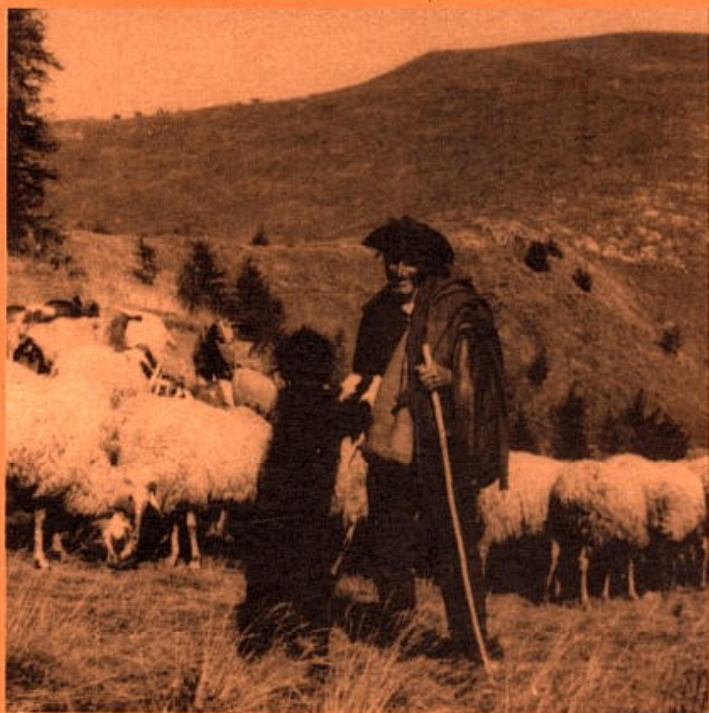


# INTEMEVION



# INTERMEVION

cultura e territorio

n. 6 (2000)

# INTEMELION

n. 6 (2000)

## 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

*Segreteria di redazione:* Beatrice Palmero

*Editing:* Fausto Amalberti

*Comitato scientifico*

Mario Ascheri (Università di Siena)

Laura Balletto (Università di Genova)

Francesco Biamonti (Scrittore)

Fulvio Cervini (Soprintendenza per i Beni Artistici e Storici del Piemonte)

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](mailto:intem@masterweb.it)

Christiane Eluère - Roberto Trutalli

## Dal Museo all'alpeggio: la pastorizia a Pigna e Buggio

Riguardo al Ponente Ligure, dal colle di Tenda fino al mare, alla piana di Albenga e alla valle del Var, un'area di vasta circolazione pastorizia è stata in contatto culturale con il Piemonte e la Provenza. Il territorio di Pigna sta nel cuore di questa zona con vaste superfici d'alpeggio una volta molto frequentate.

Lo scopo della sezione presentata nel Museo di Pigna è di ricordare che siamo in un paese di tradizione pastorizia che si è estinta negli ultimi anni. È necessario conservare la memoria di questi tempi in cui la pastorizia faceva parte della vita quotidiana, quando sulle mulattiere di campagna e nei carruggi di Pigna risuonavano le campane delle pecore e delle capre, gli zoccoli dei muli ...

Questa storia non è finita: ogni anno ci sono ancora alcuni pastori che praticano la transumanza verso la Cima Marta: Jannot e Mario Giuara, da Pigna, con un centinaio di mucche raggiungono Francis Lanteri, venuto da La Brigue con le sue 380 pecore; due pastori di Triora e qualche altro ...

I vecchi pastori pignaschi ci hanno trasmesso, con le loro testimonianze preziose, la loro passione per questo aspetto del nostro patrimonio. È importante non dimenticarlo e far maturare una riflessione sulla situazione attuale della pastorizia per mantenerla viva anche nel futuro<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Il presente articolo è collegato a una mostra allestita nel museo di Pigna nell'estate 1997. Per realizzare questo lavoro abbiamo principalmente usato le pubblicazioni e lavori seguenti: prima di tutto, ringraziamo particolarmente Silvano Rebaudo di averci comunicato la sua tesi e i documenti riguardo le interviste che aveva realizzate presso i pastori della zona, S. REBAUDO, *Tecniche di allevamento e consumo del bestiame ovi-caprino nell'alta Val Nervia e Val Roya in età sub-contemporanea*, Università degli Studi di Genova, Facoltà di Lettere e Filosofia, a. a. 1982-1983; A. ABBE - H. BRESCH - J.-P. OLLIVIER, *Bergers de Provence et du pays niçois*, Nice 1996; J.-C. DUCLOS - A. PITTE, *L'Homme et le Mouton*, Grenoble, 1994; P. MASSAJOLI, *Cultura alpina in Liguria, Realdo e Verdeggia*, Genova 1984; D. MUSSET - F.-X. EMERY, *Reve-*

*La tradizione pastorizia nella zona del Ponente Ligure dal IV al II millennio a.C.*

Sopra Tenda, il Monte Bego, che culmina a più di 2.800 m slm. si trova nel cuore di un massiccio roccioso coperto di incisioni rupestri, cui un numero importante è dedicato alla rappresentazione del toro o del bovino (anche collegato con l'aratura). Quelle dimostrano, con alcuni altri reperti (rari attrezzi di selce, fra l'altro lamine di falce per tagliare il fieno e frammenti di ceramica) che questo luogo di passaggio era frequentato dal Neolitico, soprattutto tra l'età del Rame e l'inizio dell'età del Bronzo, da pastori e contadini, forse anche cercatori di minerali o cacciatori<sup>2</sup>. L'analisi dei pollini ci insegna che c'erano pascoli verso i 2.000 metri (resti di graminacea e altre piante). Essi sono subentrati alla foresta in seguito all'intervento umano iniziato dal Neolitico (tracce di incendio), a profitto dei pascoli o campi per l'agricoltura.

In Liguria, come in altre zone delle Alpi, numerose grotte sono state usate come stalle<sup>3</sup> per il ricovero del bestiame: l'hanno dimostrato recenti studi archeozoologici (determinazione dell'ossa di animali, denti e fra l'altro denti da latte) e paleopedologici (composizione del letame conservato nel suolo), ad esempio nell'Arma dello Stefanin e nella grotta del Pertusello (Val Pennavaira) è stata osservata una forte prevalenza di caprovini seguiti dai suini e dai bovini. Dati analoghi sono stati riscontrati in altri siti della regione, come alle Arene Candide (Finale Ligure)<sup>4</sup>. Da essi emerge che l'allevamento

---

*nons à nos moutons ... Histoire et actualité de la transhumance en Provence*, éd. Les Alpes de Lumière, 1986; G. PASTOR, *Ciabroti in lingagiu bijinolu*, Pinerolo 1990; ID., *Messciarisse*, Pinerolo 1996.

<sup>2</sup> H. DE LUMLEY, *Le Mont Bego*, Guides Archéologiques de la France, Paris 1992.

<sup>3</sup> J. L. BROCHIER - A. BEECHING, *Les grottes bergeries d'altitude*, in *L'Homme et le Mouton* cit., pp. 35-47. L'uso delle grotte come stalle od ovile si è perpetuato fino all'Ottocento.

<sup>4</sup> R. MAGGI - R. NISBET, *Popolamento, economia e ambiente nelle Alpi Cozie e Marittime liguri tra la fine del Neolitico e l'età del Bronzo*, in *Le Mont Bego, Une montagne sacrée de l'Age du Bronze, Sa place dans le contexte des religions protohistoriques du Bassin Méditerranéen*, Colloque juillet 1991, pp. 39-51; P. ROWLEY CONWY, *Faunal remains from Arene Candide, preliminary report on the neolithic and later material from the 1940-42 and 48-50 excavations*, in *Archeologia in Liguria*, I, Genova 1987, pp. 126-129.

neolitico nella regione era principalmente orientato verso i caprovini. Alla fine del III millennio, l'insediamento dal fondovalle si spinge a quote più alte verso pascoli d'altura. Alcune grotte vengono utilizzate come stalle con una maggior percentuale di bovini. Questo parla a favore di un intervento umano già orientato al controllo dei movimenti dalla piana verso pascoli più alti: le prime "transumanze" di piccoli greggi organizzati a livello familiare. In effetti, da 50 secoli, i pastori, insieme ai coltivatori, sono stati alla base della vita economica del paese.

### *La nascita della pastorizia*

Nata circa 10.000 anni fa, la pastorizia è diventata un'attività umana fondamentale tipica del bacino Mediterraneo. I popoli del Neolitico praticavano prima la pastorizia per consumare la carne. Tuttavia, molto presto, il gregge sarà soprattutto usato per i suoi prodotti secondari: la lana e il latte. Le più anziane tracce dell'addomesticamento delle pecore e delle capre a partire da razze selvatiche appaiono nel VIII millennio nel Medio Oriente. In questa zona la razza selvatica *ovis orientalis* esiste ancora oggi e possiede i 54 geni simili a quelli delle pecore addomesticate. In Europa finora, non c'è traccia sicura dell'addomesticamento di una razza selvatica, a parte alcuni esempi probabili in Corsica. Sembra tuttavia che la maggior parte delle pecore addomesticate, siano arrivate dal VII millennio in livelli archeologici del Neolitico pre-ceramico, in Grecia (nel Peloponneso, nella caverna Franchti, vicino a Nauplia e in Tessaglia, a Argissa Magula)<sup>5</sup>.

Dal VI millennio delle pecore vengono trovate nei Carpazi poi in Francia ed in Inghilterra nei siti epipaleolitici (con modo di vita basato sulla pesca e la caccia). In Italia, tracce delle prime pecore sono ritrovate nella fauna di quest'epoca, accanto ai resti di cervi, nella grotta Banussi, vicina a Trieste. Nel Trentino, i siti del Neolitico e dell'età del Bronzo offrono molti resti di pecore e capre (a Fiave, a Lago di Ledro). A Ledro, si osserva nei resti d'ossa di ovini: 50% di femmine (pecore), 16% di maschi (montone); 44% di bestie giovani o castrate<sup>6</sup>.

<sup>5</sup> P. DUCOS, *Les débuts de l'élevage du mouton au Proche Orient*, in *Les débuts de l'élevage du mouton*, actes du colloque du 27.11.1977, Société d'Ethnozoologie, Paris 1977, pp. 33-37.

<sup>6</sup> A. RIEDEL, *Les populations ovines préhistoriques et protohistoriques dans l'Italie septentrionale*, in *Les débuts de l'élevage du mouton cit.*, pp. 79-85.

*Le prime razze*

Gli antenati selvatici sono per la pecora: *ovis orientalis* (muflone) e per la capra: *capra aegagrus*.

I primi montoni addomesticati avevano le corna di sezione triangolare e ritorte. Le femmine avevano le corna corte, non ritorte, uguali a quelle delle capre. C'erano anche delle pecore senza corna, segno collegato all'addomesticazione. Le prime pecore senza corna si trovano a Tepe ali Kosh (Iran) verso il 7.500 a.C. Le bestie venivano allora uccise molto giovani, per il consumo della loro carne: un certo numero di maschi venivano uccisi prima del loro primo inverno, mentre le pecore venivano conservate sino all'età adulta. Il gregge conteneva circa il 75% di pecore<sup>7</sup>.

*L'epoca storica: le testimonianze dei documenti scritti riguardanti Pigna e il caso della Cima Marta*<sup>8</sup>

a) Articoli degli Statuti Rurali di Pigna

Negli statuti rurali di Pigna, approvati dal General Parlamento degli uomini di Pigna, riuniti nella Piazza Vecchia, il 18 Settembre 1575, una ventina di articoli dettagliati sono dedicati alla regolamentazione del pascolo e attività connesse:

cap. 62 - *dopo giorno tre aprile debbano li bestiami abbandonare gli agreghi*

cap. 68 - *armentini cinque possono pascere*

cap. 73 - *la capraira*

cap. 74 - *vendere il latte*

cap. 75 - *infirmità di bestie*

cap. 92 - *bestie minute nelli boschi*

cap. 103 - *auina e fossaeli per la caprara*

cap. 106 - *chi pascerà dopo San Giovanni*

cap. 107 - *bestie lanute pasceranno le vigna*

cap. 108 - *capre nell'agreghi mai*

cap. 109 - *accuse di capre*

cap. 110 - *capre e pecore che non son sorta*

---

<sup>7</sup> P. DUCOS, *Les débuts de l'élevage du mouton* cit.

<sup>8</sup> L'inchiesta qui riassunta è stata iniziata all'occasione di un intervento orale nel convegno di settembre 1997: R. TRUTALLI - F. ALLAVENA - C. ELUÈRE, *Le vie della pastorizia. Progetto operativo di recupero di una malga a Cima Marta (Monte Ceriana)*.

cap. 111 - *piovendo nulla bestia*

cap. 112 - *pecore, agnelli, capre, capretti fuori di sorte*

cap. 114 - *arpaighi di bestie minute*

cap. 115 - *chi ha bestie minute portino doi frutti*

cap. 116 e 117 - *tondere*

cap. 250 - *chi robbierà pecore, capre*

b) Le pergamene del Trecento e del Quattrocento, riguardanti la frequentazione della Cima Marta

Lo sfruttamento dell'alpeggio nella zona toponima di Cima Marta è documentato con antiche pergamene conservate nel Comune di Pigna<sup>9</sup>:

- Convenzione tra il comune di Pigna e il comune di Briga per il passaggio del bestiame in Cima Marta, datata 4 dicembre 1425 (archivio di Pigna n. 9).
- Convenzione tra il Comune di Pigna e il comune di Briga per il diritto di pascolo in Marta, anno 1438 (archivio di Pigna, n. 10).

La convenzione del 1438 è una convenzione tra Pigna e Briga per lo *Ius Passendi* in Marta (mutila sul lato destro ed in fondo). Si tratta del *planum Marta* e del diritto di pascolo riguardante gli abitanti di Briga e Pigna, dice anche che loro possono svolgere attività oltre alla normale attività legata alla pastorizia e allo sfruttamento delle altre risorse naturali del luogo come la silvicoltura ... Essa fa anche riferimento ad un altro testo precedente del 25 novembre 1338. Si tratta del *fontis Marta*, una fonte in cui avevano il diritto di fare bere il bestiame, avevano anche il diritto ad andare sui limiti del pascolo e il passaggio era permesso non solo agli ovini ma a tutti i generi di bestiame, quindi anche bovini, ecc. Al fondo della pagina, purtroppo mutila, si legge il nome "gabella", che evidentemente si riferisce a condizioni di pagamento, di cui non ci è dato esplicitare.

- Convenzione tra il Comune di Pigna e Saorgio per il pascolo in alcuni territori montani : per i territori delle Alpi delle Fosse, Seseglio, ecc., documento datato 11 Giugno 1493 (archivio di Pigna n. 12).

---

<sup>9</sup> Ringraziamo vivamente Beatrice Palmero che, alla nostra richiesta, ha potuto leggere i documenti e darci indicazioni sul loro significato.



c) Le carte del Seicento e del Settecento<sup>10</sup>

Alcune carte planimetriche del 1600/1700 sono conservate presso l'Archivio di Stato di Torino riguardanti molto probabilmente alcune controversie sorte sul diritto di pascolo fra i comuni di Briga, Saorgio, Pigna (legati a Casa Savoia) e Triora (dominio della Repubblica di Genova):

- Carta datata del 1669 e disegnata dal Geometra Andrea Guiberto, ingegnere: «Tipo del territorio della Briga confinante con quello di Triora per cognizione delle controversie tra esse due comunità vertenti». Vediamo già l'ubicazione della zona della Cima Marta indicata «colla di Marta», accanto la «colla di Chiairaina»; verso il sud, la zona di Gerbonte. Al Sud-Ovest, le «Alpi di Pigna e di Saorgio», che coincidono anche con la zona di Pietravecchia, poi a Nord le città di Tenda e Briga. Marcate sono le croci, i termini, le strade (la strada che va a San Remo, la strada che raggiunge Pigna, ecc.).
- Un'altra versione di questa carta è più leggibile; con l'indicazione della «colla di Chiairana» dove è ubicata (oggi) la malga del pastore di Pigna Janot, la «strada di Pigna, miglia 15».
- La carta del settembre 1764, eseguita alla domanda del sindaco della Briga, è intitolata «Pianta dimostrativa del cuneo di santa Catarina comune tra i luoghi della Briga e Triola con sua scala con la quale s'è dato principio alla formazione regolare della detta pianta verso la parte della regione di Cianbardan, non sendosi quella potuta perfezionare, attesi l'impedimenti cagionati da cattivi tempi, regolarmente». Da notare che sono nominati: la «Cella della magaria di Malta», «Sarseglia di Pigna», «regione di Malta della Briga», «regione di Cianbardan della Briga», «regione di Gerbonte di Triola», «regione di Ceriana», «cuneo di santa Catarina» (che cambia nome), «bivio che unisce Pigna a Tenda» ...

Il frutto di queste controversie è la stipula tra le comunità di convenzioni e la creazione di una zona cosiddetta «in comune» posta fra Cima Marta e Monte Ceriana, dove avevano diritto al passaggio e al sale i pastori di Briga, di Pigna e di Triora e dove i pastori di altre

---

<sup>10</sup> Ringraziamo Beatrice Palmero (v. *Flussi economici e risorse comunitarie. La valle del Roya tra Sei e Settecento*, tesi di laurea, Torino 1991) che ci ha comunicato l'esistenza di questi documenti conservati in originale presso l'archivio di Corte di Torino.

comunità (Saorgio e Fontan) avevano il diritto di passaggio per utilizzare le sorgenti del Rio Bendola.

Si può notare che le liti riguardano spesso Briga e Triora<sup>11</sup> mentre Pigna sembra essere fuori da questi disturbi ed alleata in maniera più stabile con Briga e Saorgio. Una letteratura più abbondante esiste a proposito del Gordale e altre numerose liti tra Pigna e Castelvittorio<sup>12</sup>.

### *I pastori di Pigna, tra Ottocento e Novecento*

a) Elenco dei pastori di Pigna e di Buggio negli ultimi venti anni:

- Mario ALBINI (*Marino de Laurè*), nato a Pigna nel 1924, da una famiglia di pastori.
- Giacomo ALLAVENA (*Giacco de Giaro*), nato a Pigna nel 1906, morto nel 1994. Comincia la sua vita di pastore in qualità di *sgariùn* all'età di 7 anni.
- Mario ALLAVENA (*Mariu General*), nato a Pigna nel 1913, morto nel 1987. Anche uno degli ultimi – tra i vecchi pastori di Pigna – ad aver cessato l'attività nel 1972.
- Rittino ALLAVENA (*Ritin de Giuano*), nato a Pigna nel 1930. Pastore e contadino.
- Janot e Mario GIUARA, ancora oggi, pastori a Carpa, comune di Pigna.
- Alessio PASTOR (*Bascian*), nato a Buggio nel 1921. A sua richiesta, il padre compra 45 pecore. Così diventa pastore già all'età di 14 anni.
- Giobatta UGHETTO, (*Baci Cerin*), nato nel 1910 e morto nel 2000, e la sorella Giulia, anche nata a Pigna nel 1923. Il padre Antonio Ughetto, era già pastore. Giobatta era uno degli ultimi pastori di Pigna ad avere cessato l'allevamento delle pecore nel 1972; prende allora quattro vitelli.

#### Un aneddoto per illustrare il *modo di vita dei pastori sull'alpeggio*

Mariu General, si preparava prima di partire sull'alpeggio una provvista di sette pani e brusu: uno dei pani veniva aperto in due e vi depositava dentro una quantità di brusu necessaria per il suo sostentamento durante la settimana. Sigillava questo pane con quattro chiodi di legno. Così, ogni giorno apriva questo paneriserva per spalmare un po' di brusu su di un pane.

<sup>11</sup> T. LASALLE, *Aux confins du comté de Vintimille, les délimitations du territoire entre les communautés d'habitants de La Brigue et de Triora (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)*, in *Le comté de Vintimille et la famille comtale*, actes du colloque des 11 et 12 octobre 1997, Menton 1998, pp. 55-81.

<sup>12</sup> Per le referenze archivistiche si veda: M. CASSIOLI, *Alla periferia del ducato Sabaudò: Pigna e Buggio nella prima età moderna*, in *Bollettino Storico Bibliografico Subalpino*, XCVIII (2000), I semestre, pp. 167-226.

## b) Le diverse attività del pastore

## La marchiatura

Per identificare le pecore comprate alla fiera, i pastori facevano un taglio particolare sulla lana alla fronte, con forbici curve e marcavano le bestie anche con segni di colore verde e rosso. Così ogni proprietario poteva riconoscere le proprie pecore anche se venivano trasportate in modo collettivo.

Prima di partire alla transumanza, altre marche venivano fatte con diversi tagli sull'orecchio a seconda del proprietario (il taglio all'orecchio si chiama "escoussura" in provenzale). Ogni proprietario aveva il proprio segno. Tradizionalmente, i segni distintivi vengono fatti sull'orecchio mediante tagli effettuati con un coltello, dalle forbici (*forfegia*) o una macchinetta per forare. Quest'operazione, a Tenda, avveniva generalmente il 25 Aprile, giorno di San Marco. Altrove, si poteva anche farla il venerdì santo, dopo la tosatura. Una volta si usava inoltre un miscuglio bollente di pece, sego di capra, o catrame, applicato con uno strumento di ferro battuto<sup>13</sup>.

La fabbricazione dei collari<sup>14</sup>

*canàvura*: collare per porre il campano alla bestia (in Pignasco); (*cambi*) in provenzale; (*canaura*) nel dialetto di Verdeggia e Realdo.

*bulnaije*: di legno o di osso, tengono i campani degli animali al loro posto (in Pignasco).

*picun*: campanella (in Pignasco).

Sono grossi collari di legno (a volte anche di cuoio) a forma di arco aperto. Sono fatti di legno tenero come il castagno, il citiso o il "maggio ciondolo". Il pastore taglia delle fette sottili che sono ammorbidite al vapore, sopra una marmitta o bagnate nell'acqua bollente.

Alla base della *canàvura* ci sono due fori attraverso i quali passa una striscia rigida di cuoio o di legno (*bulnaije*) che regge il campanaccio di bronzo (*picun*).

<sup>13</sup> A. ABBE - J.-P. OLIVIER, *Les bêtes*, in *Bergers de Provence* cit., pp. 74-76.

<sup>14</sup> P. LAURENCE, *Les sonnaillles des troupeaux d'ovins de Provence et de Languedoc*, in *L'Homme et le Mouton* cit., pp. 197-211; P. MASSAJOLI, *Cultura alpina in Liguria* cit., pp. 61-65.

I campanacci: il *picùn* viene acquistato nelle fiere ma non è di produzione domestica. Può essere di diverse dimensioni e forme, con una larghezza massimale di 15 cm. La varietà dei suoni dà la sua identità a una *sortà*. Il batacchio o (*batagliu*) del *picun* può essere di bronzo, di ferro, mentre i più raffinati sono fatti di osso di capra o di corno cilindrico.

Le corna delle Brigasche venivano generalmente utilizzate dal pastore per fare le *bernaixe*, dei campanacci, mentre quelle dei montoni erano destinate, soprattutto presso i pastori di Briga e Tenda, alla vendita presso i coltellinai di Vernante che le utilizzavano per la fabbricazione dei manici di coltello<sup>12</sup>.

La cura delle bestie ammalate.

Il pastore doveva improvvisarsi veterinario per curare le proprie bestie con sostanze naturali e accessibili<sup>15</sup>.

Lo sfruttamento del latte di pecora.

Ogni pecora da un mezzo ad un litro di latte al giorno. La qualità varia dal tipo d'erba. La mungitura è praticata quasi tutto l'anno eccetto durante le settimane prima del parto (cioè in agosto). Le operazioni di mungitura delle pecore si fanno due volte al giorno, al mattino, prima di andare nel pascolo, e alla sera, al ritorno nella *vasteira*.

Gli strumenti esposti nel museo di Pigna:

- la *panchetta* del pastore (sgabello di legno)
- la *ségli* o *secchia* o il secchio per la mungitura, in legno, con bordi di rame, capacità circa 15 litri di latte
- *gràa*: grande secchio di rame in cui veniva versato il latte che veniva in seguito cagliato
- la *cavagna* in lamiera bucherellata per il brusu
- il paiolo di rame *pairei* in cui si fa bollire il latte per fare il formaggio, capacità: 4, 8, 12 e 24 litri
- la *ribata*, frullatore di legno (fatto di legno di mela)
- la *fiscèlla* o la *frescèla*, forma per il formaggio
- la *birreira* per fare il burro

<sup>15</sup> P. MASSAJOLI, *Cultura alpina in Liguria* cit., pp. 68-70.

Il formaggio di pecora<sup>16</sup>.

Per fare 1 kg di formaggio e un mezzo chilo di ricotta, occorrono 8 litri di latte. Dopo la mungitura, si mette il latte nel paiolo di rame; si fa scaldare il latte e gli si aggiunge il caglio. Per 50 minuti si sbatte il latte che si sta cagliando con una *ribata*. Il latte comincia a trasformarsi in formaggio. Si usa la *rairora* (rete simile a una piccola zanzariera) o la *cassagarba* (schiumarola di metallo).

**La toma:** per fare colare la cagliata, la si mette in una *fiscèlla* di legno (recipiente forato). La *fiscèlla* ha un coperchio di legno o di ardesia. La toma è sgocciolata poi si mette nel salatoio per una settimana. La salatura serve per il gusto, per preservare il formaggio dai vermetti e per fare la crosta. Una toma grossa pesa da 4 a 5 chili. I formaggi erano conservati sospesi all'aria in una casetta speciale denominata *la sèla*, costruita semi-interrata.

**La ricotta:** dalla pressatura sotto la ciappa, si usa il primo siero. Lo si mette in una pentola e si fa bollire. Piccoli grumi di formaggio si formano per costituire la ricotta.

**Il brussu:** è fatto dal secondo siero e dalla ricotta fermentata.

**Il burro di pecora:** la schiuma del latte è recuperata in una conca di terracotta, poi battuta nella *bireira*.

La tosatura

Prima della tosatura, si spinge la prima pecora della sorta in un laghetto (*bagnauira*), così le pecore seguendola, lo attraversano a nuoto e riemergono lavate (a Pigna, *a bagnauira* è diventato il nome del laghetto presso Rio Muratone, località Marellae, dove si effettuava il lavaggio dei greggi).

Dopo, le pecore si asciugano al sole, poi si procede alla tosatura per mezzo delle forbici da pastore le cui forme e funzionamento sono già conosciuti dalla fine dell'età del Ferro. Nel dialetto di Verdeggia e Realdo, la pecora tosata si dice *fea tus*<sup>17</sup>.

La tosatura si pratica due volte l'anno: la prima volta la principale, a fine aprile/inizio maggio poi si lascia ricrescere il pelo durante l'estate.

<sup>16</sup> P. MASSAJOLI, *Cultura alpina in Liguria* cit., pp. 62-65.

<sup>17</sup> P. MASSAJOLI, *Cultura alpina in Liguria* cit., p. 68.

La seconda volta poco prima di scendere dall'alpe o appena scesi, fine settembre/inizio ottobre. La tosatura deve avvenire con la luna vecchia. Si distinguono due sorte di lana: la lana della *fea da pastu* (peli lunghi, bestia robusta) e la lana della *fea muma* (più elastica, per fare i vestiti).

La lana viene prima sfoltita a mano dalle donne (*scarpai a lana*), poi cardata (*cardàa a lana*). Esistono diversi sistemi, il più elementare è cardare la lana manualmente con due strumenti semplici (*e carde*), una spatola rettangolare di legno nella quale è piantata una fitta selva di chiodi di ferro lunghi e robusti (*spilli da cardàa*)<sup>18</sup>.

La cardatrice seduta, tra le due carde introduce un malloppo di lana grezza e con un movimento delle due mani, riesce a sfibrare e districare i nodi della lana naturale. La pelle di capra, fino al 1930, veniva utilizzata per fare gli *uiri* (otri) per il trasporto dell'olio d'oliva.

### *Il gregge e le pecore*

Composizione tradizionale del gregge<sup>19</sup>, per 100 pecore, c'erano in media: da 5 a 6 capre

da 1 a 2 muli o asini

da 1 a 2 cani

1) **Le pecore:** per ogni 100 pecore ci vogliono 10 maschi (mon-toni). Una gerarchia si stabilisce nel gregge: dipende dal carattere delle pecore (dominanti, agitatori, dominate, paurose, ecc.).

2) **Le capre:** il loro latte serve a svezzare gli agnelli sconosciuti dalle loro madri o al nutrimento del pastore stesso. Prima dell'uso abbastanza recente del cane servivano a guidare e a controllare il gregge.

3) **I muli:** venivano utilizzati per portare le provviste alimentari o trasportare gli agnelli destinati al macello o ancora per trasportare in paese il formaggio prodotto in alta montagna.

4) **I cani** (*can da pastu*, *can da fee*): impedivano alle pecore di allontanarsi, le guidavano unite sulla stessa via, eseguivano gli ordini del

<sup>18</sup> Già nel Neolitico esiste questo tipo di attrezzo con spini, cfr. J. WINIGER, *Die Bekleidung des Eismannes und die Anfänge der Weberei nördlich der Alpen*, in *Der Man im Eis*, 1995, fig. 42.

<sup>19</sup> P. MASSAJOLI, *Cultura alpina in Liguria* cit., pp. 57-89.

pastore comunicati da parole o da fischi specifici. Già nel Medioevo e fino all'Ottocento, c'erano cani che portavano una collana a spine che serviva a combattere i lupi<sup>20</sup>.

### Tipi di pecore

La pecora si dice *FEA* (plurale: *FEE*). Questo nome (viene dal latino "feta") si ritrova in una vasta area delle Alpi liguri<sup>21</sup>. La *fea* generalmente appartiene alla razza brigasca, cioè la razza di pecore più diffusa nella nostra zona. Le altre razze (soprattutto, Alpine e Sarde) rappresentano circa il 10% del totale. La Brigasca trae origine dalla zona lungo i fiumi Roya e Nervia e nell'immediato retroterra di Imperia e di Albenga.

#### Caratteri della Brigasca:

- animale di medie dimensioni : medio alto circa 75 cm al garrese
- peso : 60 kg (femmine)/80 kg (maschi)
- capacità di movimenti celeri
- produzione quantitativa di latte: 0,5 a 1 litro di latte al giorno
- carne: agnello macellato entro 40 e 70 giorni, con peso fra 14/17 kg
- lana solida, grossolana (da materassi)
- pelo non molto lungo ed arricciato, generalmente di colore
- bianco, o bianco giallastro, ondulato, lunghezza 20-30 cm
- anche marrone, con chiazze bianche, o bianca picchiettata di marrone
- zoccolatura forte
- riproduzione precoce
- longevità
- testa sottile, presenza di corna rivolte all'indietro (femmine)
- corna nodose a spirale intorno all'orecchio (maschi)
- naso fortemente arcuato, espressione arcaica e aristocratica

<sup>20</sup> P. MASSAJOLI, *Cultura alpina in Liguria* cit., p. 68.

<sup>21</sup> S. REBAUDO, *Tecniche di allevamento* cit., pp. 24-27; P. MASSAJOLI, *Cultura alpina in Liguria* cit., pp. 57-60; G. PASTOR, *Ciabroti in lingagiu bijinolu* cit.; N. GIUSTO-MAINARDI, *L'activité pastorale dans la haute-Roya et la sélection des races locales au XIX<sup>e</sup> siècle*, in *Nice Historique*, 1997, pp. 74-79.

Stima del numero delle pecore nella zona di Pigna:

- Negli anni '30: 3.000 pecore a Pigna
- 300 pecore e 400 capre a Buggio
- Nella prima metà del XX secolo<sup>22</sup>: a Pigna, ciascun allevatore aveva tra 60 e 80 pecore, mentre nell'alta Val Roya aveva fra 100 e 150 capi.

### Il sale<sup>23</sup> nel nutrimento delle pecore

Una pecora mangia circa 10-12 kg al giorno di erbe dei pascoli estivi: *cavalline, cue de ratu, lapasi, lupinella, trifegliu, sanfan sarvaigu* ...

Il sale contribuisce alla crescita e alla buona salute delle pecore. Verso il mare, l'erba è già naturalmente salata, mentre in montagna conviene portare alle pecore un po' di sale da mangiare, quasi una volta alla settimana. Si mette il sale su pietre di superficie piana. Ogni tanto il pastore mischia al sale lo zolfo, salutare per l'intestino.

Il bisogno di sale è stato già notato nei tempi preistorici ed è un elemento che interviene nell'organizzazione della transumanza. Ad esempio, nel XVIII secolo, per certi greggi la transumanza si faceva preferibilmente nelle zone dove il sale era meno caro : ad esempio, nel Piemonte era tre volte meno caro che nelle Alpi !

### Il ciclo delle pecore e il dialetto<sup>24</sup>

Gli agnelli, (*agnéli*) nascono a due riprese nell'anno (o tre volte su due anni) tra aprile e maggio e tra fine settembre e novembre.

Il parto collettivo è detto *agnelàa*; dopo 5 mesi di gestazione. Gli agnelli piccoli sono detti *agnelin* e appena crescono *agnelun* (a Verdeggia e Realdo).

Gli agnelli vengono lasciati alla madre, ma sono anche tenuti in piccole gabbie fatte con listelli, dette *gasta*. Sono portati dal pastore in un recipiente di tela grezza detto *sacoura* in Pignasco (*bërculin* o *bërcolla* nel dialetto di Verdeggia e Realdo), costituito da una striscia di tela da materasso ripiegata e cucita nel senso della lunghezza.

<sup>22</sup> S. REBAUDO, *Tecniche di allevamento* cit., p. 21.

<sup>23</sup> A. ABBE - J.-P. OLIVIER, *Les bêtes* cit., pp. 80-81.

<sup>24</sup> P. MASSAJOLI, *Cultura alpina in Liguria* cit., pp. 61-65; G. PASTOR, *Ciabroti in lingagiu bijinolu* cit.; ID., *Messcciarisse* cit.



Riassunto del vocabolario dialettale:

- *agnelàa*: figliar
- *aréu (a reu)*: ariete
- *ari*: ariete
- *arulsu*: difficile a trattare (*crava arulsu*, difficile al parto)
- *bécu*: caprone
- *la chiraglia*: bestie vecchie portate a vendere in occasione di fiere locali
- *cràva*: capra
- *cravàa*: capraio
- *craveàa*: partorire
- *cravéu*: capretto
- *curà*: l'insieme di polmone, fegato, cuore, intestini del capretto o agnello
- *la cüraglia*: gruppo delle pecore sterili
- *cüraglie*: quello che vende le pecore sterili al macello
- *fèa*: pecora
- *feàa*: pecoraio
- *fèa fàita*: pecora dopo accoppiamento
- *fèi tore*: pecore che non hanno latte perché non hanno ancora l'agnello
- *a lumbarda*: pecora robusta con le corna
- *muma*: pecora derivante da intrusioni dal Merinos - o con un pelo più sottile e più elastico che produce lana migliore
- *a nuvéla*: le più belle pecore
- *r picciu*: pecora molto robusta senza corna
- *sumenca*: pecore dopo 3 anni
- *tèrüggi*: agnelli nati fuori stagione
- *türge exluite*: pecore sterili
- *vasii*: pecore giovani fino a 3 anni
- *zoculu* : zoccolo

*I pascoli e le transumanze*

a) L'organizzazione del pascolo

Pascoli estivi: pascoli e boschi situati a più di 1500 m di altitudine, di proprietà comunale, affittati anno per anno ai pastori. La quota era fissata per un certo ammontare di lire per capo.

L'occupazione di pascoli come ad esempio, Margheria Tenarda e Margheria dei Boschi, avveniva tra il 1900 e il 1950, mediante tenuta

di asta pubblica con il metodo d'estinzione di candela vergine o per mezzo di offerte segrete da confrontarsi poi con il prezzo base indicato nell'avviso d'asta. La stessa procedura avveniva per l'affitto dei pascoli estivi di proprietà dei comuni dell'alta Val Roya.

#### b) La transumanza

Di tutta la cultura brigasca e della cultura delle Alpi Marittime, siano piemontesi, provenzali o liguri, la transumanza è il fenomeno più caratterizzato da forse circa 5.000 anni<sup>25</sup>.

La transumanza segue itinerari secolari. La parola "transumanza" è un termine abbastanza moderno (viene del latino *trans* - *humus*: cambiare di terra; appare nel dizionario francese nel 1823). Nei periodi storici si tratta di andare a pascolare «andà en pastūra», «a mountagna», «enmountagna», «estiva» (in Provenzale), «muntagnera» (in Corsica), ecc.<sup>26</sup>. Sembra che la transumanza nel senso di un movimento di massa di grandi greggi non sarebbe apparsa prima del XIV secolo, mentre movimenti stagionali di greggi più piccoli esistevano forse già dall'età del Bronzo, più sicuramente dall'Età del Ferro.

#### *La testimonianza degli autori latini sulla transumanza*

Lo scrittore latino Varro (I secolo a. C.), nel suo trattato di economia rurale, descrive una transumanza ovina in generale ben organizzata nella penisola italiana, con greggi di 1.000 pecore che percorrono circa 300 km fra le pianure del Sud est e i monti Abruzzesi, con pastori e cani, punti di sosta, dichiarazioni fiscali, preoccupazioni sanitarie e genetiche. Ci sono già grandi mercati per la macelleria e per la lana. Varro distingue la transumanza a lunga distanza dei grossi proprietari e una transumanza a corta distanza nelle colline.

#### *Verso la metà del Trecento inizia la transumanza estiva in montagna*

La transumanza estiva nasce da uno sviluppo della produzione ovina, verso la metà del Trecento, e sarà prima considerata come concorrenza dell'allevamento in montagna. Dal Quattrocento, gli atti dei notai ci informano sui movimenti dei grandi greggi. La transumanza estiva diventa un fenomeno di massa.

<sup>25</sup> P. COSTE - N. COULET, *Que sait-on des origines de la transhumance en Provence?*, in *L'Homme et le Mouton* cit., pp. 65-70.

<sup>26</sup> J.-CL. DUCLOS, *Introduction*, in *L'Homme et le Mouton* cit., p. 17.

In questo tempo, il consumo urbano di carne comincia ad aumentare e ci sono nuove possibilità di sfruttamento della lana provenzale: ai centri del Piemonte, non basta più la produzione locale. D'altra parte, l'esportazione della lana castilana verso i centri di Fiandra, via Burgos e Bilbao è in pieno sviluppo. I prezzi della lana salgono

I proprietari si raggruppano, i greggi di pecore crescono: così, sorge la necessità di ingrandire il territorio frequentato e di trovare nuovi spazi erbosi nelle montagne. Un nuovo sistema economico nasce con la moltiplicazione dei grossi proprietari di bestiame, dei finanziatori, dei pastori. Questo fenomeno ha così creato nuovi mestieri con i "professionisti" della transumanza. Gli alpeggi vengono affittati annualmente o secondo regole fissate dagli statuti locali.

*La transumanza "inversa" sarebbe la prima ?*

Da vecchi documenti provenzali sappiamo che dal XIII secolo i greggi di montagna passano l'inverno in Bassa Provenza. Il Conte di Provenza fa pagare una tassa per i greggi di montagna che vengono portati a pascolare come stipulato negli statuti di Frejus del 1235. Nel 1270 e nel 1299 sono segnalati verso Roquebrune e il Var d'Argens pastori di Tenda e di Saorgio, di lingua provenzale anche qualificati "lombardi". La gente del Roya è sotto il dominio del Conte di Ventimiglia e partecipa anche ad altri movimenti stagionali in Liguria.

Verso il 1300 si stima in 30.000 il totale delle pecore che passano l'inverno in Bassa Provenza. Sono greggi che non superano ciascuno i 1.200 capi. Alla fine del Trecento, le cifre sembrano scendere. Ci sono allora tre tipi di movimenti pastorizi:

- movimenti a breve distanza di piccoli greggi (circa 150 capi)
- movimenti a media distanza, dalle Pre-Alpi verso le Maures e il Val d'Argens. Le greggi sono meno numerose ma più grosse (180 a 300 capi).
- movimenti a lunga distanza, con i pastori del Verdon o della Roya che svernano nelle Maures e verso Sainte-Maxime, Ramatuelle, ecc.

Nel Quattrocento la transumanza d'inverno continua (i Brigaschi sono a Grimaud, i Tendaschi sono a Frejus). La contabilità di Frejus testimonia che i pastori di Tenda e quelli di Briga arrivano fra l'8 settembre e l'inizio di dicembre, poi ripartono tra la fine marzo e la fine aprile. Secondo gli archivi di un notaio di Ventimiglia (1259-1260) i pastori "lombardi" (della Val Roya) erano organizzati diversamente dai pastori provenzali: non contavano per trentina "trattenne" ma per "pastor" di 50 capi; le greggi importanti erano costituite secondo accordi fra finanziatori di Ventimiglia e pastori di Briga, Tenda, Perinaldo ... L'intervento di capitali urbani sarà decisivo nell'organizzazione delle transumanze<sup>27</sup>.

<sup>27</sup> H. BRESCH, *Genèse d'une économie traditionnelle*, in *Bergers en Provence* cit., pp. 4-12.

Vocabolario dialettale <sup>28</sup>:

- *ABEURAGI*: abbeveratoi.
- *L'ARPÈ*: l'alpeggio : durante tutto il giorno le pecore brucano l'erba; alla sera vengono chiuse nelle *vasteire*. Oggi i baraccamenti e le fortificazioni militari delle casermette sono adattati a questo scopo, sul confine italo-francese, attorno Cima Marta (comune di Pigna).
- *L'AUTUNAA*: i pastori hanno ripreso le proprie sorti e scendono verso i pascoli dell'autunàa. Le bestie sono spesso in gran parte gravide e vengono riparate di notte nelle stalle.
- *A BANDITA*: verso novembre le pecore scendono verso il mare, cioè vanno *a bandita* (a Pigna) (*èn bandia* a Verdeggia e Realdo) in una vasta striscia di territorio dal confine francese alla piana di Albenga. In questo periodo molti pastori trovano casa presso clienti abituali "pagati" con latticini e letame. Anche le pecore vengono sistemate per la notte ogni tanto in rifugi, stalle "vastère". La bandita è segnata da due avvenimenti: la prima tosatura e la prima *agnelàa*.
- *A PRIMAGLIA*: seconda fase della transumanza: da Maggio, le pecore cominciano a salire verso i pascoli alti.
- *I VAI*: insieme dei greggi o "sorti" portati all'alpeggio.
- *LA VASTEIRA*: nelle forme originarie, era una costruzione in pietra, piuttosto circolare. La sovrabbondanza di edifici militari abbandonati li ha fatti utilizzare come "vasteire". Alla fine dell'alpeggio estivo il *vaie* si scioglie.

### c) Movimenti stagionali tra Pigna-Briga-Tenda

Gli itinerari delle transumanze sono movimenti nelle due direzioni "monti-mare" e "mare-monti". I pastori delle diverse aree avevano le loro preferenze.

In estate :

L'alpeggio estivo o *muntaa in se l'arpe* si svolgeva dal 3 Luglio all'8 settembre, in pascoli a circa 2.000 metri di altitudine. La nostra zona montana era occupata da pastori di Pigna, Briga, Tenda, ed inoltre da pastori piemontesi e sardi.

Le zone di pascolo estivo per i pastori dell'alta Val Nervia erano:

Monte Pietravecchia (2.038 m) (malga di Valdambin), Cima Marta (2.138 m) (con le malghe o vasteira di Collette da Segà, Sella

<sup>28</sup> P. MASSAJOLI, *Cultura alpina in Liguria* cit., pp. 60-62.

d'Agnaira a 1.851 m, Sella de Ciappa a 1.897 m, Sella de la Chigna); Balcone di Marta (1.989 m); Vallone di Marta (1.758 m), Cima della Vallette (1.981 m); Abridgasu (1.813 m); Cian del Pin (1.578 m); Margheria Tenarda (1.576 m).

La partenza avveniva dalle diverse località in cui in tale periodo il gregge si trovava a pascolare a circa 1.000 metri di altitudine, come Avigna, Orvegno, Bausu, Carne, Prearba ...

L'itinerario era il seguente: Pigna, Avundu, Colla Soprona, Provenzale, Prearba, Prati di Toraggio, Dragurina, Gola dell'Incisa, Campanili di Girenza, Cima della Valletta, Porta Beltrana, Seseglio, da giù alle malghe.

«L'avvenimento era la cosiddetta *Muntaa in sell'arpe*. Alcuni giorni prima, si riunivano le greggi, di più pastori. A Buggio il tutto avveniva, anteriormente al 1900 in un'atmosfera di festa: le singole greggi si scioglievano e si formava il *vaie*. Quella mattina, si mettevano i campanacci nuovi alle pecore. Tutto il paese era in movimento, da ogni stalla usciva del bestiame. Quando il campanile scoccava le otto, il prete saliva in piazza e benediva, solennemente, questo agglomerato di bestie. Tutto il paese era lì presente e, tra voci di donne, belati di pecore, urla di bambini, non si capiva più niente». (G. Pastor)

I pastori di Tenda e di Briga venivano anche sulla Cima Marta, il Balcone di Marta e il Vallone di Marta. Seguivano allora l'itinerario più breve per raggiungere i pascoli di Cima Marta: valle di Galaz, Lobeira, Vallone di Roa, Valle di Bonpertus, Vacché, Cima Marta.

Andavano anche sul Monte Bertrand (2.482 m); Cima di Pertega (2.404 m); Cime di Seneca (2.138 m); Colle del Lago dei Signori (2.128 m); Gias di Malaberga (1.752 m) il Colle delle Vecchie (2.102 m) e a Tenda: Valmasca (2.002 m); Fontanalba (1.981 m); Peyrafica (1.978m); Casterino (1.525 m).

In Inverno:

Una transumanza invernale era praticata dai pastori della Val Roya (Tenda e Briga) per trasferirsi sulla costa ligure (Seborga, Vallebona, Boissano, Chiusanico, Diano Marina). Passavano per due vie: la strada di Saorgio, della Madonna del Poggio, la Madonna di Passoscio e Pigna per raggiungere la Val Nervia e la costa a Ventimiglia. Per lo svernare lungo il litorale francese, il percorso d'obbligo era la vecchia

strada del sale che collegava Nizza a Torino. Questa strada, nel XVII, XVIII e XIX secolo, aveva un ruolo essenziale nel traffico di merci e di passeggeri: Tenda, Briga, Fontan, La Giandola, Col de Brouis, Sospel, L'Escarène, La Trinité, Nizza.

A Pigna, le pecore erano portate da novembre ad aprile, verso pascoli a bassa quota (400-500 metri) nelle campagne circostanti: Pasoscio, Marellae, Ouri, Verdunu, Mainardo, Ruveaur, Seusa, La Caranca. Poi, alla fine della primavera, in caso di necessità, potevano essere portate verso 1.000 metri, in località come Avigna, Orvegno, Bausu, Carne, Prearba.

### *Conclusione*

A livello generale si può dire che la tradizione pastorizia è soggetta a cambiamenti. All'inizio dell'Ottocento, la febbre di Malta, in Provenza, rovina i greggi e dopo il 1860 si nota la caduta del mercato della lana a causa della concorrenza esterna. Più tardi ci sarà anche la concorrenza delle stoffe moderne. Il traffico delle macchine sulle strade impedisce o disturba il passaggio delle greggi; dal 1878, la transumanza in Provenza si fa col treno: ad esempio, nel 1912, 225.000 pecore partono verso gli alpeggi. Dal 1950 la transumanza si fa col camion, cosicché le spese aumentano. Poi, in questi ultimi anni, i mercati si sono trasformati perché le produzioni sono ormai commercializzate a livello internazionale con regolamentazioni rigide<sup>29</sup>.

A Pigna, quando si può situare la svolta che ha definitivamente interrotto una tradizione secolare? Verso il 1960, in seguito alla rapida scomparsa delle greggi locali, i pascoli estivi del comune sono stati affittati a pastori provenienti dalla Sardegna, mentre quelli di Tenda e Briga, rispettivamente a pastori piemontesi e dell'entroterra di Grasse e Nizza.

Si è inculcata sempre più nella coscienza degli ultimi pastori pignaschi, brigaschi e tendaschi, l'idea di una vita molto dura, contrassegnata dall'angoscia, dall'isolamento e dalla difficoltà di emergere come forza sociale. Ma le pecore hanno un ruolo importante nell'equilibrio ecologico della montagna. Contribuiscono alla conserva-

---

<sup>29</sup> J.-P. LEGEARD, *La transhumance en Provence, traditions et mutations contemporaines*, in *L'Homme et le Mouton* cit., pp. 255-264; A. ABBE - J.-P. OLIVIER, *Quel avenir pour la transhumance*, in *Bergers de Provence* cit., pp. 112-123.

zione della vegetazione, della flora, col letame, alla stabilità dei suoli con il loro scalpiccio dell'alpeggio. In Provenza, si ritrova recentemente l'abitudine delle transumanze invernali, che contribuiscono alla lotta contro gli incendi di foreste.

La pastorizia è quindi in piena mutazione: la conservazione dello spazio e dell'ambiente è il suo futuro compito. La sua tecnicità deve essere riconosciuta e valorizzata. La pastorizia avrà un ruolo importante da tenere nella salvaguardia del paesaggio e dell'equilibrio ecologico.

Alcuni proverbi pignaschi riflettono l'importanza passata dell'attività pastorale tradizionale <sup>30</sup>

- *Prima a mira, poi u bo e a vaca se u se po*  
Prima un mulo, poi un bue e una mucca se si può
- *Brussu de crava, biru de vaca, frumai de féa*  
Brusso di capra, burro di vacca, formaggio di pecora
- *L'amur u l'è ci forte che u brussu*  
L'amore è più forte del brusso
- *Chi a natale u nu fira e carlevar u sospira*  
Chi a Natale non fila la lana, a Carnevale sospira
- *Natale senza ligna chi ha due fee se ne mange igna*  
Natale senza luna chi ha due pecore se ne mangia una
- *Preve, fea e pulu nu l'é mai savulu*  
Prete, pecora e pollo non sono mai sazi
- *Vacar o bel vacar tegni da contu de a mea e del pagliar che u vegnura marsu e avrie che ii te farar gaudie*  
Pastore, bel pastore, sii parsimonioso con il fieno e la paglia perché marzo ed aprile te li faranno consumare
- *Fea che a bera a perde u bucun*  
Pecora che bela perde il boccone
- *Mandar u luvu a pegurar*
- Mandare il lupo a pascolare

<sup>30</sup> Proverbi riuniti grazie all'amichevole aiuto di Anna Maria Siccardi e Cristofino Allavena.

## INDICE

### Studi

- GIUSEPPE PALMERO, *Le strutture ospitaliere intemelie nel basso medioevo. L'Ordine del Tempio ed altri fenomeni di religiosità assistenziale* 5
- MARCO CASSIOLI, *Pigna e Buggio nel XVI secolo. Economia, società, istituzioni attraverso gli statuti comunali ed altre fonti inedite* 33
- ALESSANDRO GIACOBBE, *La residenza del conte Ruggero Ventimiglia di Aurigo alla fine del XVII secolo in base ad un inventario post mortem* 77
- ATTILIO GIUSEPPE BOANO, *I musicanti di Brema in una versione ligure raccolta a Oneglia* 101

### Archivio della memoria

- ALESSANDRO GUASONI, *Canti popolari di Porto Maurizio raccolti da Bartolomeo Acquarone* 119
- CHRISTIANE ELUÈRE - ROBERTO TRUTALLI, *Dal Museo all'alpeggio: la pastorizia a Pigna e Buggio* 145

### Cronache e strumenti

- MARISTELLA LA ROSA, *Nota sulle fonti medievali dell'Archivio di Stato di Imperia e sezioni di San Remo e Ventimiglia* 165
- LORENZO VIALE, *Decennale dell'Alliance Française "Riviera dei Fiori"* 171





## 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 2000*

*brigati glauco*

*via isocorte, 15*

*tel. 714535*

*16164 genova-pontedecimo*