



Ricerca storica
sull'elemento
identitario:

“La filiera cerealicola autoctona”

Comune di Rhêmes-Saint-Georges

A cura di:
Marilisa Letey





Ricerca storica sull'elemento identitario del Comune di Rhêmes-Saint-Georges

“Valorizzazione della filiera cerealicola autóctona”

Premessa

La ricerca inerente alla filiera cerealicola autoctona, con particolare riferimento al recupero dell'ecotipo di segale SC 50 Rhêmes-Saint-Georges, è stata articolata in tre parti: la documentazione bibliografica e fotografica, che ha costituito la base dell'approfondimento, l'individuazione e la descrizione di luoghi di interesse del territorio, e nello specifico della filiera, e la raccolta di testimonianze di figure significative, memoria storica e presente della comunità di Rhêmes-Saint-Georges.

Questo documento è la restituzione della ricerca; nella sua stesura si è tenuto conto delle diverse parti che sono, tuttavia, presentate in maniera integrata, in quanto improbo scinderle.

Contesto storico-geografico

Geografia

Il piccolo comune di Rhêmes-Saint-Georges, con i suoi 36,94 km² di estensione, di cui 17,95 Km² nel Parco Nazionale Gran Paradiso, è situato tra il comune di Introd, a margine della valle centrale, e il comune di Rhêmes-Notre-Dame, nella parte alta della Valle di Rhêmes.

Come caratteristico nelle valli sospese, il comune di Rhêmes-Saint-Georges, dopo un primo tratto iniziale in cui i versanti si presentano stretti e scoscesi, si apre in un ampio bacino attraversato in lunghezza dalla Dora di Rhêmes. I numerosi affluenti laterali che ne alimentano la portata, in particolare nei mesi primaverili ed estivi, in inverno diventano canaloni di valanga. Sulla destra orografica, in posizione soleggiata e riparata sorgono i villaggi di Sarral, Le Coveyrand, Les Cris, Vieux, Le Cachoz, La Fabrique e Le Créton; sulla sponda opposta trovano collocazione i villaggi di Voix, Frassiney, Proussaz, Le Mognod, Le Courtoud, Malignon e La Barmaz.

Cenni storici

La Valle di Rhêmes è abitata sin dall'età del bronzo; ne sono testimoni una punta di lancia e due falchetti risalenti approssimativamente al 1200 a.C., ritrovati durante uno scavo nei pressi del villaggio di Le Cachoz. Le condizioni climatiche dell'epoca favorirono verosimilmente l'insediamento abitativo anche alle quote più elevate.

Sino al 1650 la popolazione costituiva un'unica comunità amministrativa che faceva capo alla parrocchia di Rhêmes-Saint-Georges; successivamente, in relazione all'aumento della popolazione e dell'area abitata, fu istituita, nella parte alta della valle la parrocchia di Rhêmes-Notre-Dame. Nel periodo che precede la piccola età glaciale, seconda metà del XVII secolo - fine XIX secolo, le abitazioni erano costruite sino a 2000 m, altitudine alla quale era possibile coltivare i cereali.

Durante il Medioevo e sino alla prima metà del XVIII secolo, la vallata passò sotto la proprietà di numerose famiglie nobiliari locali: ai Signori di Bard seguì un lungo periodo di giurisdizione da parte della famiglia Sarriod d'Introd, al cui declino la valle diventò di proprietà della famiglia Roncas, cui seguì la famiglia Dépléoz e la famiglia Brunel. Nel 1740 circa la Valle di Rhêmes ritornò in “*manus domini*” e fu quindi riunita al ducato sabauda.

Entrambe le comunità di Rhêmes furono affrancate dai censi, dai servizi e dalle rendite, acquisendo la proprietà delle acque e dei boschi, ad eccezione del diritto di pesca e di caccia.

La crisi economica della fine del 1800, così come avvenne in altri comuni della Valle d'Aosta, costrinse molti giovani uomini ad emigrare. Tale fenomeno, più di altri, ha particolarmente influenzato la storia, l'economia e la demografia del comune di Rhêmes-Saint-Georges.

Diversamente da altre aree, l'emigrazione era tuttavia complementare all'agricoltura di montagna; essa avveniva nel periodo invernale, con ritorno al paese d'origine nella bella stagione, in tempo per riprendere i lavori della campagna.

*“Se veit de cou, din lo velladzo
Per lé quan le blà son in fleur,
Que de Métre van prende à gadzo
De garçonnet pe ramoneur.
Adon, un père que l'at peina a baillé tor a
son meison,
Lei martsande un petsou garçon; ...”*

*“Si vede ogni tanto, nei villaggi
Verso il periodo in cui la segale è in fiore,
che Maestri vanno ad ingaggiare dei
ragazzini come spazzacamini.
Allora, un padre che con fatica mantiene
la propria famiglia,
gli affida un ragazzino; ...”*

Una seconda epoca di emigrazione, con principale destinazione i comuni di Villeneuve e di Saint-Pierre, ha caratterizzato il dopo guerra, portando ad un lento spopolamento e, come verificatosi in altre vallate alpine, ad un lento abbandono delle attività agricole.

Cerealicoltura di montagna

Un tempo la cerealicoltura era ampiamente diffusa in tutte le Alpi, in particolare nella fascia montana di cui ha rappresentato per molti secoli una delle principali attività agricole. Le particolari caratteristiche morfologiche e climatiche valdostane hanno favorito il diffondersi della coltivazione della segale, tanto da farle acquisire l'appellativo di frumento della Valle d'Aosta. Il cereale ha avuto una notevole importanza nell'agricoltura di montagna, principalmente in quanto era l'unico a dare delle buone rese anche in condizioni di elevata altitudine o di difficili condizioni pedoclimatiche.

Dalla segale si otteneva la farina, utilizzata per la produzione di pane, necessario al sostentamento delle famiglie.

La segale

La segale (*Secale cereale L.*) è un cereale appartenente alla famiglia delle Poacee, un tempo chiamate Graminacee. La sua origine, sebbene incerta, è da ricondursi all'area montana

dell'Europa meridionale ed alle regioni asiatiche confinanti; la sua coltivazione presumibilmente è iniziata in località ed epoche diverse, indipendenti tra loro.

Il Blo, così come è comunemente chiamata la segale nel dialetto di Rhêmes-Saint-Georges, non presenta particolari esigenze ambientali e facilmente si adatta a diverse condizioni pedoclimatiche. Tra i cereali è la coltura che meglio resiste al freddo e per questa sua caratteristica si è sviluppata particolarmente in ambienti settentrionali, sino a 75° di latitudine Nord e circa 2000 m di altitudine. Predilige suoli sabbiosi, ma bene si adatta ai suoli più poveri, poco profondi come quelli di montagna.

Il fusto, dalla tipica colorazione verde-grigio tendente all'azzurro che solo raggiunta la completa maturazione diventa giallo paglierino, è cilindrico e cavo, più lungo e più spesso di quello degli altri cereali a semina autunnale.

La spiga, aristata, è compatta e a seconda della varietà può essere lunga da 1 fino a 15 cm.

La Seiletta

Seiletta è il nome dialettale dato alla segale primaverile, scientificamente detta alternativa, la cui semina, come il nome stesso indica, avviene in primavera. Si tratta di una coltura caratterizzata da un ciclo produttivo più breve e che non necessita di un periodo di basse temperature, detto vernalizzazione, affinché la pianta passi dalla fase vegetativa a quella riproduttiva.

Come le altre varietà primaverili, la *seiletta* è seminata nei terreni alle quote più elevate, in terreni soggetti a lunghi periodi invernali, con presenza della neve dall'inizio dell'autunno alla primavera inoltrata, ovvero utilizzata dopo inverni particolarmente precoci o rigidi, responsabili di aver compromesso la germinazione della segale autunnale.

Filiera cerealicola locale

I profondi mutamenti avvenuti a partire dalla seconda metà del XX secolo, l'industrializzazione, il progressivo spopolamento della montagna, l'abbandono delle forme di agricoltura impostate sull'autoconsumo, nonché il facile ed economico reperimento delle farine, in particolare di frumento, provenienti dal vicino Piemonte, hanno portato ad una notevole riduzione della superficie coltivata a cereali sia nel comune di Rhêmes-Saint-Georges, che in tutta Valle d'Aosta.

Oggi, con la riscoperta della montagna e con la nascita di nuove forme di agricoltura, legate anche al turismo, si assiste ad un crescente interesse nella coltivazione delle varietà locali, nonché della loro trasformazione in prodotti tipici.

Recupero varietale

Nella prima metà degli anni '80 i tecnici della Station Fédérale de Recherches Agronomiques di Changins (RAC - oggi Agroscope), in collaborazione con i tecnici di zona dell'Assessorato



regionale all'Agricoltura, raccolsero sul territorio valdostano 5 varietà locali di segale. La scelta dei 5 ecotipi fu principalmente dettata dalle caratteristiche morfologiche e produttive del cereale osservate dai tecnici elvetici, al tempo specializzati nella selezione varietale. Una varietà locale o ecotipo, è una varietà sorta attraverso la selezione effettuata dall'agricoltore o esercitata da fattori ambientali; all'interno di queste varietà infatti, possono essere presenti anche varietà originariamente commerciali, che nel tempo si sono adattate all'ambiente di coltivazione.

“Ricordo che li ho portati su e giù per le vallate con il mio fiorino rosso. Loro vedevano e chiedevano di fermarsi - Questo è interessante, questo no! - Prendevano le buste e vi mettevano dentro i campioni. È nato così. Non avrei mai immaginato, all'epoca, che sarebbe servito in futuro.” R Ronc

Quando nel 2003 l'Institut Agricole Régional (IAR), in collaborazione con l'Assessorato regionale all'Agricoltura e Risorse Naturali e l'Associazione Panificatori della Valle d'Aosta, ha avviato il progetto di recupero di ecotipi locali di cereali, un piccolo quantitativo di semente dei 5 ecotipi, conservato presso la banca del germoplasma della RAC, è stato consegnato ai tecnici dello IAR e tra questi, l'ecotipo SC 50 Rhêmes-Saint-Georges. Negli anni successivi, grazie alla sensibilità di numerosi agricoltori valdostani, sono state recuperate ulteriori 7 varietà di segale. Dopo un'accurata moltiplicazione, durata alcuni anni in relazione ai piccoli quantitativi (pochi grammi) di semente recuperata, i tecnici dello IAR hanno potuto confrontare le varietà e valutarne la morfologia, la fenologia, la produzione, nonché l'attitudine alla panificazione.

Nell'autunno 2010 l'ecotipo SC 50 Rhêmes-Saint-Georges è tornato ad essere coltivato sul territorio dal quale, trent'anni prima, era stato prelevato.

I Campi

Giungendo a Rhêmes-Saint-Georges, alzando leggermente lo sguardo, non è difficile scorgere i numerosi terrazzamenti che poggiano sui versanti, talora nascosti o seminasconditi dalla vegetazione, silenziosi testimoni di un'epoca passata.

Nel 1740 lo storico Jean Baptiste de Tillier riferiva che la coltivazione delle terre fosse molto difficile in tutta la Valle d'Aosta; nella media montagna erano prodotti il frumento, la segale, l'avena, l'orzo, alcuni legumi e foraggi di una buona qualità. Nella seconda metà del settecento gli appezzamenti della parrocchia di Rhêmes-Saint-Georges coltivati a cereali sono numerosi. Sebbene non sia dato conoscere la coltura presente nei champs indicati nel Catasto Sardo, è verosimile pensare che la maggior parte di questi, anche in relazione alla loro posizione, fosse prevalentemente coltivata con i cereali diffusi all'epoca, e in particolare la segale ed il frumento.

Le fotografie della prima metà del 1900 restituiscono un'immagine del territorio densa di campi; dalle quote più basse i cereali erano coltivati sino agli alpeggi.

“Io mi ricordo nel 1950-1955, ero giovane, che dietro Voix era tutto giallo di segale e di grano: tutta la parte sulla sinistra orografica, dal torrente Pechiò fino a Sarra. Sulla destra, guardando dal villaggio di Voix, si vedeva che fino a Dzerballa seminavano il grano!” S Cossard

I campi di cereali si trovavano principalmente sulla destra orografica, nei pressi dei villaggi di Voix, Frassiney, Proussaz e Melignon, mentre sul versante opposto, i campi occupavano la montagna sopra le frazioni di Vieux e Le Coveyrand.

Il frumento era coltivato nei terreni pianeggianti, più ricchi e meglio esposti; la segale, invece, era seminata nei terreni più poveri, lungo i versanti scoscesi, negli appezzamenti di minore dimensione ed alle quote più elevate.

“A Melignon coltivavamo l’orzo e la segale, non il grano, perché probabilmente non maturava.” A e C Cachoz

I terreni erano coltivati adottando la tecnica della rotazione colturale. Questa pratica assicurava una buona produzione mantenendo o aumentando la fertilità del suolo, limitava il diffondersi delle malattie, così come delle infestanti, nonché permetteva una attenta ed oculata gestione del territorio.

“Un anno i cereali erano seminati in un campo, l’anno dopo in un altro. L’anno che non si seminavano il campo era lasciato vuoto, a riposare. Anche perché in questa zona è troppo secco perché possa crescere qualcos’altro all’infuori dei cereali. A Frassiney, non essendoci i due versanti, si sceglievano un anno una zona, l’anno dopo un’altra. A Proussaz invece un anno si coltivava un versante, l’anno seguente l’altro.” MP Louvin

Nell’avvicendamento colturale la segale, che come il frumento è considerata una coltura depauperante, era posta in seguito ad una coltura miglioratrice come la patata, o ancora, in particolare alle quote più elevate, dopo l’orzo o l’avena.

“Anche a Melignon era così, si metteva orzo, segale e patate. Si diceva che le patate vengono meglio dopo i cereali. Adesso che non seminiamo più cereali, bisogna sovente cambiare il campo perché non vengono bene. Non so cosa c’è... È legato al fatto che bisogna cambiare la coltura.” A e C Cachoz

Il campo, precedentemente concimato ed arato, nell’autunno seguente era lavorato superficialmente prima di essere seminato.

La semina della segale avveniva dalla fine del mese di agosto alla fine del mese di settembre, secondo le condizioni climatiche e la possibilità degli agricoltori.

L’operazione era manuale, essenzialmente eseguita a spaglio e tendenzialmente dagli uomini, mentre le donne si occupavano di rastrellare il campo per interrare leggermente i semi.

Le prime precipitazioni autunnali del mese di settembre favorivano la germinazione dei cereali e permettevano alla pianta di germinare e accestire, ovvero di sviluppare un piccolo cespo, prima dell’arrivo del freddo e della neve.

“Quando ero bambina, in autunno, dopo che terreno era gelato si portavano al pascolo le pecore. Si diceva andare alla senó, quando il grano è germinato e ha accestito. Radunavamo insieme tutte le pecore del villaggio: un giorno si andava in un campo, il giorno successivo in un altro.” MP Louvin

Al termine delle operazioni di semina, incrociando i giovani rami degli arbusti che crescevano nei pressi del campo, era realizzata una croce. Posta al centro del campo, la croce era un segno di affidamento del futuro raccolto a Dio.

“Finita la semina, soprattutto dopo la semina del grano, c’era l’abitudine di fare una croce e metterla in mezzo al campo. Ogni famiglia generalmente lo faceva. Noi lo facevamo.” L Martin

Passato l’inverno e sciolta la neve la segale e il frumento riprendevano la loro crescita allungando i culmi sino alla fine della primavera quando, ai primi tepori estivi, spigavano.

“La seioletta, che è la segale primaverile, la seminavamo a maggio, quando la neve si era sciolta. Si preparava il campo e si seminava.” A e C Cachoz

A partire dalla fine del mese di luglio, sino alla metà di agosto, a seconda dell’altitudine e dell’esposizione, nonché delle condizioni climatiche, iniziava la raccolta, più precoce rispetto alle abitudini odierne.

La raccolta dei cereali prevede due fasi: il taglio o mietitura e la sgranatura della spiga o trebbiatura. Le fasi, svolte contemporaneamente oggi grazie mietitrebbiatrici, un tempo erano svolte separatamente. La mietitura era eseguita manualmente; la segale ed il frumento erano tagliati con la falce messoria e raccolti in mannelli che erano stesi sul campo o riuniti a formare covoni. Era consuetudine mietere di mattina, in quanto la paglia, conservando l’umidità, era più facile da legare. La mietitura iniziava quando i cereali non erano ancora completamente maturi, in quanto a completa maturazione, sia il frumento che la segale, in particolare, tendono a sgranare, e pertanto una parte del raccolto sarebbe andata persa. La maturazione era quindi completata nel fienile, luogo dove avveniva la successiva fase di trebbiatura.

“Per raccogliere non si guardava la luna, si guardava che il tempo fosse stabile, bello, asciutto. Quando raccoglievano la segale usavano delle lenzuola di canapa pesante: la segale o il grano erano avvolti nelle lenzuola e caricati sul mulo, incrociati perché non cadessero ma rimanessero in equilibrio. Erano quindi portati nel fienile, nel dzerbì; poi li mettevano sul talapàn, perché seccassero bene.” MP Louvin

Con molta attenzione i mannelli erano disposti su più strati, affastellati uno sull’altro, con le spighe rivolte nella parte interna, quindi caricati sul dorso di un mulo, o in alcuni casi, grazie all’utilizzo di slitte, erano trasportati dai campi al fienile.

“Io ho cominciato a tredici anni. Aiutavo mia mamma; avevamo un mayen a Gerbelle e lassù veniva un ottimo grano perché c’era la blantzetta, un terreno adatto. Lo si portava poi giù con la slitta. Non c’era altro modo per trasportarlo.” G Pellissier

Nel fienile i mannelli erano lasciati essiccare, quindi si procedeva con la trebbiatura.

All’inizio del XX secolo furono introdotte le trebbiatrici meccaniche, da prima manuali e successivamente dotate di motore. Nelle epoche più lontane, la battitura del frumento e della segale era invece eseguita mediante l’utilizzo di uno strumento specifico, il flèi, costituito da due bastoni uniti tra loro con una membrana di cuoio, il cui suono ritmato caratterizzava il periodo autunnale.

Come molti momenti della vita contadina di un tempo, la trebbiatura era un'occasione di aggregazione. Gli abitanti del villaggio si radunavano nel fienile o nel cortile dove era posta la trebbia e seguivano le diverse operazioni.

“Per trebbiare veniva un uomo di Introd: Luis d’Arby, che aveva la trebbiatrice elettrica. Si portava la trebbiatrice a Voix in un fienile grande: una famiglia imprestava il fienile e a turno andavamo a trebbiare... ed era una festa!” L Martin

La seiletta era invece raccolta nel mese di settembre, portata nel fienile per completare la maturazione, quindi trebbiata nel periodo invernale.

“Dopo che si era raccolto, si lasciava un po’ asciugare... si appendeva nel fienile e la battevamo a dicembre. Si vedeva quando era asciutta, perché cambiava colore e la spiga perdeva i semi.” A e C Cachoz

In seguito alla trebbiatura le granaglie erano vagliate per eliminare le eventuali impurità rimaste, quindi erano riposte all’interno di grandi madie, dette artze, in attesa di essere macinate.

Con il benessere economico dell’inizio degli anni ’60 del secolo scorso la coltura dei cereali è stata abbandonata.

I campi pianeggianti, un tempo coltivati a cereali, sono stati riconvertiti a prato mentre i piccoli appezzamenti ricavati sui terrazzamenti, lentamente sono stati coperti dalla vegetazione spontanea. La natura si è riappropriata degli spazi che un tempo, con grande sacrificio, l’uomo aveva sottratto alla montagna. Gli ultimi campi coltivati sono stati seminati con la seiletta dalla famiglia Cachoz, nel villaggio di Malignon, nell’autunno del 1994.

Circa un decennio dopo, a partire dalla prima metà degli anni 2000, un piccolo campo per la moltiplicazione dell’ecotipo di segale SC 50 Rhêmes-Saint-Georges è stato seminato a Voix. Oggigiorno sul territorio di Rhêmes-Saint-Georges, in particolare nelle frazioni di Vieux e Voix, è possibile riconoscere nuovamente il caratteristico colore dei campi di segale.

I mulini

I mulini di Rhêmes-Saint-Georges, analogamente ai mulini presenti in numerose valli laterali valdostane, si presentano come piccole e discrete abitazioni, sapientemente costruite lungo il bordo dei torrenti.

Nei secoli passati, e sino a pochi anni orsono, i canali di derivazione, dialettalmente chiamati ru, hanno condotto l’acqua dalla Dora di Rhêmes sino ai mulini. La loro manutenzione era assicurata dalle corvée annuali organizzate dagli abitanti dei villaggi, nonché da coloro che utilizzavano il mulino, nel periodo autunnale, precedentemente la messa in funzione del mulino stesso.

“Ricordo che c’era la corvée per sistemare il ruscello che portava l’acqua dalla Dora al mulino. Bisognava pulirlo, una volta l’anno, prima di macinare. Partecipavamo quasi tutti, volontariamente. Era un dovere morale.” L Martin



La segale ed il grano erano macinati in autunno, periodo nel quale l'acqua del torrente, ancora abbondante, non serviva più per irrigare i prati o i campi e i lavori della campagna erano ormai terminati.

Il lavoro al mulino era prevalentemente maschile in quanto richiedeva una buona forza nell'alzare i sacchi di cereali prima, e di farina poi.

Una volta messo in funzione il mulino, i cereali, separatamente, erano versati nella tramoggia, quindi era regolata l'altezza della macina in funzione della granulometria desiderata.

“La farina non era macinata fine ma più grossolana. Mi ricordo che la stringevano nel pugno per capirne la granulometria: stringendo il pugno la farina non doveva rimanere compatta. Se la farina è macinata fine rimane tutta unita.” MP Louvin

Il mulino non era mai abbandonato durante la fase di macinazione: gli uomini controllavano il flusso dell'acqua, la velocità della macina, pronti ad intervenire in caso di necessità.

La farina all'interno dei sacchi di canapa, era riposta negli artsón, prima di essere utilizzata, nei mesi successivi, per la produzione del pane.

Oggi giorno sul territorio di Rhêmes-Saint-Georges, sebbene non più in funzione, sono ben conservati e visibili quattro mulini, rispettivamente nelle frazioni di Proussaz, Frassinney, Voix e La Fabrique. Un quinto mulino, nella frazione di Melignon, è stato utilizzato sino agli anni '90 del secolo scorso quando una valanga l'ha completamente distrutto.

I mulini non erano utilizzati esclusivamente dagli abitanti del villaggio; anche gli abitanti dei villaggi vicini, privi di mulino, potevano avvalersene.

Mulino di Frassinney

Già menzionato nel Catasto Sardo, tuttavia riporta incisa sulla macina e sulla travatura la data 1909, anno in cui, probabilmente, fu oggetto di ricostruzione.

Sorgendo in prossimità dei torrenti, i mulini sono da sempre stati oggetto di alluvioni o smottamenti; la struttura semplice ed i materiali utilizzati, facilmente reperibili in loco, agevolavano la riedificazione.

Il canale di deriva dell'acqua è in parte interrato, tuttavia nei tratti scoperti è ancora possibile osservare la canalizzazione in legno.

Il mulino era principalmente utilizzato dagli abitanti del villaggio, che, a poca distanza, avevano costruito anche il forno.

Mulino di Proussaz

La costruzione del mulino di Proussaz è verosimilmente anteriore al XX secolo, tuttavia non sono riportate date che ne accertino la costruzione o il rifacimento. La ruota motrice, così come il meccanismo idraulico e la macina si presentano ancora in buono stato, sebbene non più utilizzati da numerosi decenni.

Il mulino, visibile dalla strada regionale, si trova nei pressi del ponte che attraversa la Dora.

Mulino di Voix

Una pietra nel piccolo edificio in muratura riporta la data di costruzione 1862, sebbene la presenza di un mulino nell'abitato di Voix sia già annoverata nel Catasto Sardo. Il mulino è stato costruito a poca distanza dalla Dora di Rhêmes, ed il canale di derivazione dell'acqua (sia di adduzione che di scarico) è ancora oggi in parte visibile.

La struttura dell'edificio è molto semplice, costruita su due piani, di cui il sottostante parzialmente interrato. Nella camera bassa, chiamata anche camera delle acque, è presente la ruota motrice a cucchiai in legno; nella camera soprastante si trova un piccolo soppalco con la tramoggia e le macine attorno alle quali vi è una copertura di legno con un'unica apertura sotto la quale si trova l'artse, arca da granaglie in legno, in cui erano posti i sacchi per raccogliere la farina appena macinata.

Il mulino era principalmente utilizzato dagli abitanti di Voix e del vicino villaggio di Le Cachoz, separato dalla frazione dalla Dora di Rhêmes.

“Ero bambino e andavo ad accompagnare mio nonno da Le Cachoz al mulino di Voix. Lui portava a macinare i sacchi sulle spalle e io lo seguivo. Mi ricordo del freddo, soprattutto nell'attraversare il ponte sulla Dora di Rhêmes. Il rumore dell'acqua e della macina. Ricordo l'attenzione che si doveva prestare nel non sprecare assolutamente nulla.” L Martin

Non esistono regolamenti scritti che indicano chi avesse il diritto di iniziare le operazioni di molitura; tacitamente iniziavano le famiglie di Voix e a rotazione una famiglia dopo l'altra.

Il mulino macinava giorno e notte, ininterrottamente, finché tutte le famiglie non avevano terminato la molitura.

L'alluvione del 14-15 giugno 1957 provocò notevoli danni all'edificio, che negli anni seguenti fu oggetto di restauro. Un secondo importante restauro, ma di tipo architettonico conservativo, è stato realizzato nel 2012/2013 grazie al contributo della LR per il restauro e la conservazione del patrimonio edilizio artistico, storico e ambientale; il mulino, non più utilizzato, rimane un importante testimone della vita rurale di un tempo.

Grazie al progetto La Vallée du Seigle è stata realizzata una piccola centralina idroelettrica per l'illuminazione interna ed esterna del mulino stesso.

Mulino di La Fabrique

La costruzione del mulino di La Fabrique è sicuramente antecedente al XX secolo. L'edificio si presenta oggi ben conservato, con tetto in lose e travatura in legno, sulla quale è riportata la data 1957; l'alluvione, analogamente a quanto accaduto al mulino di Voix, causò ingenti danni alla struttura, che necessitò di importanti interventi di ricostruzione.

L'artse, un tempo di legno, è ora realizzata in cemento; è invece originale il dispositivo idraulico, la macina e la ruota motrice in legno, ancora visibile nella camera delle acque.

Per i Sèndzordsèn è il mulino della "presa", ed era utilizzato dagli abitanti della frazione e dei villaggi di Vieux, Le Coveyrand e Sarral. In prossimità si trovava un tempo anche la segheria che sfruttava l'acqua proveniente dal vicino torrente. Un canale di deriva in legno, conduceva l'acqua dalla Dora al mulino.

"A turno ogni famiglia andava a macinare. Si chiedeva a Provino se il mulino era libero: noi andavamo al mulino vicino alla presa. Non andavamo al mulino di Voix, perché quello era di Voix!"

Un bel mulino quello della presa: a pietra! Quando macinavano, deviavano l'acqua. Noi abbiamo sempre macinato lì. Si macinava verso settembre-ottobre. Il pane non veniva fatto subito dopo la macinazione, si aspettava; si doveva prima lasciar riposare la farina." MP Louvin

I forni

Ogni villaggio un tempo aveva il suo forno da pane, facilmente riconoscibile anche al giorno d'oggi per la caratteristica apertura a forma triangolare, talora arcuata, a seconda dell'epoca di costruzione e/o del gusto del costruttore stesso.

In alcuni casi i forni del villaggio potevano essere anche più d'uno; accanto ai forn comunitari si trovano forni privati, tuttavia al servizio dell'intera comunità.

I forni potevano essere costruiti in posizione pianeggiante, così come in pendenza, all'interno o all'esterno del perimetro del villaggio, e le diverse combinazioni caratterizzavano e caratterizzano tutt'ora un forno da un altro.

Un tempo indispensabili per la sopravvivenza della comunità, i forni da pane costituiscono oggi un ricco ed importante patrimonio architettonico e testimoniano la forte unione delle comunità di un tempo.

Nel comune di Rhêmes-Saint-Georges, all'inizio del XX secolo, sono documentati 14 forni, dei quali 7 sono ancor oggi visibili; sono strutture semplici ma costruite con fattura eccellente, tanto da presentarsi ai giorni nostri pressoché inalterate.

Forno di Le Coveyrand

Il forno di Le Coveyrand risale al XIX secolo; l'edificio si trova all'interno del villaggio e presenta una caratteristica forma semicircolare, in buono stato di conservazione, con tetto in lose. Un'altra particolarità lo caratterizza è la bocca del forno, realizzata in mattoni refrattari. In prossimità si trova una fontana.

"Prima ogni villaggio aveva il suo forno: noi avevamo il forno a Le Coveyrand, il villaggio prima di arrivare alla chiesa. Lì tutti insieme facevamo il pane. Lo preparavamo dentro la nostra stalla."

Avevamo una stalla abbastanza grande, era caldo, e lì preparavamo circa una trentina di infornate.” G Pellissier

Forno di Le Créton

Il forno sorge esternamente al villaggio, ed è il primo edificio che si incontra nei pressi della cappella. Come gli altri forni, in prossimità presenta una fontana. La sua caratteristica principale è la particolare capriata in pietra e legno.

Forno di Frassiney

L'edificio sorge esternamente alla frazione e presenta elementi architettonici che lo distinguono rispetto agli altri forni del comune. La presenza di un camino per l'evacuazione del fumo, posto centralmente nella struttura, e di un condotto supplementare di aereazione, nonché l'ampio atrio coperto e la piccola finestra laterale sono elementi che oltre a caratterizzare la struttura sottolineano l'attenzione posta nella sua realizzazione, nonché una certa agiatezza. Il forno, non più utilizzato dalla fine degli anni '50, poteva contenere sino a 120 pani.

“Si diceva che il forno di Frassiney fosse caldo quando dalla vicina fontana usciva acqua calda.” S Pellissier

Forno di Melignon

La sua costruzione risale verosimilmente al 1867, data indicata su di una pietra situata vicino alla bocca del forno. Tuttavia, una seconda data, posta sul colmo e sul muro a nord-est, fa pensare ad una successiva ristrutturazione. Un recente intervento di restauro architettonico-conservativo è stato realizzato nel 2012. Il forno è collocato a monte del villaggio, in uno degli ultimi edifici.

“Un tempo nel villaggio non c'erano le luci pubbliche. Era buio. Noi eravamo la prima casa del villaggio e il forno era l'ultima. Veniva allora una persona che aveva fatto l'elettricista, tirava dei lunghi fili, e metteva una luce qui e una là, per illuminare il villaggio. Perché il pane era fatto anche di sera.” A e C Cacho

Il forno è stato utilizzato sino alla fine degli anni '70 del secolo scorso: la sua superficie, di circa 23 m², lo rendeva il forno di maggiori dimensioni presente sull'intero territorio comunale. Principalmente per questa ragione è stato utilizzato anche da alcune famiglie dei villaggi di Frassiney e di Le Coveyrand.

“Più recentemente, quando siamo stati più che pochi, si faceva il pane tutti insieme. Il forno di Melignon era grande e conteneva fino a 100/120 pani, quando era proprio pieno! Facevamo la croce e poi dei segni, per indicare le diverse infornate.” A e C Cacho

Forno di Proussaz

Assieme al forno del villaggio di Melignon è stato uno degli ultimi forni ad essere stato utilizzato. L'edificio che ospita il forno si trova nel centro della frazione; è piccolo e chiuso su tre lati. La bocca del forno ha una particolare forma a campana, che la caratterizza; la porta, un tempo di pietra, è stata sostituita da una più agevole porta in metallo, dotata di due maniglie.

Forno di Voix

Il forno di Voix è tra i più antichi di Rhêmes-Saint-Georges; costruito probabilmente nel 1838, come indica un'iscrizione e nel corso del XX secolo è stato oggetto di ristrutturazione.

Forno di Vieux

Il forno di Vieux è l'ultimo forno ad essere stato costruito; realizzato da parte dell'amministrazione comunale per rispondere alle nuove esigenze della comunità di Rhêmes-Saint-Georges è stato inaugurato il 23 ottobre 1977.

Si tratta di una struttura moderna, in particolare nella concezione: attiguo al forno sorge infatti il pastino, locale per la preparazione del pane, dotato di una stufa e quasi dal principio di un'impastatrice meccanica.

Alla fine degli anni '60 del secolo scorso le abitudini dei Sèndzordzèn, così come di buona parte degli abitanti delle vallate alpine, mutarono notevolmente. La maggiore disponibilità economica portò ad un lento cambiamento nelle abitudini alimentari; si passò da un regime di autarchia all'acquisto della farina per la panificazione, quindi direttamente all'acquisto, pressoché giornaliero, di pane fresco. Ecco che i forni di un tempo erano diventati troppo grandi per le nuove esigenze. Inoltre, se un tempo non era inusuale chiedere ospitalità nelle stalle o nelle abitazioni per la preparazione del pane, la nuova società imponeva nuove regole. In ultimo il cambiamento si manifestò anche nella struttura delle case di nuova realizzazione, così come nelle ristrutturazioni, i locali un tempo indispensabili per la famiglia, come il sechoi dov'era riposto e conservato il pane durante tutto l'anno, erano completamente eliminati.

“Il nuovo forno presentava una maggiore comodità rispetto ai forni dei villaggi. Tutti i vecchi forni erano esterni e quando c'era da fare il pane si doveva chiedere ospitalità per impastare a chi abitava vicino al forno, altrimenti dicevano che il pane veniva freddo!” S Cossard

L'amministrazione dell'epoca, interrogatasi sui cambiamenti e sulle nuove necessità, decise di realizzare un nuovo forno, che sarebbe stato di proprietà del comune, a servizio di tutti gli abitanti.

Il progetto iniziale prevedeva un solo forno, tuttavia, in corso d'opera, fu deciso di realizzarne due, indipendenti tra loro: uno più grande, che poteva contenere sino a 100 pani, ed uno più piccolo da 50, per venire il più possibile incontro alle esigenze della comunità.

Il forno è una struttura particolare, che per essere realizzata necessita di specifici accorgimenti, sia nelle dimensioni, che nelle proporzioni, nell'utilizzo del materiale, delle pietre. In tempi

antichi i costruttori di forni emigravano stagionalmente dal Piemonte o dalla bassa Valle Lys per prestare la loro opera.

“Ho avuto allora il contatto di una persona di Cuneo che realizzava forni e ne aveva già fatti in Bassa Valle. Ho cercato il nome ed il numero di telefono e l’ho chiamato, e lui è venuto a vedere! Mi ha detto di occuparmi della struttura, che lui avrebbe fatto il resto. E infatti siamo stati d’accordo così! E a forno ultimato è possibile dire che si tratta davvero di un bel forno!” S Cossard

Il forno di Vieux è l’unico ad essere ancora oggi utilizzato: molte famiglie di Rhêmes-Saint-Georges continuano la tradizione di cuocere il pane una volta l’anno, in particolare nel periodo invernale. Il forno è utilizzato inoltre per alcune manifestazioni di valorizzazione della cultura alimentare come Lo pan ner, nel mese di ottobre, o per La Couetta di Pan Ner, manifestazione locale di valorizzazione della segale, nel mese di agosto.

La preparazione e la cottura del pane rappresentavano e rappresentano tutt’oggi un importante momento di aggregazione e di vita comunitaria a cui i Sèndzordzèn sono legati, affettivamente e culturalmente.

“Portiamo avanti una piccola tradizione, che abbiamo sempre avuto qui a Rhêmes-Saint-Georges, ovvero quella di fare il pane in casa. Mio papà ha imparato probabilmente da suo papà, dalla sua famiglia.” S Pellissier

Un tempo le diverse operazioni erano vissute con grande impegno e senso di responsabilità in quanto il pane preparato avrebbe assicurato il nutrimento per l’intero anno successivo; oggi invece assume un carattere pressoché rituale.

“La tradizione di fare il pane però, quella è rimasta. Noi l’abbiamo sempre fatto. In casa nostra sempre. Adesso non lo faccio più, ma mio fratello Gianni continua! Abbiamo continuato a fare il pane perché ci piaceva!” MP Louvin

Così come per altre attività, anche nella preparazione e cottura del pane si osservavano le fasi lunari; il periodo migliore era la luna calante, detta dialettalmente dura. In questa fase il pane prodotto si sarebbe conservato maggiormente. Ancora oggi chi prepara il pane osserva la luna, sebbene questo non sia più essiccato ma bensì conservato prevalentemente in congelatore.

“Il pane si faceva d’autunno, nel tardo autunno, fine novembre, primi di dicembre. Guardavamo la luna. Quando la luna è calante, perché si conservano più a lungo. Almeno così si dice: i vecchi hanno sempre detto così... poi non lo so! Dicevano che con la luna crescente non si conservano, o meglio si conservano meno. Allora facevano il pane una volta l’anno e questo doveva conservarsi per tutto l’anno successivo! Non avevano il pane bianco che abbiamo oggi.” S Pellissier

Per la preparazione dell’impasto era utilizzato il lievito madre, il più delle volte preparato da un anno all’altro. Nella preparazione dell’ultima infornata alcuni pani erano messi da parte senza farli cuocere, quindi fatti essiccare e conservati in un luogo asciutto e ventilato. L’anno seguente, alcuni giorni prima dell’accensione del forno erano sbriciolati; si aggiungeva la farina e l’acqua, quindi erano riposti in un luogo caldo, in genere vicino ad una stufa o nelle stalle, perché iniziasse la fermentazione.

“Non si comprava il lievito. Si teneva un pane, non lo si faceva cuocere, lo si appiattiva bene e lo si lasciava asciugare. All’aria. E l’anno dopo si aggiungeva farina, acqua e si metteva al caldo, sotto la stufa. Coperto. Et Voilà! Una volta ci si aggiustava come si poteva. Un po’ alla volta è arrivato il lievito di birra, e adesso si usa quello!” A e C Cachoz

In alcuni casi, la prima famiglia ad utilizzare il forno, riattivava il lievito; una parte dell’impasto era tenuta da parte per la famiglia successiva e così facendo per tutti i turni successivi. Oggigiorno, per la produzione del pane è prevalentemente utilizzato il lievito di birra, che non necessita di particolari preparazioni ed assicura una rapida lievitazione.

L’acqua utilizzata per la preparazione del pane non era quella della onnipresente fontana, bensì, nel passato, era utilizzata l’acqua del canale di derivazione del mulino. Era uso comune pensare che fosse migliore.

“L’acqua non la prendevano alla fontana, andavamo a prendere l’acqua “sbattuta” della condotta che portava l’acqua dalla Dora al mulino.” MP Louvin

Per la preparazione dell’impasto si utilizzava la farina di segale miscelata con la farina di frumento; la diversa percentuale era dettata dalle possibilità, anche economiche, della famiglia. Se non si possedevano campi di frumento, la farina doveva essere acquistata. In alcuni casi poteva essere barattata, ma erano molto rari, perché considerata preziosa. Oggi la miscela di farine differisce principalmente in relazione al gusto personale ed alla tradizione familiare.

“Noi mettiamo circa 20 kg di farina di segale, su 80 kg totali, la restante parte è di farina di grano. Secondo il nostro modo di fare il pane, la nostra ricetta familiare. Nella nostra famiglia la segale è buona! Dà un buon gusto al pane; ma se troppa diventa poi un pane pesante, che diventa scuro.” S Pellissier

Impastare era il compito degli uomini: richiedeva infatti molta energia e forza. Alle donne era demandata invece la preparazione del pane.

“Era faticoso impastare a mano! Un tempo buttavano dentro la madia un bottone, un piccolo soldo, o un fagiolo: chi impastava doveva trovarlo e questo voleva dire che aveva impastato bene!” A e C Cachoz

Oggigiorno l’impasto è realizzato meccanicamente; l’acquisto di una impastatrice elettrica ha semplificato e velocizzato l’operazione, tuttavia la preparazione del pane è rimasta, quasi ad esclusiva prerogativa delle donne.

“Qui sono le donne che preparano il pane: quattro o cinque a seconda delle volte. Se manca qualche donna, allora anche gli uomini aiutano. Ma normalmente gli uomini trasportano le assi con il pane pronto per essere infornato.” S Pellissier

Per scaldare il forno era utilizzata la legna che si trovava in loco. In particolare, il primo turno di cottura comportava l’utilizzo di una grande quantità di legna, in quanto il forno era rimasto spento per quasi un anno di tempo. Inoltre, il pane era cotto in pieno inverno, periodo nel quale, in una zona di montagna come Rhêmes-Saint-Georges, le temperature erano di alcuni gradi sotto lo zero. In diversi forni del comune era consuetudine che tutti gli abitanti del villaggio portassero della legna per la sua riaccensione. L’operazione era così importante e delicata da meritarsi un nome preciso: dechouée lo for.

“Non c’era un accordo, un regolamento prestabilito su chi iniziasse a fare il pane, chi voleva iniziava per primo. Tutti portavano la legna per déchoué lo for, se non era ben scaldato dal giorno precedente, la prima infornata andava male!” MP Louvin

Ciascuna famiglia, a turno, scaldava quindi il forno con la propria legna, prima di cuocere il proprio pane. Il tipo di legno utilizzato dipendeva dalle proprietà della famiglia. Le migliori essenze erano le latifoglie; diversamente si cercava di utilizzare poco le essenze resinose, in quanto tendono a sporcare maggiormente il forno, nonché a conferirgli un odore particolare.

“Per scaldare il forno usiamo la nostra legna, quella che c’è qui. Qui c’è molto Ontano. Se si utilizzano alcuni tipi di legname si sporca maggiormente il forno, e quindi diventa più difficile da pulire, si rischia di sporcare il pane, (...) Quando prepariamo la legna per noi, per casa, prepariamo anche già la legna che servirà per scaldare il forno, già tagliato e pronto per essere utilizzato! Quando si vede un pezzo, lo si prepara e lo si mette da parte.” S Pellissier

Il forno era, ed è tutt’ora scaldato il giorno precedente la cottura. Il fornaseun, fornaio, esperto conoscitore del forno, riconosceva la temperatura giusta per infornare.

“Si regolavano mettendo la mano. Nostro papà faceva così. E anche tutti gli altri. O altrimenti buttavano un po’ di farina: se veniva rossa subito, se bruciava, o no. Se era troppo caldo allora passavano lo straccio...” A e C Chachoz

Diverse erano le tecniche adottate, principalmente in base alla sua esperienza, per capire allorquando il forno, raggiunta la temperatura corretta, potesse essere pulito e preparato per la cottura.

“Una volta il fornaseun metteva la mano dentro il forno, e capiva! Poi guardava la volta: se era bianca allora voleva dire che andava bene, il forno era caldo. Però bisognava anche controllare di non avere il forno troppo caldo! È sempre meglio avere il forno un po’ meno caldo. Piuttosto si lasciano i pani cuocere un po’ più a lungo. Se il forno è troppo caldo la parte superiore del pane brucia subito e non cuoce internamente. Si rischia di perdere l’infornata. In questi casi il termometro ci aiuta parecchio! S Pellissier

Il pane preparato nel pastino era nel frattempo posto su specifiche assi, che prendono il nome dialettale di lan, in attesa di essere trasportato al forno. In alcuni casi, oltre ad essere posto sull’asse, il pane era coperto con alcune lenzuola, questo assicurava che la sua temperatura rimanesse costante.

“Quando il pane era pronto per la cottura veniva messo, si diceva, su di un letto, coperto con le lenzuola e coperte e lì riposava fino al momento di essere infornato. Quindi partivano tutti insieme.

*Non bisognava fare aspettare troppo il forno! Perché si raffreddava subito d’inverno!”
A e C Cacho*

Il fornaseun puliva il forno dalla brace mediante l’utilizzo del tirabrace, quindi passava uno straccio inumidito per pulire il forno. L’operazione permetteva di rimuovere la cenere, che avrebbe sporcato il pane, nonché di abbassarne leggermente la temperatura. Ad ogni infornata

erano e, sono tutt'oggi, ripetute le stesse operazioni. La figura del fornaseun è particolarmente importante, in quanto riferimento e conoscitore del forno.

“Bisogna conoscere il forno... se mi dicessero di andare a fare un'infornata in qualche altro forno, non so se... dovrei prima vederlo, conoscerlo, perchè cambia la volta! Utilizzare un altro forno non sarebbe così semplice!” S Pellissier

Poco prima di infornare il pane è consuetudine incidere ogni forma con un taglio. Oltre ad avere una funzione di riconoscimento, ne assicura una migliore cottura.

“Nella nostra famiglia segniamo il pane della prima infornata incidendolo a metà, mentre la seconda con una croce, poi si alterna. È una tradizione, e se tagliati, secondo noi, cuocion meglio.

Una volta c'erano proprio le marche del pane, ciascuna famiglia aveva la sua. Gli amici che adesso vengono a fare il pane me ne hanno regalato una, con le iniziali del mio nome. È stato un regalo molto apprezzato.” S Pellissier

L'incisione a croce, particolarmente diffusa nel passato, era da un lato ringraziamento a Dio per il pane, frutto della terra e del lavoro dell'uomo, e dall'altra un affidamento.

Nel passato era inoltre frequente marcare il pane. Le marche avevano un utilizzo preciso: indicare la proprietà con un'incisione personale, in particolare nel caso in cui diverse famiglie utilizzavano contemporaneamente il forno del villaggio. Non era così inconsueto, infatti, che più famiglie usassero insieme il forno. Il pane era quindi marcato e diventava riconoscibile.

Le marche da pane, in particolare quelle più antiche, sono oggetti ai quali le famiglie sono oggi giorno principalmente legate affettivamente, e laddove conservate, fanno bella mostra sulle mensole della cucina, come antichi oggetti d'arte rurale. In effetti è possibile dire che proprio di questo si trattano. Molto spesso erano realizzate da coloro che le utilizzavano, ma molte presentano intagli precisi ed eleganti, che fanno più pensare alle mani di un artigiano esperto. I motivi decorativi potevano essere i più svariati: segni religiosi, motivi figurativi, iniziali del capofamiglia. Anche le forme potevano essere diverse: cubiche, tornite, con lato concavo.

Una volta inciso o marcato, il pane è infornato. L'operazione dura anche diversi minuti, a seconda della dimensione del forno. Per tale ragione, il fornaseun presta particolare attenzione a verificare la corretta ed omogenea cottura del pane.

“Per sapere se il pane è cotto lo si “batte”: uno alla volta... tutti sono battuti! Se cotto si inizia a tirarlo fuori. Solo quelli che sono cotti! Sovente si chiude nuovamente, se si sente ad esempio che il suono non è ancora sordo. Lo si lascia ancora cuocere un momento.” S Pellissier

Una volta cotto, il pane è velocemente sfornato; nel passato gli uomini si disponevano in fila e passavano rapidamente il pane di mano in mano sino a riporlo su appositi sostegni, ordinatamente in verticale. Poiché il pane era prodotto una sola volta l'anno, la sua conservazione era importantissima. Una volta raffreddato, il pane era conservato sul ratelé, apposta rastrelliera, nel solaio per alcuni giorni, affinché seccasse correttamente, senza ammuffire. Quindi era nascosto all'interno di madie per la conservazione, o, in alcuni casi lasciato sul ratelé.

“Tutte le famiglie avevano una stanza del pane: una camera, generalmente tutta in legno dove veniva conservato il pane; chi non ce l’aveva, metteva il pane nel fienile. La nostra aveva delle assi verticali, dei ratelé. Appena il pane era pronto lo si metteva in terra, avvolto con delle coperte, per due giorni, non so però perché lo si facesse. Poi il pane era sistemato sul ratelé; una volta secco, era riposto dentro delle artse.” MP Louvin

Oltre al pane di segale e frumento, alcune famiglie producevano il pane con le patate. Era un pane povero: le patate erano utilizzate in sostituzione della farina di frumento.

“Facevamo anche il pane con le patate! Noi, come tante altre famiglie. Quando non c’era tanta farina, patate ne avevamo fin che ne volevamo! Le patate le producevamo, invece la farina di

grano bisognava comprarla. C’è da dire che quando il pane di patate secca diventa molto più duro, ma all’inizio si mantiene più a lungo tenero. Si metteva tutta la patata, compresa la buccia. Si cercavano quelle un po’ belle, che non avessero la buccia troppo rovinata, ma si metteva tutto. Si facevano bollire, patate perbolie. Quando erano ancora calde si schiacciavano con un rastrello di ferro. Noi usavamo il rastrello... Si voltavano le patate nella mà, che era di legno, e si schiacciavano.” A e C Cachoz

Alla fine della cottura del pane, ancora oggi nell’ultima infornata, si preparano alcune pagnotte più piccole, dolci, chiamate flantze. Erano il dolce delle feste.

“Nell’ultima infornata mettiamo qualche flantze, un pane più delicato, dolce, preparato con il latte! E per i bambini si fa il galletto!” G Pellissier

Nella tradizione valdostana, diversi erano i pani benedetti. Nella frazione di Proussaz era consuetudine preparare un pane a forma di treccia per la benedizione il giorno della festa patronale di Sant’Agata, il 5 febbraio. Questo pane tuttavia non era consumato il giorno della festa, ma era distribuito il primo giorno di pascolo primaverile, alla famiglia come agli animali, in segno di affidamento a Dio.

“Facevamo una treccia, lunga una trentina di centimetri, tagliata a spiga, che si portava a benedire il giorno di Sant’Agata (Sènt’Aguetta) durante la messa. Il giorno in cui gli animali erano fatti uscire dalla stalla per il pascolo, a giugno, era recitata una preghiera e veniva dato loro un pezzetto del pane benedetto, ormai secco. Ogni famiglia lo faceva. Era detta La trèhe de Sènt’Aguetta.” MP Louvin

Con la seiletta, oltre alla produzione di pane, si preparavano les arolettes. Al cereale sono attribuite diverse proprietà e per questa ragione la farina era utilizzata per la preparazione di pappette ricostituenti, quando in famiglia qualcuno era ammalato o inappetente.

“Con la seiletta si facevano le arolettes, una pappetta che si preparava con la farina e un po’ d’acqua. Era abbastanza liquida, si girava, come per preparare un semolino, e poi, una volta pronta, si aggiungevano due cucchiaini di vino. E questo era un ricostituente, per gli uomini, ma anche per gli animali.” A e C Cachoz

Valorizzazione della filiera cerealicola locale

L'amministrazione comunale di Rhêmes-Saint-Georges, a partire dalla seconda metà degli anni 2000, ha avviato un percorso di conservazione e valorizzazione del suo patrimonio storico culturale architettonico, in particolare aderendo a progetti di tutela e riqualificazione del patrimonio rurale. Grazie a fondi regionali ed europei, l'amministrazione comunale, ha dapprima recuperato alcuni forni e mulini, e successivamente sviluppato percorsi ludicodidattici volti a far conoscere il proprio territorio e le sue peculiarità. Nello specifico, il progetto La Vallée du Seigle ha come obiettivo la valorizzazione della filiera cerealicola locale, ed in particolare dell'ecotipo di segale SC 50 Rhêmes-Saint-Georges e dei forni e mulini frazionali, presenti sull'intero territorio comunale.

La particolare conformazione geografica, nonché la sua storia, fanno sì che Rhêmes-Saint-Georges abbia conservato pressoché intatti i suoi tratti tradizionali di paese di montagna, in cui la vita rurale, sempre più associata all'accoglienza turistica, costituisce da un lato il passato, dall'altra parte il futuro a cui guardare.

Bibliografia

AA.VV., 1984. *Enciclopedia Agraria Italiana*. Ramo Editoriale degli Autori, pp. 144-152

AA.VV., 2007. *Rhêmes-Saint-Georges. Pays du Val d'Aoste*. Imprimerie Valdôtaine, p. 95

Amis du musée d'Étroubles, 1987. *Du Blé au pain*. Musumeci Editore, p. 105. ISBN 88-7032-246-7

Argentier L., 2004. *Leçon sur l'agriculture valdôtaine. Le Château*, pp. 117-124. ISBN 88-7637-007-2

Bétemps A., Philippot L., 2005. *Autour de la table de la "mèizón" au début du XXe siècle. In Conserver le souvenir... se souvenir pour conserver*. Arti grafiche E. Duc, pp. 14-51

Casagrande M., 1997. *Forni da pane. Panificazione, memoria e tradizione a Champorcher in Valle d'Aosta*. Priuli & Verlucca, Ivrea, p. 96. ISBN 978-88-8068-063-5

Cerutti A.V., 2008. *Il clima in Valle d'Aosta*. Environnement, 41

Chatelain J., 1998. *Marcare il pane, decorare il burro. Gesti e stampi nella vita quotidiana. Grafismi e simbolismi nelle Alpi occidentali*. Priuli & Verlucca, Ivrea, p. 120. ISBN 978-88-8068-079-6

Cretier P., 2009. *La produzione di cereali in Valle d'Aosta*. L'Informatore Agricolo, 3

De Tillier J.B., 1994. *Historique de la Vallée d'Aoste. Par les soins d'André Zanotto 1e édition intégrale*. Imprimerie ITLA, pp. 108

Dimitrova Harizanova R., 2016. *Individuazione e rilevamento dei beni minori del paesaggio rurale nelle valli valdostane del Parco Nazionale Gran Paradiso*. Progetto di work experience presso l'Ente Parco Nazionale Gran Paradiso M.I.C.Ro.P.A.R.Co - Metodo d'Indagine per la Conservazione e il Recupero del Patrimonio Ambientale, Rurale e Costruito, p. 60



Dunoyer C., 2005. *Analyse et interprétation de quelques gestes inhérents aux pratiques alimentaires dans l'aire alpine*. In *Alimentation traditionnelle en Montagne*. Arti grafiche E. Duc, pp. 147-153

Gaude P. G., 1976. *I cereali minori dall'orzo al panico*. Paravia, p. 144

Janin B., 1963. *La vie rurale et pastorale dans le Val de Rhêmes*. Revue de géographie alpine, 51 (3), pp. 463-513

Janin B., 1991. *Le Val d'Aoste, tradition et renouveau*. Musumeci Editore, p. 743

Jorrioz H., Faustine M., 1987. *Le pain noir*. Informatore Agricolo, 11

Lale Murix H. *Rhêmes-Saint-Georges. La Vallée du seigle*. Valorisation du byotype SC50 Rhêmes-Saint-Georges. Entre fours et moulins. Brossura. p. 15

Martin G., 1981. *Les Ramoneurs de la Vallée de Rhêmes*. Musumeci Editore, p. 142. ISBN 88-7032-123-1

Woolf S. J., 1995. *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi. La Valle d'Aosta*. Giulio Einaudi Editore, p. 980



Operazione co-finanziata dall'Unione europea, Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, dallo Stato Italiano, dalla Confederazione elvetica e dai Cantoni nell'ambito del Programma di Cooperazione Interreg V-A Italia-Svizzera

