatori in Valtellina, ricerca sulla cultura materiale e i saperi tradizionali nel bormiese*, Sondrio 1997
 Museo vallivo Valfurva, Sant'Antonio Valfurva 1970
 Per la canapa
- P. Del Nero, *Albaredo e la via di San Marco. Storia di una comunità alpina*, Sondrio 2001
 In ogni caso, per riscontri con altre aree si può consultare:
 L. Gibelli, *Memoria di cose prima che scenda il buio*, Ivrea 1987, pp. 40-41

5. *téssere*

Anche l'attività della **tessitura** è nota dalla preistoria, e presumibilmente in forme rudimentali anche nelle Alpi già nel corso del neolitico. Il telaio originario non doveva essere una macchina complessa come quella che conosciamo, benché il principio sia il medesimo. Era probabilmente solo una struttura verticale, coi fili dell'ordito pendenti da una traversa e tenuti tesi da piccoli pesi. Questi fili, divisi in due ordini, venivano spostati alternativamente dal movimento del liccio, consentendo l'inserimento trasversale della spoletta col filo della trama. Man mano che il tessuto si addensava verso l'alto per la spinta di un pettine, veniva avvolto su un cilindro superiore: il subbio), il che consentiva di lavorare ad altezza costante. Ovviamente quando finiva la lunghezza dei fili pendenti si doveva procedere a ripristinare l'ordito. Telai più piccoli, portatili, erano probabilmente impiegati per lavori minori. Solo nel Medioevo deve essere stato introdotto il grande telaio orizzontale, abbastanza simile a quello documentato e in uso fino a non molti anni fa anche da noi, soprattutto nelle valli orobiche (Val Gerola, Arigna, ecc.), che consentiva di tessere continuamente pezze assai più lunghe, e di lavorare più velocemente perché il movimento alterno dei due licci era prodotto da una pedaliera.

I telai dovevano essere abbastanza diffusi, almeno nei paesi di fondovalle, nell'Alta Valtellina, in Valchiavenna, in alcuni centri delle Orobie quasi specializzati. Si dice che in queste zone ve ne fosse uno quasi in ogni casa, e vi lavoravano le donne soprattutto in inverno, quando erano libere da altri lavori.

Si tessevano, in casa, anche se talora per vendere o su commissione, tele di canapa o lino, stoffe di lana, coperte, *pelòrsc* (tessuti spessi e rozzi per usi agricoli, la cui trama era fatta di avanzi di altri tessuti), gli antenati degli attuali 'pezzotti', realizzati con pezze di stoffa non solo di risulta, con accostamenti di colore e secondo disegni intenzionalmente più creativi di quelli delle stoffe tradizionali.

Telai storici sono presenti in molti musei locali.

Accurate descrizioni del funzionamento del telaio classico si trovano in:

Bibliografia

- R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967
 R. Bracchi, *Il lino delle cento operazioni. La coltivazione e lavorazione del lino nel territorio di Bormio*, Sondrio 1989
 F. Caltagirone, *Contadini e allevatori in Valtellina, ricerca sulla cultura materiale e i saperi tradizionali nel bormiese*, Sondrio 1997
 P. Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini*, Milano 1980

6. *lavorazione minuta del legno*

Si può dire che ogni contadino e alpigiano sapeva eseguire **semplici lavori in legno**, sicuramente la materia prima più usata sulla montagna, per usi familiari e domestici. Così si potrebbe dire che non c'è vera soluzione di continuità tra l'attività 'privata' e occasionale e l'attività (quasi) esclusiva di artigiani di paese un pochino più specializzati. Una sorta di antefatto del moderno 'bricolage', che comunque ha un vasto stuolo di aderenti anche oggi nella

provincia. Qui si esercitava in maniera egregia la manualità, costante del popolo montanaro, che non sapeva stare, appunto, come si dice, “con le mani in mano”.

Tralasciando gli oggetti di vimini, certamente si facevano in casa manici di ogni sorta per attrezzi metallici o lignei per vari lavori agricoli, si costruivano bastoni da passeggio (*gianèta*), attrezzi per trasporto (ad es. *fräschèra, càdola*, [vedi avanti: mezzi di trasporto]) rozzi mobili di maggengo o d'alpe, parti (o riparazioni) di carri o altri mezzi di trasporto. Il tutto con attrezzi semplici, una accetta (*segürìn, sigurìn*), coltelli da tasca a lama curva (*mèla, fulscèt, pudàit*), una o più lime, pialle (*piùna*), scalpelli, mazzuoli e martelli, succhielli (*tinivèl, tanevèla, trivèl*), un bancone da falegname, ecc.

Una categoria particolare di oggetti, sempre di esecuzione domestica diffusa, erano quelli che richiedevano uno speciale coltello a taglio curvo (*cavadùu, cavaciugiàà, cavador*), una sgorbia (*şgròbia, şgùrbia*), un mazzuolo, una scure a taglio trasverso e curvo (*ása*), uno sgabello con morsa di legno (*càgna*): si facevano così cucchiai, scodelle (*ciapèl*), anche rozzi zoccoli (*zòcui, sciapèi, traüch*: in legno era solo la ‘suola’ leggermente incavata; per tomaia una striscia di cuoio inchiodata ai lati), o *sciupèi* (calzature con tomaia piena in cuoio, e suola in legno), una *spanaröla*, magari qualche giocattolo, ecc.

Bibliografia

I. Fassin, *Cenni sulle piccole industrie casalinghe e su alcune lavorazioni paesane del legno*, in “Rassegna Economica della Provincia di Sondrio”, 10 (1972)

P. Del Nero, *Albaredo e la via di San Marco. Storia di una comunità alpina*, Sondrio 2001

7. panificazione domestica

In molte case, almeno una per contrada nella media Valtellina, quasi in tutte in Alta Valle, vi era un forno da pane, cui si accedeva dalla cucina. Dove il forno era privato, spesso si permetteva ai vicini di panificare.

Si panificava ogni 15 giorni o una volta al mese. In alta Valle addirittura due sole volte l'anno si preparava il pane di segale in forma di ciambelle: *breciadèli* (in Valle *brazzadèli*), che poi si faceva seccare su apposite rastrelliere (*làta*), e si consumava via via sbriciolandolo su un tagliere con lama fissa (*gràmula dal pan, fèr dal pan*).

In altre zone si faceva **un pane più grosso**, tondo e pieno, talora di farina di sola segale, talora misto con farina di frumento. Si faceva anche un pane dolce con farina di castagne (*blèt*) in Bassa Valle, o un grosso pane misto con patate schiacciate (con apposito *maznìn di tartùfol*), ad es. in Valfurva.

La preparazione dell'impasto e la cottura al forno richiedevano un notevole lavoro, ampiamente descritto nelle pubblicazioni indicate sotto.

Si trattava di una attività non esclusiva delle donne, che poteva durare anche due o tre giorni, e richiedeva l'impegno di due o tre persone.

Bibliografia

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

F. Caltagirone, *Contadini e allevatori in Valtellina, ricerca sulla cultura materiale e i saperi tradizionali nel bormiese*, Sondrio 1997

N. Credaro Porta, *Cucina di valle e di montagna, in Sondrio e il suo territorio*, Milano 1995

Museo vallivo Valfurva, Sant'Antonio Valfurva 1970

M. S. Compagnoni – I. Bonetti Testorelli, *La segale, dai campi al mulino, dalla farina al pane*, Sant'Antonio Valfurva 1999

8. macellazione del maiale

In tutta la provincia la **macellazione del maiale** (*maciglia, maziglia, mazzalcìun*) poteva avvenire anche in proprio. Vi era una certa diffusione delle conoscenze necessarie. Difficile capire in quale misura si trattava di un rito familiare (anche quando celebrato da un *macelàr/ bechér* semiprofessionale) o di una operazione meramente funzionale⁶.

⁶ Si veda più avanti per la macellazione artigianale.

Quel che è certo è che diverse testimonianze e la nostra stessa osservazione dicono trattarsi di un giorno di festa, e non vi sono differenze di rilievo tra la Valtellina e Poschiavo. Così Tognina: “Il giorno della becaria non è soltanto un giorno di intenso lavoro, è anche un giorno di competizione tra i vari ‘aiuti’ perché il lavoro prosegue rapido, e quindi un giorno lieto, di festa. Come ‘aiuti’ si scelgono i parenti o i vicini più cari (...)”, e Marconi: “Quando si uccideva il maiale c’era festa in casa e allegria in cucina” e subito (per tornare alla cultura materiale) “dell’animale si mangiava tutto: il fegato, i polmoni, la trippa, i rognoni, il sangue, i piedini, la coda” oltre naturalmente a confezionare insaccati e prosciutti.

Bibliografia

- R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967
P. Del Nero, *Albaredo e la via di San Marco. Storia di una comunità alpina*, Sondrio 2001
O. Ponti, *La becaria*, in “Bollettino storico Alta Valle”, 4 (2001), pp. 165-170

9. vinificazione, distillazione

La **vinificazione domestica** per autoconsumo era largamente diffusa, anche se alcune parti della lavorazione avvenivano in strutture comunitarie (ad es. la torchiatura)

Si osservava una serie di prescrizioni per la pigiatura, il deposito nelle tine, la fermentazione, l’imbottatura, la decantazione, i travasi, ecc.

Siccome i metodi moderni hanno profondamente modificato il sistema, è pressoché impossibile osservare le antiche procedure.

Poche famiglie dovevano essere in grado di effettuare in proprio la successiva operazione della torchiatura (che già da diversi decenni esige ad esempio una macchina moderna), sicché questa veniva svolta in grandi torchi tradizionali a trave pressante consortili o di contrada cui si accenna più innanzi.

Bibliografia

- R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967
P. Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini*, Milano 1980

La distillazione, ovviamente abusiva, era praticata abbastanza diffusamente, con mezzi semplici e ingredienti primari spesso inaspettati: come le rape o le bacche di mirtillo rosso in Valfurva. In casi più normali, erano le vinacce, purché non troppo sfruttate, a costituire la materia prima per la grappa. Ci si serviva di un impianto costituito da una caldaia e dall’alambicco (l’ambec, l’ambic).

Bibliografia

- R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967
Museo vallivo Valfurva, Sant’Antonio Valfurva 1970

10. Caseificio domestico o d’alpe

La prima operazione dopo la mungitura consisteva nella filtrazione del latte, che avveniva con un colino di legno in cui erano posti dei rametti di abete o una tela (cùul, còl, coléir). Il latte veniva poi trasportato con recipienti a spalla (brente, originariamente di legno).

- **Fabbricazione del burro.** Il latte filtrato viene fatto riposare in una conca di rame in ambiente fresco (*caşèl, tréla*). Si procede quindi al recupero della panna (con una *spannarola* (*başla, spanaröla*) e la si travasa nella zangola (*penàgia, penàia*) che col movimento la consolida in burro. Di zangole ve ne erano diversi tipi: quella rotante era detta *penac*; in alcuni casi era mossa da un mulinello ad acqua (soprattutto sull’alpeggio); in alcuni luoghi (Tartano) c’era una leva comunitaria (*turcèl*) per muovere la zangola).

Prodotto il burro, non resta che da lavare e amalgamare il blocco così ottenuto, poi modellarlo negli appositi stampi, che spesso recano in negativo decorazioni o simboli. Il

residuo latticello (*lac' pén*) può essere usato ancora per alimentazione umana o animale (maiali).

- Fabbricazione del **formaggio**: Il latte, più o meno grasso (nel caso, con una raccolta 'leggera' della panna) va anzitutto riscaldato (attorno ai 30 gradi) nella *culdéra/caldéira* sull'apposito focolare (nella cucina-*caséra* d'alpe, talora anche nell'abitazione principale), poi vi si versa il caglio, che lo fa rapprendere. La *quagiàda/quagèda* così ottenuta va rotta – lo si faceva con strumenti diversi (una piantina di conifera con rametti scortecciati, un bastone – *tarài*; la *lira*, strumento con fili metallici paralleli). Una ulteriore leggera cottura produce una massa abbastanza compatta, che può essere estratta (per lo più avvolgendola in una tela), e lavorata, forzandola dentro una forma di legno regolabile (*fasèra, scèrscia, fascéira*), pressandola su un tavolo (o assicella)-sgocciolatoio (*spresüür, scistöira, scusöira*, ecc.), e quindi avviando le fasi successive, salatura, conservazione ecc. Il siero che resta può ancora essere sfruttato per fare diversi tipi di ricotte (*maschèrpa, puina*, ecc.).



Zangola

Accurate descrizioni in:

R. Tognina, *Lingua e cultura della valle di Poschiavo*, Basilea 1967

F. Caltagirone, *Contadini e allevatori in Valtellina, ricerca sulla cultura materiale e i saperi tradizionali nel bormiese*, Sondrio 1997

Inoltre:

G. Bianchini, *Gli alpeggi della Val Tartano, ieri e oggi*, Sondrio 1985

N. Credaro Porta, *Cucina di valle e di montagna*, in *Sondrio e il suo territorio*, Milano 1995

Museo vallivo Valfurva, Sant'Antonio Valfurva 1970

P. Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini*, Milano 1980

Artigianato di contrada/paese

Alcune di queste attività venivano svolte anche in ambito domestico, e la conoscenza delle relative tecnologie era abbastanza diffusa, con differenze locali connesse con fattori ambientali e sociali. Poiché tuttavia vi era spesso una qualche forma di specializzazione, si è pensato di distinguere queste dalle più comuni lavorazioni familiari, anche se non sempre i confini erano così netti. Soprattutto la differenza non necessariamente consisteva in un corrispettivo in moneta per i servizi: molto spesso veniva semplicemente trattenuta una parte del prodotto, oppure vi erano altre forme di compenso.

Bibliografia

Per uno sguardo generale: L. De Bernardi, *Viaggio sentimentale nel mondo dell'artigianato valtellinese*, Sondrio 1993

1. molitura – mulino, pila

Il **mulino** ad acqua risale certamente, per la sua invenzione, ben indietro nel tempo (pare fosse noto da qualche secolo a.C. in Oriente, e anche poi nel mondo romano), ma la sua diffusione nell'Europa continentale non è anteriore all' XI sec., e certamente ancor dopo sarà arrivato da noi, malgrado l'abbondanza di acque.

Si è trattato sicuramente di una grande innovazione nella 'vita materiale', tale da far fare un balzo rispetto allo sfruttamento millenario della energia umana e, al più, animale.

In età storica si dovette diffondere fin nelle contrade più sperdute, e ne abbiamo notizia e talora anche testimonianza fisica. Di passaggio annoto che esso consentì non solo un salto di qualità e quantità nella produzione cerealicola, ma, come macchina di base, permise lo sviluppo di molti altri sistemi di produzione manifatturiera.

Si osservano ancora qua e là le grandi ruote verticali; meno facile è vedere – e pure ce sono di superstiti – certi piccoli mulini a ruota orizzontale (con pale a cucchiaio), meccanismo incorporato nella base dell'edificio e pertanto visibile solo accedendo al vano apposito. Secondo alcuni, si tratterebbe di un modello più arcaico.

In ogni modo l'insieme dell'impianto-tipo, ridotto all'essenziale, consisteva in

- Un canale di adduzione del flusso d'acqua: gora (*rùngia, rógia, puntunàl. agualàr...*), con chiuse e deviatori, e doccia (canale di caduta)
- La ruota del mulino (*röda, ròda, róda culi cöp*), a cassette o a pale piatte, che trasmette, attraverso due ruote dentate ortogonali il movimento a un albero verticale, sul quale è innestata la macina. Tutti i meccanismi in origine erano di legno, poi via via furono rafforzati con elementi di ferro.



Berbenno, mulino

- La macina vera e propria, composta di due parti, una fissa e una mobile. Quest'ultima, ruotando sull'altra, tritura il grano. (*möla, mòla*). Le macine di granito vanno periodicamente 'rigate' perché si consumano. Per questo lavoro la macina superiore viene sollevata con un braccio mobile (*scigògna, cigagnòla*)
- La tramoggia, una sorta di imbuto rettangolare di legno, che viene fatto sussultare ritmicamente e fa cadere il grano da macinare (che vi viene versato da sopra) nel foro centrale della mola rotante. (*intremögia, tremögiula, tramögia, tremöa*)
- Il buratto, una sorta di cilindro-setaccio in cui la farina che esce dalla macina viene separata dalla crusca (*bugàt, tamìs, buratìna*)

I coltivatori portavano i sacchi di grano prodotto al mulino, spesso di proprietà comunale, per la macinatura: il pagamento consisteva anticamente in una parte del prodotto, poi però subentrò l'uso della moneta. Il mugnaio era un abile e versatile professionista, che assumeva in appalto il servizio dal Comune. Più tardi diventerà proprietario.

Oltre ad alcuni impianti tradizionali, è possibile vedere in provincia un esempio eccezionale di archeologia industriale, un impianto ottocentesco rimasto in funzione fin quasi ai giorni nostri: il Mulino della "Bottonera" a Chiavenna. In realtà, oltre al mulino vero e proprio, si tratta di un completo pastificio, oggi perfettamente restaurato e adibito a museo.

Un'altra grande macchina, sempre mossa da una ruota di mulino ad acqua, era la *pila*, per la brillatura di grani a guscio duro (orzo: *duméga, dumèga*). Il meccanismo, attraverso un albero a camme, faceva alzare ed abbassare ritmicamente dei pistoni che cadevano pesantemente entro due o quattro recipienti fissi di pietra, spesso scavati in un unico blocco di granito, che contenevano il grano da brillare. Liberato dalle glumelle l'orzo mondato si chiama *màch*, e veniva usato per fare minestre o come surrogato del caffè. Alcuni impianti erano in funzione fino agli anni '60. Una piccola 'pila' è stata restaurata in comune di Castello dell'Acqua.

Bibliografia

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

F. Caltagirone, *Contadini e allevatori in Valtellina, ricerca sulla cultura materiale e i saperi tradizionali nel bormiese*, Sondrio 1997

S. Vaninetti, *Il mulino del Dosso, Rasura-Valgerola*, Rasura 2001

Museo vallivo Valfurva, Sant' Antonio Valfurva 1970

2. panificazione

Il procedimento è quello già descritto per la **panificazione** domestica.

Il passaggio alla panificazione 'industriale' avvenne piuttosto tardi, soprattutto in Alta Valtellina, considerate le specificità dei cereali locali e la diffusione della coltivazione familiare.

Bibliografia

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

F. Caltagirone, *Contadini e allevatori in Valtellina, ricerca sulla cultura materiale e i saperi tradizionali nel bormiese*, Sondrio 1997

Museo vallivo Valfurva, Sant' Antonio Valfurva 1970

3. macelleria

Non riprendo qui le note relative alla **macellazione**, anche perché una interessante descrizione del lavoro (*becaria*) del macellaio rurale (*beché*) semi-professionale, itinerante in ambito ristretto, riferita a una zona contigua della provincia di Sondrio, si trova in:

Bibliografia

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

E, molto sintetica, ma simile, in

Museo vallivo Valfurva, Sant' Antonio Valfurva 1970

O. Ponti, *La becaria*, in "Bollettino storico Alta Valle", 4 (2001), pp. 165-170

4. caseificio

La lavorazione, salvo l'uso di recipienti, strumenti e macchine più progrediti, rispecchia quella 'domestica' o d'alpe.

Verso la fine dell'800 si diffusero le latterie sociali e turnarie, che garantivano procedimenti più efficienti e condizioni igieniche più sicure.

Bibliografia

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

L. Della Briotta, *Breve storia delle latterie in Valtellina*, in "Valtellina e Valchiavenna", n°3, 1953

5. vinificazione

A lungo la **vinificazione** è stata una attività familiare, il cui prodotto era destinato in larga parte all'autoconsumo o a un modesto commercio. Solo lentamente si è diffusa la pratica del conferimento delle uve raccolte a una cantina sociale, per una vinificazione più moderna e controllata, soprattutto dopo la costituzione della Società Enologica Valtellinese (1872). I grandi torchi consortili presenti in alcune località consentivano lo sfruttamento dell'uva già parzialmente pigiata nel tino di pigiatura, eventualmente pagando un corrispettivo per il servizio,

Bibliografia

D. Zoia, *Vite e vino in Valtellina e Valchiavenna. La risorsa di una valle alpina*, Sondrio, 2004 (131 sg.)

6. fabbricazione dell'olio di noci (frantoio)

Una pratica ormai totalmente perduta. E' rimasta la testimonianza dei frantoi di contrada, forse di proprietà consortile, di cui alcuni restaurati (Cerido, musei, es. Museo Etnografico Tiranese e altri).

7. follatura dei panni di lana

Si tratta del processo di **battitura dei panni di lana** tessuti per consolidarli, infeltrirli, rendendoli compatti. Anche questa operazione era probabilmente piuttosto diffusa a scala paesana, ma data l'onerosità del macchinario necessario, la 'gualchiera' era consortile o

pubblica. La denominazione corrente della macchina (*fula, fòla*) ha lasciato le sue tracce in alcuni toponimi (folla).

* Una parte di una 'folla' smontata (solo il pesante braccio mobile) è esposta nel museo di Chiesa

Una gualchiera mossa da un mulino ad acqua è ricordata in: S. Vaninetti, *Il mulino del Dosso, Rasura- Valgerola*, Rasura 2001

8. taglialegna

Si è già accennato a questa attività in relazione allo **sfruttamento forestale**. Lo stesso lavoro era svolto a livello familiare con poche persone e per usi limitati, e a livello professionale, con squadre organizzate e attrezzature complesse come si è detto più sopra. Vedi ad es. alla voce *pèa* di G. Bianchini – R. Bracchi, *Dizionario etimologico dei dialetti della Val Tartano*, Tirano, 2003

Bibliografia

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

A.R.E.A., *Il lavoro e la memoria. Boscaioli in val Tartano*, VHS, 1999

P. Del Nero, *Albaredo e la via di San Marco. Storia di una comunità alpina*, Sondrio 2001

9. fabbricazione del carbone di legna

La fabbricazione del carbone di legna deve essere stata una attività molto praticata, in relazione soprattutto a determinate necessità (alimentazione dei forni fusori per il minerale di ferro, riscaldamento in periodi di ristrettezze relativamente recenti – 2.a guerra mondiale). Vi si accenna comunque già in antichi statuti e regolamenti.

Il procedimento tradizionale consisteva nel costruire in una apposita piazzola (*carbunèra*), una catasta di legna a forma circolare e a cupola (*pujàt, puàt*), attorno a un grosso palo di legno che poi viene tolto per creare un camino, entro il quale si immette della brace che innesca la lenta combustione. La catasta viene coperta di terra per impedire che l'aria faccia bruciare velocemente la legna. Si creano invece degli sfoghi in basso, ai piedi della cupola, per alimentare pian piano il fuoco. Il lavoro va sorvegliato, per impedire ogni irregolarità nella combustione. Quando con sondaggi si presume che il carbone sia fatto, si tappano i fori in basso e si arresta il processo. Quando si valuta che il mucchio sia raffreddato si toglie la terra e si insacca il carbone.

Tutto il procedimento richiedeva una competenza abbastanza specifica, anche se diffusa.

Bibliografia

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

Una accurata descrizione in G. Bianchini - R. Bracchi, *Dizionario etimologico dei dialetti della Val Tartano*, s.i.l. 2003

P. Del Nero, *Albaredo e la via di San Marco. Storia di una comunità alpina*, Sondrio 2001

Ardenno, strade e contrade, (a cura della Coop. 'L'Involt'), Ardenno, s.i.d. [ma 1990]

M. Lironi, *Scoprire la montagna, attraverso i segni da leggere e interpretare*, Cantù 2002

10. falegnameria, carpenteria, carraio, bottaio

Salvo per le dimensioni, una attività che non era sostanzialmente diversa da quella svolta a livello familiare. Le operazioni più complesse e specialistiche, soprattutto quelle di carpenteria e simili, erano svolte da artigiani locali, ma le riparazioni spesso si facevano senz'altro in casa.

Bibliografia

Per una panoramica sulle tecniche tradizionali di lavorazione del legno a scala artigianale, si vedano le affascinanti tavole del *Recueil de planches* etc., in *Tutte le tavole della Encyclopédie di Diderot e D'Alambert*, Milano 1983 (ed. in lingua originale 1762)

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

Museo vallivo Valfurva, Sant'Antonio Valfurva 1970

11. intreccio di vimini

Una categoria particolare di attrezzi lignei sono i numerosi e variegati contenitori in **legno intrecciato**, che potevano essere anche costruiti in casa, ma forse più spesso erano prodotti da artigiani di contrada che vi si dedicavano prevalentemente. Si va dalle gerle – sia quelle aperte da fieno (*campàc*'), sia quelle fittamente intrecciate da trasporto di oggetti, prodotti o materiali, di varie forme e dimensioni a seconda dell'uso (e delle zone) – ai canestri (*cavàgn*), fino ai più complessi setacci e vagli da grano (*rac*' , *val*) che erano sicuramente prodotti da maestranze specializzate. Si producevano anche grandi ceste per carri (*kork*: Grosio) per il trasporto di strame o letame, e cestoni da appendere al basto del mulo. Infine molti tipi di contenitori di minori dimensioni, strumenti da cucina, rivestimenti per recipienti di vetro, ecc.

Bibliografia

- F.Caltagirone, *Contadini e allevatori in Valtellina, ricerca sulla cultura materiale e i saperi tradizionali nel bormiese*, Sondrio 1997
Guida alla mostra dei manufatti di legno intrecciato, a cura di B. Ciapponi Landi – G. Ganza, Tirano 1991
P. Del Nero, *Albaredo e la via di San Marco. Storia di una comunità alpina*, Sondrio 2001
M. Canclini, *Al gèrlo e altri manufatti a intreccio*, in “Bollettino storico Alta Valtellina”, 3 (2000), pp. 217-264
G. Rinaldi, *Strumenti di trasporto a spalla e contenitori a intreccio nella tradizione grosina*, in “Bollettino storico Alta Valtellina”, 3 (2000), pp. 265-292

12. lavoro di cava o miniera

“In ampie zone delle Alpi lo sfruttamento dei giacimenti minerari ha costituito, insieme con l'agricoltura, una delle attività fondamentali per secoli o anche millenni [...] le connessioni tra industria mineraria e montagne sono state molto strette, essendo i giacimenti minerari localizzati prevalentemente in regioni montuose” dove naturalmente erano più evidenti gli affioramenti, aree che erano “spesso ricche di boschi ma del tutto marginali sotto il profilo agricolo” (P. P. Viazzo, *Comunità alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo a oggi*, Bologna 1990)

Una attività molto praticata in alcune zone, in epoche diverse fino a ieri, ma anche oggi, benché in forme modificate. In Valmalenco, (soprattutto varie forme di roccia serpentinoso: piode, pietra ollare, amianto e talco), e in bassa Valchiavenna (pietra ollare, graniti). Ma nel passato anche nelle Orobie (ferro e forse rame).

Ci si sofferma su tre soli casi di escavazione tradizionale:

- a) piode di serpentinoscisto (Valmalenco). Fu praticata una escavazione tradizionale in cunicoli (oggi in superficie) per la produzione di queste tegole caratteristiche, che dalla Valmalenco si sono diffuse nelle coperture di un po' tutta la provincia come un tratto peculiare locale. (La lavorazione è descritta in Masa 1994).
- b) pietra ollare (Valmalenco) Altra produzione caratteristica che alimenta una successiva lavorazione al tornio (vedi alla voce). L'estrazione, piuttosto difficile e faticosa, si svolgeva in cunicoli scavati nella vena. In antico forse l'attività era prevalente in Valchiavenna, si diffuse poi in Valmalenco, dove è ancora praticata in misura ridotta e con metodi alquanto più moderni.
- c) estrazione del granito (Novate Mezzola). Classica escavazione di superficie, con grandi cave a diverse quote. L'attività è ben documentata con grandi tavole e schemi nel piccolo Museo del *picaprèda* di Novate Mezzola

Bibliografia

- A. Masa, *A Chiesa, un tempo, 'si andava a giovello'. Le piode della Valmalenco dal 1300 ad oggi*, Chiesa V. 1994
G. Scaramellini - G. Giorgetta, *La lavorazione della pietra ollare in provincia di Sondrio*, in “Rassegna economica della Provincia di Sondrio”, 4 (1967)
O. Lurati, *L'ultimo laveggiaio della Valmalenco*, Tirano 1979 (1970¹)
B. Leoni - S. Gaggi, *La pietra ollare*, Sondrio 1985
C. Nonini, *Fiori di pietra (breve storia popolare degli scalpellini di Novate Mezzola)*, Novate Mezzola 2004

L'attività mineraria relativa al ferro (e, in minor misura, al rame e altri metalli) è stata sviluppata a livelli artigianali in epoche abbastanza remote, e, ancora nell'800, a livello industriale (se si preferisce: protoindustriale). B. Leoni, *Cenni storici tradizioni e caratteristiche dell'economia della provincia di Sondrio*, estratto da *Annuario Ditte industriali e Imprese artigiane della Provincia di Sondrio*, Milano 1962

13. fabbricazione della calce

Una pratica locale, importante per una realtà di forte edificazione (la costruzione di edifici, baite e stalle a più livelli altimetrici). Per quanto la **calcina** fosse poco usata – il più possibile le murature erano a secco – tuttavia era necessaria per le costruzioni più importanti. Ora in provincia, salvo che nel bormiese, vi era una forte carenza di materia prima (la roccia calcarea). Si doveva pertanto cercare la vena calcarea affiorante (e adatta), e, se possibile, lì stesso si costruiva una '*calchèra*', la fornace per la cottura della calce. Se ne possono vedere tracce in varie località: in bassa Valtellina, come sulla strada dell'Ables sopra Madonna dei Monti. La cottura richiedeva una grande quantità di legname (per lo più resinose, spesso pino mugo).

Bibliografia

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967
Ardenno, *strade e contrade*, (a cura della Coop. 'L'Involt'), Ardenno, s.i.d. [ma 1990]
W. Marconi, *Vita contadina e alimentazione a Grosotto tra le due guerre mondiali, Ricordi e testimonianze*, Tirano 2003

14. lavorazione della pietra per l'edilizia

In continuità con l'**attività di cava**, si sviluppa il lavoro dello scalpellino, sia in Valmalenco (per la lavorazione piode) che in Valchiavenna (per produrre pietre tagliate di varia forma per l'edilizia, soglie, cornici di aperture, scalini, ecc.)

Bibliografia

A. Masa, *A Chiesa, un tempo, 'si andava a giovello'. Le piode della Valmalenco dal 1300 ad oggi*, Chiesa V. 1994
C. Nonini, *Fiori di pietra (breve storia popolare degli scalpellini di Novate Mezzola)*, Novate Mezzola 2004

15. *lavorazione della 'pietra ollare'* Specifica attività della Valmalenco e prima ancora di una parte della Valchiavenna (circondario di Piuro). L'attività (tornitura della **pietra ollare**) è ampiamente descritta nelle pubblicazioni indicate, e comporta una tecnologia molto specifica e caratteristica. In due musei dell'area (Chiesa Valmalenco e Stampa in Val Bregaglia CH) è ricostruito un tornio per questa lavorazione, ed esposta tutta l'attrezzatura connessa.

Bibliografia

G. Scaramellini - G. Giorgetta, *La lavorazione della pietra ollare in provincia di Sondrio*, in "Rassegna economica della Provincia di Sondrio", 4 (1967)
O. Lurati, *L'ultimo lavaggio della Valmalenco*, Tirano 1979 (1970)
B. Leoni - S. Gaggi, *La pietra ollare*, Sondrio 1985
Guida al Museo di Valle Ciäsa Granda, a cura di R. Maurizio, Stampa 1990
M. Salvadeo – S. P. Picceni, *Parlää Calmùn. Storia e gergo dei magnani di Lanzada*, Lanzada 1998
Per altre zone delle Alpi:
Museo di Cevio Valmaggia (CH)
S. Riatto, *La lavorazione della pietra ollare*, in *Tra archeologia e tradizione, antichi strumenti e attività di lavoro dagli scavi di Gravellona Toce*, Ecomuseo Cusius, Pettenasco (NO) 2000

16. muratore

Tutti i contadini-allevatori valtelinesi erano anche muratori, per via delle innumerevoli costruzioni sulla montagna. Si tratta di una di quelle tecnologie universalmente diffuse (un tempo) per le quali le descrizioni devono essere sembrate superflue ai ricercatori "classici". L'attrezzatura comprendeva strumenti piuttosto elementari, quali: cazzuola (*cazö'la*), sparpiero (*talòcia*), pialletto (*fratáz*), martellina (*martelina*), scalpello (*scupèl*), mazza (*maza, testù*), piccone (*zapùu, zapòn, picón*), filo a piombo (*piùmp, piómp*), squadra (*squàdra, squädra*) ecc.

Bibliografia

Ad ogni buon conto si vedano, anche per questa attività, le tavole dell'Encyclopédie, già ricordate (anch'esse peraltro in questo caso semplice appendice della più nobile arte dell'Architettura): *Tutte le tavole della Encyclopédie di Diderot e D'Alambert*, Milano 1983

Qualche nota, ma più sociologica che tecnologica, in:

L. De Bernardi, *Viaggio sentimentale nel mondo dell'artigianato valtellinese*, Sondrio 1993

B. Leoni, *Cenni storici tradizioni e caratteristiche dell'economia della provincia di Sondrio*, estratto da *Annuario Ditte industriali e imprese artigiane della Provincia di Sondrio*, Milano 1962

17. fabbro ferraio, maniscalco

Anche l'attività del fabbro ferraio (e del maniscalco) era presente in molte comunità con forge, magli, e complete officine, e va detto che alcuni rudimenti dell'arte erano piuttosto diffusi anche nella popolazione rurale. L'attività, molto nota e del tutto simile ovunque, eccezionalmente dava luogo a prodotti di un certo interesse artistico (ferro battuto: cancellate o grate per edifici religiosi, ecc.). Mancano descrizioni 'tecniche' locali.

Bibliografia

Cfr. le tavole (ad es. su *outils de forge* e sul *maréchal ferrant*), in *Tutte le tavole della Encyclopédie di Diderot e D'Alambert*, Milano 1983

In S. Vaninetti, *Il mulino del Dosso, Rasura-Valgerola*, Rasura 2001 si fa cenno a un maglio mosso da mulino ad acqua nella antica frazione S. Martino di Rasura.

Esempio di fucina con maglio e altre componenti mosse da forza idraulica (tra cui il soffiato ad aria compressa): la Fucina Cavallari, Comune di Castello dell'Acqua, ancora in funzione per piccoli lavori e come officina-museo per visite guidate.

18. carrettiere

Un mestiere tradizionale, oggi ovviamente perduto. Se ne conserva memoria in alcune località come S. Gregorio (Comune di Selvetta-Sirta), dove c'era il porto di attracco dei barconi che risalivano l'Adda dal Lago di Como. Lì si procedeva appunto a trasferire le merci su carri a traino animale per le successive destinazioni. Sembra si trattasse di una sorta di specializzazione locale.

19. funaio

Una attività tradizionale importante un tempo per la predisposizione di funi (trece) di cuoio, non essendovi altri materiali flessibili di simile resistenza per fermare e fissare oggetti o carichi. Era svolta sovente da artigiani semiambulanti, che si spostavano anche a richiesta, tanto più che l'attrezzatura era minima, mentre contava moltissimo l'abilità manuale.

Bibliografia

R. Tognina, *Lingua e cultura della Valle di Poschiavo*, Basilea 1967

F. Caltagirone, *Contadini e allevatori in Valtellina, ricerca sulla cultura materiale e i saperi tradizionali nel bormiese*, Sondrio 1997.

Museo vallivo Valfurva, Sant'Antonio Valfurva 1970

Artigianato ambulante

Bibliografia

Sul significato delle forme di emigrazione alpina, cfr. P. P. Viazzo, *La demografia delle Alpi*, in *Identità e ruolo delle popolazioni alpine tra presente, passato e futuro*, Atti di convegno, Sondrio 1997. Oltre, naturalmente, all'opera maggiore: P. P. Viazzo, *Comunità alpine: Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo a oggi*, Bologna 1990

1. stagnino o calderajo (magnàn, ténc')

Attività tipica di abitanti di Lanzada, svolta in forma itinerante. Più che artigiani del rame o del ferro, erano riparatori di pentole e paioli di pietra ollare, tutto compreso (cioè aggiustatura del

recipiente e costruzione della cerchiatura di ferro e dei manici). Tutta l'attrezzatura necessaria stava in un fagotto (*bùlgia*), in origine di pelle di capra, o in una cassetta (un piccolo mantice, una minuscola **forgia**, una incudine, un bolzone, vari martelli, forbici, ribattini, tenaglie, punteruoli, lesina, trapano ecc.) Una speciale colla (dalla composizione misteriosa) per tappare buchi o saldare crepe si conservava in un barattolo.

Bibliografia

M. Salvadeo – S. P. Picceni, *Parlàa Calmùn. Storia e gergo dei magnani di Lanzada*, Lanzada 1998

2. arrotino (mulèta, muléta)

Tipica attività itinerante, svolta soprattutto da abitanti di Caspoggio. Trasportavano un unico attrezzo, un sorta di carretto con una **grande ruota** che serviva sia per la locomozione che come volano per la mola

Bibliografia

Museo vallivo Valfurva, Valfurva 1970

3. ciabattino (scióbar)

Attività itinerante, svolta soprattutto da migranti temporanei dell'Alta Valle (Valfurva, Piatta) e anche da poschiavini. Anche in questo caso, tutta l'attrezzatura stava in un contenitore unico, una **seggiola-cassetta-deschetto** che si poteva trasportare grazie ad appositi spallacci.

Bibliografia

Museo vallivo Valfurva, Sant'Antonio Valfurva 1970

4. contrabbando

Per questa attività, illegale ma largamente praticata da noi, per la vicinanza del confine con la Svizzera, soprattutto in periodi antichi e recenti di difficoltà economiche, si veda senz'altro:

Bibliografia

D. Zoia, *Commercio minore e contrabbando*, in *Sondrio e il suo territorio*, Milano 1995

M. Mandelli - D. Zoia, *La carga. Contrabbando in Valtellina e Valchiavenna*, Sondrio 1998

Attrezzi per il trasporto

Si possono classificare secondo un criterio empirico, senza pretese di completezza.

<i>Categoria</i>	<i>denominazione</i>	<i>breve descrizione</i>
A spalla o dorso (uomo)	<i>Bàgiul, bailóon</i> <i>Gèrlu</i> <i>Campàc'</i> <i>Càdula, cādula, cràiz(el)a</i> <i>fraschèra, frošchèira</i> <i>blécia, blaca</i> <i>cavàgn</i> <i>brénta,</i>	Bilancere per 2 secchi Gerla a intreccio fitto (vari tipi) Gerla a intreccio rado per fieno Telaio con spallacci e pioli sporgenti o piccolo pianale per portare formaggi e altri pesi Telaio di stecche di legno con fermo, per portare il fieno. Telo per trasporto del fieno cesto, canestro recipiente per liquidi alto con spallacci (vino – anche latte)
Due persone, a braccia	<i>barèla</i>	per sassi, letame, ecc
Dorso animale	<i>bàst</i>	Basto + casse o ceste
Traino animale a ruote	<i>Cà(a)r=bròz+redée, dardèr (broz dedré) ecc.</i> <i>Car + calàstra, campàgia o benàsc(benéc')</i>	Carro semplice (carrello anteriore + carrello posteriore) Carro con sponde o cassoni diversi
Traino a strascico	<i>priàla</i>	Carrello anteriore + treggia
Traino a slitta	<i>Slita (sc-lita), slòza,. lölza (doppia)</i> <i>Sclénzula</i>	Slitta Slitta con treggia

Per un approccio generale:

P. Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini*, Milano 1980

Inoltre:

D. Zoia, *La fienagione in montagna. Sopravvivenze di cultura materiale: la priala*, in *Sondrio e il suo territorio*, Milano 1995, pp. 375 sgg.

F. Caltagirone, *Contadini e allevatori in Valtellina, ricerca sulla cultura materiale e i saperi tradizionali nel bormiese*, Sondrio 1997

Museo vallivo Valfurva, Sant'Antonio Valfurva 1970

G. Rinaldi, *Strumenti di trasporto a spalla e contenitori a intreccio nella tradizione grosina*, in "Bollettino storico Alta Valtellina", 3 (2000), pp. 265-292

M. Canclini, *La lölza*. In "Bollettino storico Alta Valtellina", 1 (1998), pp. 205-226

Misurazione del tempo

Scansione calendariale

Da quando il Prefetto Angiolini, nel lontano 1812, nel quadro di una inchiesta napoleonica, annotava che nel Dipartimento dell'Adda per i contadini “la luna è l'assoluta regolatrice di tutte le opere campestri”, molto sembra cambiato, ma certe convinzioni restano. Così ancor oggi una pubblicazione annuale (“Almanacco agricolo Valtellinese” – ieri si chiamava “Rezia agricola e zootecnica”) riporta una rubrica sulla ‘luna dell'enologo’, una ampia tabella dei lavori rurali da fare in luna crescente o calante, i segni dello zodiaco con indicazioni e controindicazioni. La luna e gli astri regolano tuttora le opere campestri... Altre edizioni riportavano il ‘calendario delle semine’, quasi rovesciando il nostro tempo lineare e implacabile in una ricorrente ciclicità di operazioni. Poi c'è il calendario delle feste (dei patroni) e quindi delle fiere. Insomma il calendario in certo modo è lo stesso, ma il suo uso non è quello anonimo e uniforme cui siamo ormai abituati, ma un uso ciclico, con alti e bassi, opportunità e pericoli.

Scansione diurna e strumenti per la misurazione del tempo

Anche la scansione giornaliera non era regolata dall'orologio, ma da una diversa nozione, astrale e biologica, del tempo. La giornata era articolata sulle operazioni ripetitive della zootecnia, sul quotidiano accadimento degli animali domestici. Tuttavia non mancavano orologi: più antichi, ma sempre importanti le meridiane sulle pareti volte a mezzogiorno delle case più importanti, poi gli orologi dei campanili, che segnavano l'ora non tanto col quadrante, che spesso non era visibile, ma con i rintocchi ben ritmati (in qualche caso, ogni quarto d'ora). Gli orologi da tasca arriveranno molto tardi, e non per tutti, per i più ricchi, per le professioni borghesi. Il contadino, il montanaro, conoscono il tempo da mille indizi: la qualità della luce, la lunghezza delle ombre, i movimenti delle bestie...

Giocattoli e strumenti musicali

Scarsissimi i giocattoli nel senso moderno: erano anzitutto poverissimi, risultato di operazioni autarchiche (che ripetevano gesti antichissimi) degli stessi bambini, appena aiutati dagli adulti e non di acquisti mercantili, salvo qualche occasione di fiere locali (rozzi strumenti musicali, qualche bambola) Talora erano i cuccioli di animali domestici compagni e giocattoli insieme. Impossibile, in assenza di studi specifici, tracciare un panorama esauriente o anche solo rappresentativo della varietà che comunque ci deve essere stata...

Anzitutto:

<i>categorie</i>	<i>Denominazioni</i>	<i>brevi descrizioni</i>
Fantocci a sembianze umane	<i>Pupòla</i> (B)	Bambole
Immagini di animali	<i>Vachi e cavai de lègn</i>	Giocattolini intagliati rozamente
Strumenti musicali	<i>Ucarina</i> B <i>Ziful, sciùul, sibiòl</i>	Ocarina Fischietto (di castagno)
Giochi collettivi con tessere	<i>Trià, truia</i> (B.- A) <i>Tàula</i> (B.)	Gioco con tavoliere schematico e pedine (filetto) Gioco simile, con tavoliere più complesso
Giochi di abilità	<i>Ciàngul</i> (D.N.)	Lancio di un fuso di legno con una paletta.

	<i>Canèla (A.)</i>	Gioco simile (lippa)
Strumenti di lancio a mano	<i>Schitaròla, squitaròla, schitàc' s-ciupèt tirasàs</i>	Schizzetto di sambuco fionda
Strumenti di lancio a fiato		

Bibliografia

W. Marconi, *Vita contadina e alimentazione a Grosotto tra le due guerre mondiali, Ricordi e testimonianze*, Tirano 2003.

M. Cavallero - M. R. Petrogalli, *Bambole nella tradizione popolare di Valtellina e Valchiavenna*, Sondrio 2003

P. Del Nero, *Albaredo e la via di San Marco. Storia di una comunità alpina*, Sondrio 2001

R. Bracchi, *Antichi giochi a Bormio*, in "Bollettino storico Alta Valtellina", 3 (2000), pp. 17-68

Dizionari (Bianchini – Antonioli) alle voci.

Scheda sulle valenze simboliche degli oggetti

Con questa nota intendo solo ricordare come le dimensioni della cultura ricordate all'inizio si intreccino di fatto tra loro, sicché non c'è oggetto che non porti con sé, oltre alla ovvia dimensione funzionale (quella specificamente considerata dalla 'cultura materiale'), anche elementi delle dimensioni sociale e simbolica, che ne rafforzano lo spessore evocativo.

Così un semplice cucchiaino può rimandare anche a una funzione sociale (la convivialità, ecc.) e a talora imprevedibili rilevanze simboliche (legate al materiale di cui è fatto, o alla forma particolare, alle decorazioni). Su quest'ultimo aspetto, va dunque ricordato che anche gli oggetti più comuni di volta in volta conservano tracce di significati archetipici, oppure rispondono a codici arbitrari ma socialmente radicati, o semplicemente si offrono a una interpretazione connotativa, che muta con i contesti culturali e i valori dominanti.

Si tratta solo, qui, di una svelta esemplificazione, visto che l'argomento esula dallo scopo primario di questo 'rapporto', e tuttavia è parsa opportuna, alla luce di quanto detto nell'Introduzione.

Le valenze simboliche degli oggetti si possono raggruppare sotto tre capitoli:

a) Nella struttura o nella forma.

- Si possono indicare alcuni campi, senza alcuna pretesa di completezza:
- **la casa (esterno)**: la verticalità o l'orizzontalità rimandano a diverse concezioni dell'abitare (raccolto e seminascosto, oppure evidente, dominante, ecc.); frequente il caso dell' 'antropomorfismo', soprattutto in edifici semplici (finestre come occhi, porta principale come bocca, ecc.)
- **casa (interno)**: l'altezza e la forma dei vani (rifugio, raccoglimento, oppure apertura, socialità); l'illuminazione ("λάθε βιώσας" oppure ostentazione...); gli arredi (sobrietà o appariscenza), ecc.⁷
- **Abbigliamento**: ad es. le differenze nella forma dell'abito maschile/femminile (mutevoli, attenuate talora, ma pur sempre presenti) perché è necessario un codice differenziante. Ruolo dei colori nel vestiario, ecc.
- **Alimentazione**: codice di abbinamento di cibi, di cibi-e-bevande, prescrizioni alimentari non solo funzionali.
- **Attrezzi di lavoro**: forme desunte da membra del corpo umano o animale per somiglianza di forma ('braccio' di leva, 'piede' di porco, e via dicendo; le frequenti similitudini sessuali, ecc.), analogia di funzione più in generale, (occhio, ala, albero... che si ripercuotono nella denominazione, ecc.)
- **Mezzi di trasporto, contenitori**: botte-pancia, carro-quadrupede, ecc.

b) Nella ornamentazione.

Questo aspetto è forse anche più scontato, ma non ne è sempre evidente la complessità simbolica. Può essere chiaro il principio che oggetti o manufatti in genere 'ornati' sono 'preziosi' 'personalizzati', 'esibiti'. Ma non sempre si coglie la valenza profonda, il simbolismo arcaico celato nei ghirigori, nelle forme fantastiche o ripetitive degli ornati.

- Anche qui indico alcuni campi, con una esemplificazione un po' casuale:
- **Casa (esterno)**: una data, una scritta dicono l'orgoglio proprietario, la vetustà del manufatto, l'importanza della famiglia; uno stemma rimanda a echi totemici; un doccione a forma di drago rammenta una ancestrale minaccia (o il nesso antichissimo drago-acqua);

⁷ Si vedano ad es. le straordinarie note sulla 'casa' di G.BACHELARD, *La poetica dello spazio*, Bari 1975 (1957).

corni appese sopra la porta trascinano un ricordo di scongiuri apotropaici; un dipinto a soggetto sacro dice la religiosità della famiglia, ma anche spesso una grazia ricevuta, una speranza o una preghiera.

- **Casa (interno):** un camino decorato dice la centralità del ‘fuoco di casa’; la *pigna* nella *stüia*, con i rivestimenti, le decorazioni, i posti a sedere, dice l’importanza del calore, l’unità del nucleo familiare, il rispetto degli anziani... Mobili intagliati recano simboli preistorici ripetuti quasi per inerzia (la stella, la rosa a sei punte, la ruota: simboli astrali o solari, auguri di fortuna, protezione, prosperità). Le croci, delle quali non occorre spiegare la carica simbolica. E, ancora, cuori, piante fronzute, altri fiori, impronte di mani o piedi, teste umane...su ante di finestre, di armadi, su testiere di letti, culle, cassepanche.
- Molti **oggetti d’uso** comune recano questi stessi ornamenti e segni. E ancora altre immagini: di animali, anche fantastici, e di terrori (teschi, scheletri, mostri, maschere). Tra gli oggetti più noti: bastoni da passeggio, rocche, ventagli, stampi o modelli per dolci, per i pani di burro, ricami sulle vesti (soprattutto femminili), ecc.

c) nella denominazione

(per questa parte si veda il lavoro di R. Bracchi, *Discrepanze e convergenze lessicali tra Valtellina e Rezia*, su questo stesso sito www.castellomasegra.org).

Va ricordato ancora che una carica simbolica è affidata sovente alla stessa denominazione di elementi della cultura materiale.

Uno degli esempi più tipici può essere quello, in riferimento al territorio, della **toponomastica**, che addirittura spesso in qualche modo individua e – per così dire – ‘crea’ i luoghi.

Si va da località individuate per qualche particolarità fisica, quasi per antonomasia, tanto più se si è persa la percezione immediata del significato letterale (il ricorrere di toponimi perentori (cito a caso) come: *ganda*, *crap*, *briga*, *barco/barca*, *foppa*, *mót*, *ronco*, *gaggio*, ecc. risalenti peraltro a fasi cronologiche diverse della colonizzazione del territorio), fino alle innumerevoli denominazioni di contrade (*Ca’ de* + il nome della famiglia proprietaria o del capostipite).

Un altro grande campo di attribuzioni simboliche può essere considerato quello della **descrizione verbale** di elementi della cultura materiale, oggetti e attrezzi, ma meglio operazioni e procedure. Espressioni, molto spesso ironiche, eufemistiche, proverbiali, ecc. che concorrono a descrivere la forma e le dimensioni, più spesso l’uso (o l’abuso) umano di cose e manufatti, di strumenti e tecniche.

Avvertenza

Nel testo le denominazioni di oggetti e operazioni sono state desunte, prevalentemente dai due noti vocabolari dialettali, che coprono (molto approssimativamente) due grandi aree linguistiche:

G. Bianchini – R. Bracchi, *Dizionario etimologico dei dialetti della Val Tartano*, Tirano 2003

G. Antonioli - R. Bracchi, *Dizionario etimologico grosino*, Grosio 1995.

Occasionalmente ho fatto ricorso ad altri vocabolari e raccolte di voci e dizioni.

La cultura materiale nei musei etnografici locali

In questa parte si intende offrire una esemplificazione (non più che tale) di quanto della ‘cultura materiale’ è rappresentato nei musei etnografici locali e della Svizzera italiana confinante con la provincia di Sondrio.

A questo scopo è stata predisposta una scheda che viene qui allegata, parzialmente testata in diversi musei e raccolte, per una descrizione il più possibile completa del patrimonio delle singole istituzioni museali. Si è cercato comunque di costruire uno strumento abbastanza pratico, che in qualche modo tenesse conto della struttura e dei criteri espositivi correnti.

Sono anche allegati tre esempi di applicazione della scheda a tre musei, due della Svizzera italiana (Museo di Stampa in Val Bregaglia e Museo di Poschiavo) e uno della provincia di Sondrio (Museo vallivo di Valfurva). Altre schede potranno essere compilate successivamente. Lo scopo era anche quello di approfondire il confronto tra esposizioni che riflettono aree diverse. Si noterà che, salvo divergenze limitate di forma, struttura e ovviamente denominazione di alcuni oggetti o attrezzi, vi è una sostanziale continuità (dipendente certo anche da scambi e frequentazioni) nella ‘cultura materiale’ di queste aree oggi divise, ma in passato attraversate da transiti e trasporti molto intensi.

SCHEDA- TIPO PER MUSEI ETNOGRAFICI

Località.....

Museo, raccolta etnografica (denominazione).....

Stato di conservazione.....

Livello esposizione.....

Fruibilità.....

Data della visita.....

I. edifici rurali / ricostruzione ambienti interni

NOTA: questa parte presenta sovrapposizioni con quella relativa alle 'lavorazioni domestiche'. Si potrebbero indicare qui solo le linee generali relative agli ambienti rappresentati, rinviando all'altra sezione la elencazione degli attrezzi ecc.

	<i>Quali: presenza e completezza della rappresentazione.</i>	<i>Arredo, attrezzature (rinvio altra sezione)</i>	<i>Emergenze significative</i>
ABITAZIONE RURALE			
Cucina			
Soggiorno (stüia)			
Camere (talora concidenti con stüia)			
Locali di lavoro	1		
	2		
	3		
	4		
Cantina			
Solaio			
RISCALDAMENTO			
ILLUMINAZIONE			
CATENACCI, SERRATURE			
EDIFICI RURALI FUNZIONALI			
Casera d'alpe			

II. abbigliamento, acconciatura, tecniche del corpo

	<i>Capi, oggetti</i>	<i>completezza</i>	<i>emergenze</i>
Vestiario			
Calzature			
Copricapo			
Ornamenti			
Toeletta			
CICLO DELLA VITA			

III. cicli produttivi e attività 'primarie'

	<i>Strumenti o attrezzi</i>	<i>Completezza rappresentazione</i>	<i>emergenze significative</i>
Caccia/pesca			
Sfruttamento forestale			
AGRI-ORTICOLTURA			
Orticoltura			
Coltivazione cereali			
Coltivazione vite			
Coltivazione piante da frutto			
Noce, castagna			
Coltivazioni patata, rapa, ecc.			
Foraggicoltura Fienagione			
Coltivazione piante tessili (Canapa o lino)			
	<i>Attrezzi o altri elementi funzionali</i>	<i>Completezza rappresentazione</i>	<i>emergenze significative</i>
ALLEVAMENTO			
Ovini- caprini			
Bovini Specif. <i>Alpicoltura</i>			
Suini			
Cavallo, asino, mulo			
Animali minori da cortile			
Apicoltura			
Bachicoltura			

IV. lavorazioni domestiche

	<i>Attrezzi, oggetti</i>	<i>Completezza rappresentazione</i>	<i>Emergenze significative</i>
Cucinare			
Lavare panni Bucato, ecc.			
Stirare			
Filare <ul style="list-style-type: none"> • Lana • Lino • Canapa 			
Téssere			
Intreccio vimini			
Intaglio legno			
Panificazione domestica			
Macellazione domestica (maiale)			
Vinificazione, distillazione			
Caseificio domestico (varie lavorazioni del latte)			
Conservazione alimentare			
Altre			

V. laboratori artigianali di contrada / paese, attività professionali / artigianato ambulante

	<i>Attrezzi, impianti</i>	<i>completezza</i>	<i>Emergenze significative</i>
Molitura, brillatura			
Panificazione			
Macelleria Insaccati			
Latteria, caseificio			

Vinificazione			
Fabbricazione olio di noci			
Taglialegna, boscaiolo			
Fabbricaz. Carbone Di legna			
Falegnameria			
Carpenteria, carraio, bottai			
Fabbro ferraio, maniscalco			
Follatura tessuti			
Calzolaio			
Carrettiere			
Teleferista			
Cavatore /Scalpellino			
Altre lavorazioni pietra (tornio, ecc.)			
Muratore			
Lavoraz. Calce			
AMBULANTI			
Stagnino/ <i>magnan</i>			
Arrotino/ <i>mulèta</i>			
Ciabattino/ <i>scarpulìn scióbar</i>			
Funaio-cordaio <i>funàdro</i>			
Spazzacamino			
CONTRABBANDO			

[Le seguenti spesso sono sezioni specifiche nei musei etnografici]

<i>categorie</i>	<i>oggetti</i>	<i>Completezza rappresentaz.</i>	<i>Emergenze significative</i>
------------------	----------------	----------------------------------	--------------------------------

VI. mezzi di trasporto materiali

A spalla			
Dorso animale			
Traino animale a ruote			
Traino a strascico			
Traino a slitta			

VII. mezzi di trasporto persone

Carrozza, ecc.			
Slitta			

VIII. pesi e misure

Misure lineari			
Misure capacità Solidi			
Misure capacità Liquidi			
Pesatura			

IX. misurazione del tempo

Calendario			
Orologi solari			
Orologi a meccanismo			

X. giochi e giocattoli, tempo libero adulti

Bambole/fantocci			
Carretti e simili			
Slitte, pattini, sci altri			

XI. musica e strumenti musicali

A percussione			
A fiato			
A corda			
A tastiera			

XII. oggetti rituali e devozionali

XIII. altre

SCUOLA			

ALPINISMO			

SCHEMA PER MUSEI ETNOGRAFICI

Località **POSCHIAVO**

Museo, raccolta etnografica (denominazione): **Museo poschiavino**

Stato di conservazione:.....**ottimo**.....

Livello esposizione **Molto interessante, ampi spazi espositivi, buona disposizione.**
Sono soprattutto notevoli gli ambienti domestici ricostruiti

Fruibilità : c'è un'interessante **Guida** (gratis), ma **mancano alquanto scritte esplicative e didascalie** atte a far comprendere oggetti e funzioni a un pubblico generico.

Visita: 31.08.2004

I. edifici rurali / ricostruzione ambienti interni

	<i>Quali: presenza e completezza rappr.</i>	<i>Arredo, attrezzature (eventuale rinvio altra sez.)</i>	<i>Emergenze significative</i>
ABITAZIONE RURALE			Si segnalano solo alcune cose!
Cucina	Grande locale arredato con molti mobili e oggetti Ampio camino con cappa	Peltriera con 'caponera' sottostante, tavolino ribaltabile, Vano con lavandino in pietra	Seggiolone per bambini, forme per candele, forme per biscotti e caramelle, vasi per strutto o burro cotto, sacche per acqua antincendio (d'obbligo)
Soggiorno (stüa)	Denominata 'salotto' (qui con arredi 'borghesi' e storici)		Molto notevole anche se carattere storico più che etnografico
Camere (talora concidenti con stüa)	Camera rivestita in legno già stüa, adattata come stanza da letto.	Letto, culla, scaldino da letto (munega), lavabo di ferro, brocca e catino. 'comode' tipo bambino, vari elementi accessori e vestiario. Lì accanto altro stanzino-guardaroba con ricco campionario di biancheria da letto e vestiario, una macchina da cucire, scatole di lavoro femminile, ferro da stiro, telaio da tavolo	notevole campionario di mobilio e oggetti domestici quotidiani
Locali di lavoro	1		

	2		
	3		
	4		
Cantina			
Solaio			
RISCALDAMENTO	(scaldaletto: vedi stanza da letto) una pigna antica, una ottocentesca, moderna. Nelle stüe		
ILLUMINAZIONE	Collezione di varie lampade, lumi, lanterne, smoccolatoi... (corridoio 2° piano)	buona	
CATENACCI, SERRATURE	Vedi fabbro ferraio		
EDIFICI RURALI FUNZIONALI			
Casera d'alpe			

II. abbigliamento, acconciatura, tecniche del corpo

	<i>Capi, oggetti</i>	<i>completezza</i>	<i>emergenze</i>
Vestiaro	Alcuni costumi femminili Corridoio 2° piano) Vestiaro bambino (stanza da letto)	Molto interessante (i manichini sono...troppo moderni)	
Calzature	Connessi al precedente. Vedi anche calzolaio per scarpe da lavoro		
Copricapo	Vedi sotto, per bambino		
Ornamenti	Qualcosa, connesso		
Toeletta	(elementi vari nella casa – stanze o cucina)		
CICLO DELLA VITA	Corredo di bambino al battesimo, collezione di cuffiette (corridoio 2° piano)	Interessante, ricco	Non c'è altrove

III. cicli produttivi e ‘attivit ’ ‘primarie’

	<i>Strumenti o attrezzi</i>	<i>Completezza rappresentazione</i>	<i>emergenze significative</i>
Caccia/pesca	Vari attrezzi per la pesca Tagliole, coltelli, fucili da caccia con annessi (corno per polvere da sparo, acciarini, carnieri, ecc. (nell’armeria, 2° piano)	buona	
Sfruttamento foreste	(vedi boscaiolo)		
AGRICOLTURA, ORTICOLTURA			
Orticoltura			
Coltivazione cereali	Aratri, falci, Attrezzi per battere il grano, per vagliarlo (<i>val</i> e <i>ventilabro-mulinet</i>), setacci, staia (nella rimessa)	Buona, senza emergenze	
Coltivazione vite			
Coltivazione piante da frutto			
Noce, castagna			
Coltivazioni patata, rapa	Zappe, (nella rimessa)	incompleta	
Foraggicoltura fienagione	Falci, rastrelli, forconi (nella rimessa)	Documentazione alquanto frammentaria	
Coltivazione piante tessili (Canapa o lino)	Prevalentemente la lavorazione (vedi)		
	<i>Attrezzi o altri elementi funzionali</i>	<i>Completezza rappresentazione</i>	<i>emergenze significative</i>
ALLEVAMENTO			
Ovini- caprini	Forbici per tosatura	incompleto	
Bovini	Macchine trinciafieno o paglia (nella rimessa)	incompleto	Forme e dimensioni ionteressanti
Specif. <i>Alpicoltura</i>			
Suini	Solo macelleria (vedi)		
Cavallo, asino, mulo			

Animali minori da cortile	(vedi capponaia nella cucina)		
Apicoltura	Arnie, nutritori, un favo, affumicatori, raschietti e spazzole, un favo Macchina smielatrice (vetrina e spazio nella saletta della lavorazione del latte)	Abbastanza completo	
Bachicoltura			

IV. lavorazioni domestiche

	<i>Attrezzi, oggetti</i>	<i>Completezza rappresentazione</i>	<i>Emergenze significative</i>
Cucinare	Grande grattugia da pane Collezione tostini e macinini da caffè (corridoio 2° piano)	Molti altri oggetti di cucina: vedi ambiente cucina (elenco non completo!)	interessanti
Lavare panni Bucato, ecc.			
Stirare	Collezione di ferri da stiro e altri apparecchi per stirare (corridoio 2° piano)		Interessante la macchina per le plissettature
Filare <ul style="list-style-type: none"> • Lana • Lino • (Canapa) 	Scardassi, strumenti filatura arcolai, aspi, fusi Strumenti vari per lavorazione lino e filatura Gramola, panca con pettine per la sgranatura del lino (Corridoio 2° piano)	Documentazione abbastanza completa e interessante	La macchina per il lino è unica
Téssere	Un telaio con annessi (Corridoio 2° piano)	Un po' incompleto di accessori	(ma c'è, nell'edificio, uno spazio moderno di tessitura)
Intreccio vimini			
Intaglio legno			
Panificazione domestica	Madia, setacci, sostegni per conservare il pane (gramola per pane secco: nella cucina)	Documentazione incompleta ma interessante	
Macellazione domestica (maiale)	Vari attrezzi per la macellazione del maiale: mazza, mannaia, coltelli, raschiatoio, tritacarne, macchina per insaccare ecc.	Documentazione piuttosto completa	

Vinificazione, distillazione			
Caseificio domestico (varie lavorazioni del latte)	In un locale a pianterreno: attrezzi e oggetti vari. Molti recipienti per il latte (brenta, misure), colini; conca, spannatoie, zangole di diversi tipi, forme per il burro; focolare con cicogna e caldaia, sgocciolatoio, <i>fascere</i> . Una <i>cadola</i> per il trasporto del formaggio	Campionario esauriente relativo alla raccolta del latte, alla fabbricazione del burro e del formaggio	Interessanti zangole: una a botte rotante
Conservazione alimentare			

V. laboratori artigianali di contrada / paese attività professionali / artigianato ambulante

	<i>Attrezzi, impianti</i>	<i>completezza</i>	<i>Emergenze significative</i>
Molitura, brillatura			
Panificazione	(solo domestica)		
Macelleria Insaccati			
Latteria, caseificio			
Vinificazione			
Fabbricazione olio di noci	Grande frantoio a movimento idraulico, da Zalende	In ottime condizioni	importante
Taglialegna, boscaiolo	Attrezzi del boscaiolo: scuri, accette, segacci, seghe a telaio, un grande sega 'trentina' per assi (nella rimessa)	Documentaz. buona	
Fabbricaz. Carbone			
Falegnameria	Vari attrezzi: morse, pialle, trapani, seghe, squadre, compassi, lime, ecc. Macchina per traforo, a pedale (ex-dispensa, 2° piano)	discreta	Unicum, anche se modernariato...

Carpenteria, carraio, bottaio			
Fabbro ferraio, maniscalco	Vari prodotti dell'attività del fabbro: chiavistelli e chiavi, maniglie, cardini, ecc. (ex-dispensa, 2° piano)	Incompleto, ma interessante	
Follatura tessuti			
Calzolaio	Grebiule di cuoio, borsa da lavoro, , modelli di scarpe, ecc. Macchina orlatrice (ex-dispensa, 2° piano)	Incompleto, ma con elementi molto interessanti	Unicum, anche se modernariato...
Tappezziere Materassaio	Macchina per cardare la lana; attrezzo per fabbricare le molle dei materassi (ex-dispensa, 2° piano)	Frammentario, ma unico	unicum
Carrettiere			
Teleferista			
Cavatore /Scalpellino			
Altre lavorazioni pietra (tornio, ecc.)			
Muratore			
Lavoraz. Calce			
AMBULANTI			
Stagnino/ <i>magnan</i>			
Arrotino/ <i>mulèta</i>	Un carretto da arrotino, proveniente dalla Valmalenco (nella rimessa)		
Ciabattino/ <i>scarpulìn sciòbar</i>			
Funaio-cordaio / <i>funàdro</i>			
Spazzacamino			
CONTRABBANDO	Racchette da neve primitive, usate dai contrabbandieri Fucile da bracconiere (nell'armeria, 2° piano)	Pochi elementi, ma interessanti	Rari altrove

[Le seguenti spesso sono sezioni specifiche nei musei etnografici]

Categorie	Oggetti	Completezza rappresentaz.	Emergenze significative
-----------	---------	---------------------------	-------------------------

VI. mezzi di trasporto materiali

A spalla	Nella grande rimessa: gerle, <i>campacc</i> con cavalletto, (una <i>càdola</i> o <i>cràiza</i> sta con la lavorazione del latte)	discreto	
Dorso animale	Vari finimenti per traino animale	idem	
Traino a strascico			
Traino a ruote	Nella rimessa, due carri con diverse benne,	buona documentazione.	
Traino a slitta	Slitte di diverso formato, nella grande rimessa	Discreta documentazione.	

VII. mezzi di trasporto persone

Carrozza, ecc.			
Slitta			

VIII. pesi e misure

Pesatura			
Misure capacità Solidi	Esempi di staia per grano e simili, con bollo	interessanti	
Misure capacità Liquidi	Vari (vedi cucina)		
Misure lineari			

IX. misurazione del tempo

Orologi solari			
Orologi a meccanismo	Un grande meccanismo di orologio da campanile (dalla chiesa di S. Carlo)	notevole	

X. giochi e giocattoli, tempo libero adulti

Bambole/fantocci	Bambole e vestitini, cullette, piccoli servizi per cucina	discreto	
Carretti e simili	Un carrettino		
Slitte, pattini, sci			
Altri			

XI. musica e strumenti musicali

A percussione			
A fiato			
A corda			
A tastiera			

XII. armi

Armi	Collezione di armi d'ordinanza dal 1848, abiti militari e altri oggetti connessi (armeria 2° piano)		Ovviamente un unicum legato molto alla cultura militare svizzera

XIII. oggetti rituali e devozionali

Rosario	Corona del rosario fatta con castagne d'acqua		(rara in altri musei)
Acquasantiera			
Immagini sacre			
Cappella privata (elemento nobiliare o alto-borghese), dedicata a S. Giovanni Nepomuceno. 1731	E' presente, dotata di arredi sacri, altare, banchi, inginocchiatoio, statue e altre immagini sacre, ex voto, - fuori, un 'ceppo per le elemosine'	completa	un unicum assoluto (la cappella fa parte dell'eccezionale monumento che è l'edificio)

XIV. altre

SCUOLA Aula ricavata nel sottotetto	Arredo essenziale: cattedra, lavagna antica, alcuni banchi (uno speciale con contenitore per lavagnette), un pallottoliere per i calcoli, carte geografiche, libri modellini di lavori manuali, altra documentazione	Abbastanza completa	notevole
--	--	---------------------	-----------------

ALPINISMO			
-----------	--	--	--

EMIGRAZIONE	Baule, valige e borse di emigranti (in un locale 'studio') Varia documentazione sul fenomeno		Molto interessante
-------------	---	--	--------------------

CORPO DEI POMPIERI	caratteristico carro a trazione manuale		(solo qui e a Stampa)
--------------------	---	--	------------------------------

SCHEDA PER MUSEI ETNOGRAFICI

Località **STAMPA (Val Bregaglia - CH)**

Museo, raccolta etnografica (denominazione): **MUSEO CIÄSA GRANDA**

Stato di conservazione: **ottimo**

Livello esposizione: **notevole, con molti pezzi 'unici'**

Fruibilità: **buona: mancano un po' didascalie leggibili** e circostanziate (per non addetti ai lavori). C'è però un **interessante guida**, un vero e proprio volumetto ciclostilato, ricco di informazioni e spiegazioni

Data della visita: **29 agosto 2004**

I. edifici rurali / ricostruzione ambienti interni

NOTA: questa parte presenta sovrapposizioni con quella relativa alle 'lavorazioni domestiche'. Si potrebbero indicare qui solo le linee generali relative agli ambienti rappresentati, rinviando all'altra sezione la elencazione degli attrezzi ecc.

	<i>Quali: presenza e completezza della rappresentazione.</i>	<i>Arredo, attrezzature (event. rinvio altra sezione)</i>	<i>Emergenze significative</i>
ABITAZIONE RURALE			
Cucina (<i>ciäsafögh</i>)	Ambiente non accessibile – si osserva da una porta vetrata	Molto ricca di arredi e oggetti: camino con soffietto, catena e paiolo, pentole e lavaggi, secchi per prender l'acqua alla fontana, un mestolo; un acquaio, una <i>peltréra</i> , una tavola apparecchiata ecc. Tostini del caffè	Interessante secchio di legno con beccuccio per portare il caffelatte ai falciatori. Grattugia per i cavoli (per fare i crauti). In Valtellina solo nel Bormiese
Soggiorno (stüa)	C'è una <i>stüa</i> con grande <i>pigna</i> in muratura intonacata di bianco. La stanza è ora adibita a sala riunioni (Alle pareti quadri storici ecc.). In un angolo in una bacheca si conserva una bacchetta del podestà e un bollo per le streghe.		
Camere (talora concidenti con stüa)	Cassapanche		
Locali di lavoro	1 Sala della tessitura (altra stüa).. 3 telai diversi, uno più antico (800). Con		

	tessuto montato come in lavorazione. Altri arredi, bell'armadio.		
	2		
	3		
	4		
Cantina	Locale 'cantina' adattato a esposizione lavorazione del latte ecc.		
Solaio			
RISCALDAMENTO			
ILLUMINAZIONE			
CATENACCI, SERRATURE	Qualche esempio nella fucina del fabbro		
EDIFICI RURALI FUNZIONALI	Ricostruzione di una <i>grä</i> per l'essiccazione delle castagne, con data (1849)	bene	Unicum in museo Ovviamente ne esistono diverse sul territorio sia svizzero (es, Castasegna) che italiano/valtellinese o valchiavennasco
Casera d'alpe			

II. abbigliamento, acconciatura, tecniche del corpo

	<i>Capi, oggetti</i>	<i>completezza</i>	<i>emergenze</i>
Vestiario	Vetrinetta con costume bregagliotto da donna (sintesi di vari elementi, combinati in base a una ricerca)		interessante
Calzature			
Copricapo			
Ornamenti			
Toeletta			
CICLO DELLA VITA			Bollo per streghe (nella <i>stüa</i>)

III. cicli produttivi e 'attività' 'primarie'

	<i>Strumenti o attrezzi</i>	<i>Completezza rappresentazione</i>	<i>emergenze significative</i>
Caccia/pesca			
Sfruttamento forestale			
AGRI-ORTICOLTURA			
Orticultura			
Coltivazione cereali			

Coltivazione vite			
Coltivazione piante da frutto			
Noce, castagna	Ricostruzione di una <i>grä</i> Rastrello e palette per la raccolta; sacchi per battere le castagne essiccate; vaglio per la pulitura		
Coltivazioni patata, rapa, ecc.			
Foraggicoltura fienagione			
Coltivazione piante tessili (Canapa o lino)			
	<i>Attrezzi o altri elementi funzionali</i>	<i>Completezza rappresentazione</i>	<i>emergenze significative</i>
ALLEVAMENTO			
Ovini- caprini	Nella sala della tessitura ci sono attrezzi per la tosatura (forbici, imbracature)		
Bovini			
Specif. <i>Alpicoltura</i>			
Suini			
Cavallo, asino, mulo			
Animali minori da cortile			
Apicoltura			
Bachicoltura			

IV. lavorazioni domestiche

	<i>Attrezzi, oggetti</i>	<i>Completezza rappresentazione</i>	<i>Emergenze significative</i>
Cucinare			
Lavare panni Bucato, ecc.	Tinozza e mastello per il bucato. Asse con tinozza per lavare i panni in casa		Rari altrove
Stirare	Fornello a brace per scaldare i ferri da stiro;		

Filare <ul style="list-style-type: none"> • Lana • Lino • Canapa 	Nella sala della tessitura attrezzi per la cardatura della lana, la filatura (una rocca decorata), filatoio, aspo Attrezzi anche per il lino, non ben identificati		La rocca decorata (rara nei musei locali)
Tessere	Grande telaio con tessuto in fabbricazione.		
Ricamo	Grande vetrina ‘macramé’		Peculiarità locale, introdotta all’inizio del ‘900
Intreccio vimini			
Intaglio legno			
Panificazione domestica			
Macellazione domestica (maiale)	Arnesi per la macellazione (<i>bacaria</i>) del maiale. Grande ceppo su tre piedi, mannaia, mazza, coltelli, macchina insacchiatrice per fare le salsicce, mastello per conservare il grasso fuso, stadera per pesare. Sul soffitto ganci e rullo per sospendere il corpo.	esauriente	
Vinificazione, distillazione			
Caseificio domestico (varie lavorazioni del latte)	Un locale con tutta l’attrezzatura per la lavorazione del latte. Conche per la decantazione, colini, vasca di legno per misura, <i>cazèt</i> per la scrematura, zangole a pistone (cfr. modello con leva), forme e stampi per il burro (<i>al pénych</i>); cicogna e caldaia per fare il formaggio (<i>al casöl</i>), frangicagliata, mastelli per far scolare il siero, tavolo scolatoio, cerchi per la forma, <i>caròt</i> per i formaggini. Una <i>càtla</i> (vedi avanti), Secchi per il latte e brente. Asse coi marchi di casa (<i>nóda</i>)	Molto completo	Interessante la zangola a pistone con leva (Notare i nomi dei prodotti diversi da quelli dell’area valtellinese; anche i nomi degli attrezzi sono spesso molto diversi)
Conservazione alimentare	Interessante sezione dedicata alla pasticceria, arte praticata dagli emigranti grigionesi. In diversi paesi. Qui è ricostruito un negozio in Francia, con tutta l’attrezzatura e modelli dei dolciumi		unicum
Altre			

V. laboratori artigianali di contrada / paese attività professionali / artigianato ambulante

	<i>Attrezzi, impianti</i>	<i>completezza</i>	<i>Emergenze significative</i>
Molitura, brillatura			
Panificazione			
Macelleria Insaccati	Vedi macellazione domestica		
Latteria, caseificio			
Vinificazione			
Fabbricazione olio di noci			
Taglialegna, boscaiolo	Una grande sega a telaio per trarre assi e tavole dai tronchi		
Fabbricaz. Carbone di legna			
Falegnameria	Alcuni attrezzi		
Carpenteria, carraio, bottaio	Grande succhiello per forare tronchi onde farne condutture per l'acqua.		
Fabbro ferraio,	Ricostruzione di una fucina, completa di forgia, grande mantice a mano, incudine, martello, tenaglie e altri ferri. Vasca in pietra per la tempera Esempi di prodotti in ferro battuto. Qualche macchina moderna.		
maniscalco	Connessa attività di maniscalco: attrezzi come ferri per marchiare, morse, ferri da cavallo e buoi, ecc.		Non sono frequenti
Follatura tessuti	Torchio per il decatissaggio delle stoffe di lana.		unico
Calzolaio			
Carrettiere			
Teleferista			
Cavatore /Scalpellino			
Altre lavorazioni pietra (tornio, ecc.)	Tornio completo per la pietra ollare, montato oltre una parete di vetro. Esempi di <i>lavécc</i> in serie, tutti i ferri speciali per ricavare i recipienti in serie e altri	Molto didattico, si vede bene il meccanismo che porta il movimento dalla ruota di mulino al tornio con il pezzo in lavorazione, molto completa la serie	Notevole la ricostruzione del tornio (in Valtellina c'è solo nel museo di Valmalenco). Il tornio è stato del resto acquistato in Valmalenco, ma dovevano

	attrezzi per rifiniture, per la cerchiatura e l'immanicatura; esempi di <i>boton</i> , il nucleo che resta dopo la tornitura dei lavaggi ricavabili dall'unico blocco	degli strumenti	essercene di simili a Piuro.
Muratore			
Lavoraz. Calce			
AMBULANTI			
Stagnino/ <i>magnan</i>			
Arrotino/ <i>mulèta</i>			
Ciabattino/ <i>scarpulìn scióbar</i>			
Funaio-cordaio <i>funàdro</i>			
Spazzacamino			
CONTRABBANDO			

[Le seguenti spesso sono sezioni specifiche nei musei etnografici]

categorie	oggetti	Completezza rappresentaz.	Emergenze significative
-----------	---------	---------------------------	-------------------------

VI. mezzi di trasporto materiali

A spalla	Una <i>càtla</i> (specie di telaio da spalla per il trasporto dei formaggi)		(nb. In Valtellina. <i>càdola</i>)
Dorso animale			
Traino animale a ruote			
Traino a strascico			
Traino a slitta			

VII. mezzi di trasporto persone

Carrozza, ecc.			
Slitta			

VIII. pesi e misure

Misure lineari			
Misure capacità Solidi			
Misure capacità Liquidi			
Pesatura			

IX. misurazione del tempo

Orologi solari			
Orologi a meccanismo	Grande meccanismo di orologio da campanile, di fabbricazione locale.		

X. giochi e giocattoli, tempo libero adulti

Bambole/fantocci			
Carretti e simili			
Slitte, pattini, sci			
Altri			

XI. musica e strumenti musicali

A percussione			
A fiato			
A corda			
A tastiera			

XII. oggetti rituali e devozionali

--	--	--	--

XIII. altre

SCUOLA			

ALPINISMO			

POMPIERI	Carro dei pompieri, a due ruote, con traino presumibilmente a mano, e pompa a bilanciere, tubo flessibile		Unicum (non in Svizzera)
GEOMETRA	Vetrina con alcuni attrezzi del geometra e topografo, ovviamente antichi, in gran parte in legno		unicum

SCHEMA PER MUSEI ETNOGRAFICI

Località: **S. ANTONIO Valfurva (Ex Municipio)**

Museo (denominazione): **MUSEO VALLIVO VALFURVA**

Stato di conservazione: **ottimo**

Livello esposizione: **molto notevole**, riflette adeguatamente la cultura materiale tradizionale della Valle

Fruibilità: **buona**, anche se ci sarebbe ancora da fare per didascalie. Anche le aperture d'estate sono discretamente frequenti (tutto volontariato).

La **guida del museo** è un interessante volume, un vero e proprio trattatello sulla cultura materiale (e non solo) della Valfurva, opera del fondatore (Mario Testorelli) e dei suoi collaboratori.

Data della visita 7 agosto 2004

I. edifici rurali / ricostruzione ambienti interni

NOTA: questa parte presenta sovrapposizioni con quella relativa alle 'lavorazioni domestiche'. In qualche caso si ripete; più spesso prevale questa sezione.

	<i>Quali: presenza e completezza della rappresentazione.</i>	<i>Arredo, attrezzature Anche: rinvio altra sezione)</i>	<i>Emergenze significative</i>
ABITAZIONE RURALE	Nell'atrio, elementi di edificio in legno: cella a blockbau, tetto in scandole, architrave di porta con <i>milésem</i> (data)		Interessanti particolari intagliati
Cucina	Angolo cucina fedelmente ricostruito. Mobile portapiatti con ganci dei secchi per l'acqua, focolare (<i>ceudre</i>), cicogna per la <i>caldeira</i> (caldaia per la cottura del latte), moltissimi accessori, tra cui olle, portasale, una <i>gramola dal pan</i> , un basso sgabello, una cassapanca per viveri (<i>scrign</i>), la <i>giugarò'la</i> (sportello di comunicazione con la <i>štua</i>).	Molto notevole per completezza	Vari particolari: accessori lignei, frangipane, ecc. (vedi anche avanti)
Soggiorno (štua)	<i>štua</i> stanza foderata in legno, insieme soggiorno e camera da letto. <i>Pigna</i> (stufa) in muratura, tavolo ripiegabile a muro, letto grande con <i>cariòla</i> (letto a	Molto notevole il complesso	Alcuni particolari (Tavolo a muro, lettino per bambini)

	rotelle per il bambino) rientrante, una culla, una cassapanca (<i>šcrign</i>) per biancheria ecc., una <i>lum</i> , una tabacchiera di corteccia di betulla, una piletta dell'acqua santa, ecc.		
Camere (talora concidenti con stüa)			
Locali di lavoro	1. Stanza del Telaio. Interessante telaio Nella stanza anche attrezzi per la lavorazione del lino e della lana: gramola per il lino, scardassi, ecc. Per la filatura: filatoio (<i>carél</i>), aspo (<i>ešp</i>), arcolaio (<i>guindal</i>)		Si ha una idea abbastanza precisa della lavorazione del lino
	2 Altra <i>štua</i> con alcuni accessori particolari: scaldaletto (<i>móniga</i>), armadi, <i>còmoda</i> (gabinetto da stanza), scaldapiedi, girello per bambini, ecc.		Particolari interessanti
Cantina			
Solaio	<i>Crapena</i> con paglia. Tritafieno		
RISCALDAMENTO	Vedi sopra: scaldapiedi, scaldaletto		
ILLUMINAZIONE	Collezione di <i>lum</i> (a olio di semi di lino), portacandele, lampade, ecc.		
CATENACCI, SERRATURE	Vedi fabbro ferraio		
EDIFICI RURALI FUNZIONALI			
Casera d'alpe			

II. abbigliamento, acconciatura, tecniche del corpo

	<i>Capi, oggetti</i>	<i>completezza</i>	<i>emergenze</i>
Vestiaro	Abiti femminili e maschili (da lavoro) non montati su manichino. Vari scialli, altri indumenti. Per la denominazione dei singoli capi ci si deve riferire alla Guida		Interessanti gli scialli (non ho accertato se prodotti in loco)
Calzature			
Copricapo			
Ornamenti			
Toeletta	La comoda (<i>cómat</i>) già ricordata.		
CICLO DELLA VITA	Alcune culle, anche decorate con intagli (<i>cùna</i>): Girello per bambini		

III. cicli produttivi e ‘attività’ ‘primarie’

	<i>Strumenti o attrezzi</i>	<i>Completezza rappresentazione</i>	<i>emergenze significative</i>
Caccia/pesca			
Sfruttamento forestale	Attrezzi del taglialegna: seghe, segacci, <i>zapìn</i> (arpione da boscaiolo)		
AGRI-ORTICOLTURA			
Orticoltura			
Coltivazione cereali	Vari attrezzi: aratri, erpice, falciola (<i>fàlcola</i>), correggiato per battere la segale (<i>èšcut</i>) setacci (<i>dréit</i>), vaglio (<i>val</i>), ventilabro (<i>molinél</i>), ecc.	Collezione completa di attrezzi per la coltivazione della segale, cereale principale per l'alimentazione locale	
Coltivazione vite			
Coltivazione piante da frutto			
Noce, castagna			
Coltivazioni patata, rapa, ecc.			
Foraggicoltura fienagione	Vari strumenti: falci da fieno (<i>falc'</i>), incudine portatile e martello per battere la falce, cote e relativo portacote (<i>guzéir</i>) in legno spesso decorato, tridenti (<i>fôrca</i>), rastrelli, ecc. (per il trasporto del fieno vedi avanti)		
Coltivazione piante tessili			
	<i>Attrezzi o altri elementi funzionali</i>	<i>Completezza rappresentazione</i>	<i>emergenze significative</i>
ALLEVAMENTO			
Ovini- caprini	Esempi di collari (<i>canàula</i>) Cesoie per tosare		
Bovini			
Specif. <i>Alpicoltura</i>			
Suini			
Cavallo, asino, mulo			
Animali minori da cortile			
Apicoltura			
Bachicoltura			

IV. lavorazioni domestiche

	<i>Attrezzi, oggetti</i>	<i>Completezza rappresentazione</i>	<i>Emergenze significative</i>
Cucinare	Interessante materiale per la fabbricazione di crauti (<i>plóna dal cràut</i> – grattugia grossa; <i>brentón dal craut</i> , recipiente per la salatura ecc.; <i>šmazóla</i> , per pestarli..)		Questo tipo di arnesi (e l'uso dei crauti) rivelano influssi altoatesini. Unicum per la Valtellina
Lavare panni Bucato , ecc.			
Stirare	Collezione di ferri da stiro di vari tipi		
Filare <ul style="list-style-type: none"> • Lana • Lino 	Vedi sopra: locale del telaio		
Téssere	Idem		
Intreccio vimini			
Intaglio legno	Sgabello per intagliatore con morsa di legno		
Panificazione domestica	C'è uno spazio con forno ricostruito, secchio del lievito, madia, assi con fasce di tela per la lievitazione delle ciambelle (<i>breciadéli</i>), pale per infornare, rastrelliere per conservare il pane secco; schiacciapate per fare pane misto segale/patate. Taglierino per il pane secco (<i>gràmula dal pan</i>)	Molto completo	Molto interessante la ricostruzione che permette di capire il procedimento
Macellazione domestica (maiale)	(Vedi avanti)		
distillazione (di rape o bacche varie)	Caldaia (<i>štagné</i>) e alambicco (<i>làmbic</i>) per la preparazione della grappa (<i>znàpa</i>)		
Caseificio domestico (varie lavorazioni del latte)	brente per il trasporto (<i>brentina</i>), colino (<i>šcolin</i>), conche, zangole a stantuffo (<i>penéglija</i>) e ruotanti a manovella, caldaia per riscaldare il latte per fare il formaggio, forme di legno, assi per scolare, pressa per formaggio (<i>prusòir</i>). C'è anche una 'acetiera' (<i>ezéira</i>)	Serie di attrezzi molto completa	Interessante la pressa a torchio per il formaggio; L'acetiera è naturalmente un unicum

	per fabbricare aceto di latte!		
Conservazione alimentare			
altre			

V. laboratori artigianali di contrada / paese attività professionali / artigianato ambulante

	<i>Attrezzi, impianti</i>	<i>completezza</i>	<i>Emergenze significative</i>
Molitura , brillatura <i>mulinéir</i>	C'è un completo mulino , funzionante, con annessa ruota ad acqua	sì	Eccezionale documento trasferito nel museo dalla sua sede originaria e reso funzionante
Panificazione	Vedi sopra panificazione domestica, in quanto si faceva il pane quasi in tutte le case.		
Macelleria Insaccati <i>bechéir</i>	Attrezzi del macellaio (itinerante di famiglia in famiglia): <i>éuca</i> (grosso ceppo), coltelli, mannaia per tritare (<i>manaról</i>), insaccatrici a imbuto, macchina insaccatrice a manovella.	Serie ben rappresentativa	
Latteria, caseificio	Vedi caseificio domestico		
Vinificazione			
Fabbricazione olio di noci			
Taglialegna , boscaiolo	Roncole, sega trentina		
Fabbricaz. Carbone di legna			
Falegnameria <i>legnaméir</i>	Un laboratorio di falegnameria, due torni, un tavolo da falegname con morse, pialle (<i>plóna</i>), sega trentina, trapani, una sega circolare (moderna), e molti altri	molto completo, interessante. Mostra l'importanza primaria del legno come materia prima in Valfurva.	
Carpenteria , carraio, bottaio fabbricante di scandole	Grande trivella per scavare tronchi per fare tubi in legno; attrezzi per fabbricare ruote per carri Ceppo e attrezzi per la fabbricazione di <i>scàndole</i> (tegole di legno di larice): scure (<i>manàra</i>) e fenditoio (<i>éšon</i>).		Per la Valtellina credo unicum (trivella) Importante l'attrezzatura per le scandole (<i>šcàndula</i>)
Fabbro ferraio , maniscalco	Angolo con forgia, incudine, vari attrezzi e	Discretamente completo	

	prodotti (serrature, cerniere, chiodi)		
Follatura tessuti			
Calzolaio <i>šóbar</i>	Bottega da calzolaio completa di una vasta attrezzatura (desco, sgabello, martelli, piede di ferro – <i>pé de fer</i> , tenaglie (<i>tanéglija</i>), lesine, tiraforme, trincetti, punteruoli, forme, ecc.	Documentazione molto completa	Mestiere specializzato in valle, diffuso anche come ambulante
Carrettiere			
Teleferista			
Cavatore /Scalpellino			
Altre lavorazioni pietra (tornio, ecc.)			
Muratore			
Lavoraz. Calce			
Guida alpina	Armamentario della guida alpina e vari ricordi di attività alpinistiche in Valle		
AMBULANTI			
Stagnino/ Arrotino/moléta	Un carretto da arrotino ambulante		
Ciabattino/ scióbar	Nella bottega del calzolaio c'è anche il <i>banchét</i> dell' ambulante (una sorta di seggiolina con piano rialzabile per vari attrezzi e cassetto ampio per le forme ecc., che si portava a spalla)		Tipica attività ambulante praticata da molti specializzati della Valfurva. Importante documentazione. Avevano un gergo (<i>plàt di scióbar</i>).
Funaio-cordaio <i>funàdru</i>	Sono presenti pochi attrezzi apparentemente semplici (un palo con fori e ganci, ecc) per questo lavoro molto specialistico, peraltro abbastanza praticato in valle e sembra anche itinerante		
Spazzacamino			
CONTRABBANDO			

[Le seguenti spesso sono sezioni specifiche nei musei etnografici]

categorie	oggetti	Completezza rappresentaz.	Emergenze significative
-----------	---------	---------------------------	-------------------------

VI. mezzi di trasporto materiali

A spalla	<i>Baialón</i> , palo curvo per portare su una spalla due secchi <i>Cràiza(na)</i> : telaio con spallacci e sostegni per trasporto formaggi e altri carichi. <i>Gérлу</i> (gerla per trasporti vari). Una <i>froščéira</i> , altro tipo di telaio per il trasporto del fieno tra testa e spalle		
Dorso animale	Ceste da soma in vimini, e cassette di legno per il letame ecc.		
Traino animale a ruote	Vari tipi di gioghi per bovini, anche decorati, o con data e iniziali, ecc.		Interessanti particolari
Traino a strascico			
Traino a slitta	Slitte da trasporto		

VII. mezzi di trasporto persone

Carrozza, ecc.	Un 'cric' (<i>serva dal car</i>) per sostituire una ruota!		Un cric di legno...
slitta	Slitta- <i>šcoca</i> per trasporto persone (con sedile ecc.)		

VIII. pesi e misure

Misure lineari			
Misure capacità solidi	Esempi di staia di legno (<i>štéir</i>) (misura per cereali)		
Misure capacità liquidi	Vari recipienti ad es. per il latte dovevano essere anche misure		
Pesatura			

IX. misurazione del tempo

Orologi solari			
Orologi a meccanismo			

X. giochi e giocattoli, tempo libero adulti

Bambole/fantocci	Bambole di pezza		
Carretti e simili			
Slitte, pattini, sci altri	Un monopattino di legno Piccolo mulino giocattolo		

XI. musica e strumenti musicali

A percussione			
A fiato			
A corda			
A tastiera			

XII. oggetti rituali e devozionali

ARTE SACRA	Nel museo sono conservate alcune testimonianze di arte sacra		
------------	--	--	--

XIII. altre

SCUOLA	Angolo-scuola con banchi e vari arredi e attrezzi scolastici (astucci, penne, pennini ecc.) Piccola cartella di legno, salvata a stento dal terribile incendio di S. Antonio del 1899, già della madre del fondatore e primo curatore del Museo, il compianto Mario Testorelli.		cartella con pattini: fungeva anche da slitta

ALPINISMO	Vedi sopra: guida alpina		
GUERRA	Materiale bellico della Grande Guerra (residuati, cimeli, bandiere, oggetti vari)		(Si ricordi che la zona fu teatro di eventi bellici sulla montagna)

Il presente saggio fa parte di una più ampia ricerca condotta da un gruppo di studiosi valtellinesi e valchiavennaschi sul tema delle relazioni intercorse, a vario titolo e in varie epoche, tra la Provincia di Sondrio e il Canton Grigioni.

Considerazioni preliminari sul progetto di allestimento del museo virtuale
Guglielmo Scaramellini

Il paesaggio dei vigneti
Giovanni Bettini

Discrepanze e convergenze lessicali tra Valtellina e Rezia
Remo Bracchi

I movimenti migratori in provincia di Sondrio: un panorama generale
Fabrizio Caltagirone

La cultura materiale
Ivan Fassin

Castello Masegra di Sondrio: approfondimento documentario
Sara Beatriz Gavazzi

Istituzioni e potere in Valtellina e nei Contadi di Bormio e Chiavenna in età grigione (1512-1797)
Franco Monteforte

Le infrastrutture materiali per la comunicazione tra Valtellina Valchiavenna e Grigioni: i tracciati storici e lo sviluppo delle infrastrutture nell'Ottocento
Cristina Pedrana

Fortificazioni in Valtellina, Valchiavenna e Grigioni
Guido Scaramellini

La questione confessionale in Valtellina, Chiavenna e Bormio
Saverio Xeres

I rapporti economici tra Valtellina-Valchiavenna e Grigioni
Diego Zoia

Il lavoro di ricerca è corredato da una **Bibliografia ragionata** curata da *Piercarlo Della Ferrera* consultabile in questo data base.