

INTEMEVION



INTEMEVION

cultura e territorio

n. 4 (1998)

INTEMELION

n. 4 (1998)

cultura e territorio

Quaderno di studi dell'Accademia di cultura intemeliana

Direttore: Giuseppe Palmero

Comitato di redazione

Paki Cudemo

Sandro Littardi

Patrizia Scarsi Tonet

Fiorenzo Toso

Renzo Villa

Segreteria di redazione: Beatrice Palmero

Editing: Fausto Amalberti

Comitato scientifico

Mario Ascheri (Università di Siena)

Laura Balletto (Università di Genova)

Francesco Biamonti (Scrittore)

Daniela Gandolfi (Istituto Internazionale di Studi Liguri)

Christiane Eluère (Direction de Musées de France L.R.M.F. - Paris)

Werner Forner (Università di Siegen - Germania)

Silvano Rodi (ispettore onorario del Ministero dei Beni Culturali)

Direzione e redazione:

Via Ville 30 – 18039 Ventimiglia (IM); tel. & fax 0184356294



<http://www.intemelion.masterweb.it>



intem@masterweb.it

Stampato con un contributo parziale del Comune di Ventimiglia

Christiane Eluère - Roberto Truttali

Le parole e la memoria a Pigna

La fienagione a Orvegno *

In Primavera, tra Aprile e Maggio, andavamo in Orvegno per preparare il terreno: toglievamo gli arbusti ed i sassi per passare bene con la falce. Poi, a Luglio, salivamo con la falce e da metà Luglio a metà Agosto si tagliava tutto il fieno.

La nostra casa di Orvegno, vicina alla sorgente d'acqua e alla capelletta, l'aveva costruita mio nonno nel 1864 ed era divisa fra due famiglie: la nostra e quella di *Nanin de Cristofa* (lo zio di Cristofino).

La casa era così composta: sotto, due grandi stalle con soffitti a volta, sopra, due camere adibite a fienile (potevano contenere 50 *berriui* di fieno). Nel 1905 mio padre ha costruito, 10 metri più in là, una casetta dove andavamo a dormire. Avevamo una cucina e una cameretta con un letto di paglia. Questa casa oggi è crollata ma sono rimasti in piedi i muri perimetrali.

Quando ci eravamo sistemati ed avevamo preparato tutto, cominciava la giornata lavorativa che si svolgeva secondo ritmi ben precisi: al mattino presto, dalle cinque circa a mezzogiorno, si tagliava il fieno, gli uomini con la falce avanzavano nella fascia e dietro le donne con il falcetto o *messuira* completavano il lavoro, pulivano con il falcetto a mano dove la falce non arrivava. Si staccava per il pranzo poi ci si riposava un paio d'ore, si faceva la martellatura delle falci e dei falcetti a mano, si riprendeva poi nel pomeriggio dalle quattro alle otto, ora di cena. La cena era composta quasi sempre di minestrone e, siccome avevamo tutti la capra, di una tazza di caffè e latte. La serata poi la passavamo tutti vicino alle case e, siccome durante la falciatura si

* Raccontata da Antonio Giauna, "Nino Caireer".

facevano delle fascine, alla sera si accendeva il fuoco. Eravamo una ventina di giovani; ci raccontavamo delle storie fino alle 23, poi ognuno tornava a casa. Alcuni dormivano in casa, altri dormivano sotto gli alberi (querce). Anch'io, volevo andare a dormire sotto la quercia insieme a «Barba Già», allora chiedevo il permesso a mio papà e, se me lo accordava, ero contento!

Durante la settimana mio padre e mia madre scendevano nelle campagne dove si coltivavano gli orti, mia madre andava in Marellae ad innaffiare mentre mio padre ne approfittava per fare un viaggio con il mulo e scendere due *beriu* (balle) di fieno nel fienile in paese, poi si recava anch'esso nelle campagne coltivate ad orto.

La produzione era di circa cento *beriu* di fieno per stagione. Noi preparavamo il fieno, appena tagliata l'erba le donne continuavano a girarla perché seccasse bene poi si preparavano i *beriu*. Ne mettevamo 50 dentro la casa e, gli altri, mio papà li portava giù (i *beriu* pesavano 55 chili ciascuno). Quelli che non avevano la casa piantavano un grosso palo per fare la bica (*mea*). Una *mea* è costituita da 10-12 *beriu*: veniva fatto un letto con rami di roverella sul quale veniva sovrapposto il fieno a strati fino a formare una massa con una sommità conica; il fieno veniva messo in modo che le intemperie non lo sciupassero, solo un leggero strato subiva un degradamento. In cima alla bica (*mea*), venivano messi due cuscini d'erba incrociati ed inseriti nell'estremità del palo.

Bisogna ricordare che questo periodo della fienagione era molto faticoso, tenuto anche conto che ci volevano, con il mulo carico di *beriu*, circa due ore per scendere a Pigna. L'itinerario era: Orvegno, ponte di Baussun, colletta di Mirabel, Passoscio poi Pigna. Al Fossarello, all'ingresso del paese, alla sera si potevano vedere da trenta a quaranta muli, c'era un "traffico" enorme! ...

In questa vita dura c'era una sorta di rassegnazione nella condizione di contadini. Durante la falciatura si sentiva cantare. C'era un piacere fatto di poche cose: in questa grande povertà si trovava una grande dignità.

Gli ultimi anni che sono andato lì in Orvegno, alla fine degli anni '50, non si sentiva più nessuno cantare, soltanto battere le falci e qualche uomo che dava l'ordine al mulo. Non c'erano più donne... Con la motorizzazione e la forte migrazione conseguente ad una politica

agricola che ha messo al bando l'agricoltura di montagna negli anni '60 c'è stato l'abbandono di questo tipo di attività.

Il tetto della casa di Orvegno (Nino Caireer)

La nostra casa di Orvegno l'aveva costruita mio nonno nel 1864 (una lastra di pietra, *ciappa*, porta l'iscrizione: F.A.F.L. «Ferrero Antonio fu Ludovico») con l'aiuto della moglie che portava sulla testa il pietrisco «il sangue della montagna»; avevano fatto la fornace davanti alla casa. È impossibile sapere dove sono stati tagliati i legni di larice del tetto ma c'è una particolarità: sono perfettamente squadrati in forma esagonale. Sono tanto ben squadrati con l'ascia che non si riesce più a riconoscere quale sia la punta o la base dell'albero. I legni erano stati affumicati sul posto. La parte esterna della casa sotto il tetto è stata fatta con tre strati di *ciappe* sovrapposte che formavano un cordolo su tutto il perimetro: così il tetto poteva essere abbastanza largo per proteggere i muri dall'acqua piovana. Le lastre di pietra, *ciappe* erano del posto.

La località Orvegno o Urvegno (in urvenu) a Pigna è ubicata a 1.000 m d'altitudine. Secondo G. Petracco Sicardi¹ si tratta di casolari e campi gerbidi sul versante meridionale a notevole altitudine. Toponimo fondario di età romana, dal gentilizio Uruinius. La località è menzionata in diversi documenti: 1575 «bandita di Orvegno»; 1703 «regione d'Orvegno»; 1760 «Orvegno»².

Attrezzi utilizzati per la fienagione esposti nel museo (sala n° 3 del Grano)

il rastrello - *rastel*

la forca - *furca*

la falce - *dagliu*

il falcetto - *messuire*

l'incudine battifalce - *martelaira*

il porta cote - *cuer*

¹ G. PETRACCO SICARDI, *Toponomastica di Pigna*, loc.? anno?, n. 461.

² N. LAMBOGLIA, *Toponomastica Intemelia*, Bordighera 1946, n. 95.

Il forno di via Roma*

La farina veniva ricavata dal grano che si coltivava nelle campagne e si portava al mulino. A Pigna, fino a 50-60 anni fa, esistevano tre mulini: quello del Lago Pigo, quello sotto il ponte della Madonna delle Grazie e quello in località Ciappa.

Nel borgo, al meno sei forni venivano una volta gestiti in forma cooperativistica. Negli anni '50, erano ancora funzionanti tre forni: questo di via Roma, quello di via Pecastel, un altro in via Piazza. Il fornaio non era sempre lo stesso. Questi padroni del forno si dividevano il lavoro per settimane o giorni: ognuno aveva la sua settimana o i suoi giorni. C'erano cinque o sei famiglie che gestivano il forno in cooperativa.

In ogni famiglia la donna di casa faceva il pane per tutta la settimana. Il pane (pane nero integrale) si faceva con la farina passata in apposito setaccio (*seasu*). Questa farina di frumento veniva impastata con acqua tiepida, più sale e lievito. Il lievito si ricavava da un impasto fermentato (*levau*) tenuto da una settimana all'altra in una scodella in un angolo della madia (*touru*).

Si andava una volta alla settimana al forno per far cuocere mediamente da 7 a 12 pani. Le donne portavano l'impasto al forno nella cassa per il pane, di forma rettangolare a tre bordi, protetto da una coperta di lana (*cuturetta*) che ne agevolava la lievitazione. Nel forno, si tagliavano le forme di pane con la *rascetta*, strumento di ferro affilato, si metteva ogni pane, la cui forma veniva arrondata a mano, su una pala quadrata in legno a manico lungo e quindi a cura del fornaio veniva infornato. A cottura finita, dopo circa mezz'ora, la fornaia o il fornaio sfornavano tutte queste pagnotte dal forno. Ogni padrona riconosceva il proprio pane dal marchio che aveva apposto prima di metterlo in forno: marchio a croce, a uno o tre puntini ...

Il pagamento per la cottura del pane veniva effettuato in natura: ogni massaia depositava un pane nella grande cesta appositamente col-

* Annesso del Museo, l'antico forno di via Roma occupa il pianterreno di un palazzo quattrocentesco. Gli oggetti descritti sono esposti nel Museo della Civiltà contadina, piazza XX Settembre.

locata dal fornaio. Ogni donna disponeva quindi i propri pani a righe nella cassa che portava sulla testa come all'andata.

Mentre il pane si cuoceva solitamente al mattino, nel pomeriggio (o nella tarda mattinata appena ultimata la cottura del pane) toccava alle pizze, alle torte e alle ciambelle... La pizza (*vuiun*), le torte (*pasta de patate, pisciarada, fugassun, castagnun, bernardun*) e le ciambelle si preparavano sul tagliere (*tagliaur*) (tavola rotonda per impastare) e si mettevano, con un movimento lesto, sulla pala in legno rotonda, anch'essa a manico lungo e quindi si infornavano. Si potevano anche cuocere nella forma di rame o alluminio chiamata *teglia*. Anche il tagliere o le teglie venivano portate sulla testa, coperte da una stoffa.

Fino agli anni '30 per il pagamento della cottura delle pizze, torte e ciambelle la massaia ne confezionava una piccola da dare al fornaio. In seguito il pagamento venne effettuato in moneta.

INDICE

Studi

- ROMEO PAVONI, *Sanremo: da curtis a signoria feudale* 7
- FULVIO CERVINI, *Vox tonitruui tui in rota. Il rosone quattrocentesco di San Michele a Pigna* 61
- FIorenzo TOSO, *Polemiche linguistiche nella Taggia del secolo XVII* 91
- PAOLO GIACOMONE PIANA, *Il Colonnello Giovanni Battista Fenoglio. Un ufficiale di Ventimiglia nella Guerra di Successione Spagnola* 107
- ROGER BROCHIERO, *Contribution a l'etude du Patrimoine d'architecture sacree. La Sacra di San Michele de Turin* 123

Archivio della memoria

- CHRISTIANE ELUÈRE - ROBERTO TRUTTALI, *Le parole e la memoria a Pigna* 145

Cronache e strumenti

- LORENZO VIALE, *La cooperazione transfrontaliera italo-francese. Verso una Euroregione: Nizza-Cuneo-Imperia* 153



Alliance Française della Riviera dei Fiori

ASSOCIAZIONE INTERNAZIONALE DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

Rappresentante Ufficiale dell'Ambasciata di Francia a Roma

Via Martiri della Libertà, 1 - 18039 VENTIMIGLIA

Tel. 0184 / 35 12 64 - Fax. 0184 / 35 25 68

Sedi distaccate, collegate ad attività correnti a: Imperia, Sanremo, Città e Paesi della costa ed entroterra delle Province di Imperia e Savona.

L'Alliance Française della Riviera dei Fiori svolge corsi serali di lingua francese; organizza conferenze e mostre, in collaborazione con i Comuni, su storia e cultura francese; promuove gite culturali in Francia. L'Alliance svolge intensa opera di collaborazione per la diffusione della lingua di prossimità e il bilinguismo italo-francese. Opera a favore dell'integrazione scolastica delle Tre Province (Imperia - Cuneo - Nizza). In convenzione con il Provveditorato agli studi di Imperia, partecipa alla formazione in lingua francese dei Docenti delle Scuole elementari e organizza numerosi scambi di classi e progetti pedagogici comuni. Quest'azione aiuta a sviluppare il nuovo Distretto Europeo franco-italiano, nel contesto della integrazione europea e della cooperazione transfrontaliera.

L'Alliance Française della Riviera dei Fiori gestisce, insieme al Centro Dipartimentale di Documentazione Pedagogica delle Alpi Marittime (CDDF), il *Centro Italo-Francese di Documentazione Pedagogica*, allestito nella Sede di Ventimiglia, che consente agli insegnanti di francese della regione Liguria di usufruire di sussidi didattici multimediali e di un centro di videoconferenze, per le lezioni e dibattiti a distanza con il dipartimento francese delle Alpi Marittime.

L'Alliance Française «Riviera dei Fiori», Associazione senza scopi di lucro, si avvale di insegnanti di qualità, titolari di diplomi universitari e che hanno ricevuto una formazione specifica in francese lingua straniera, inoltre hanno l'esperienza dell'insegnamento agli adulti.

L'Alliance, nello svolgimento dei corsi in lingua francese utilizza tutte le risorse pedagogiche e tecniche dell'insegnamento moderno delle lingue viventi: comunicazione, documenti autentici (giornali, riviste, cassette audio e video), apertura sulla cultura francese classica e moderna.

*finito di stampare
nel 1998
brigati glauco
via isocorte, 15
tel. 714535*

16164 genova-pontedecimo