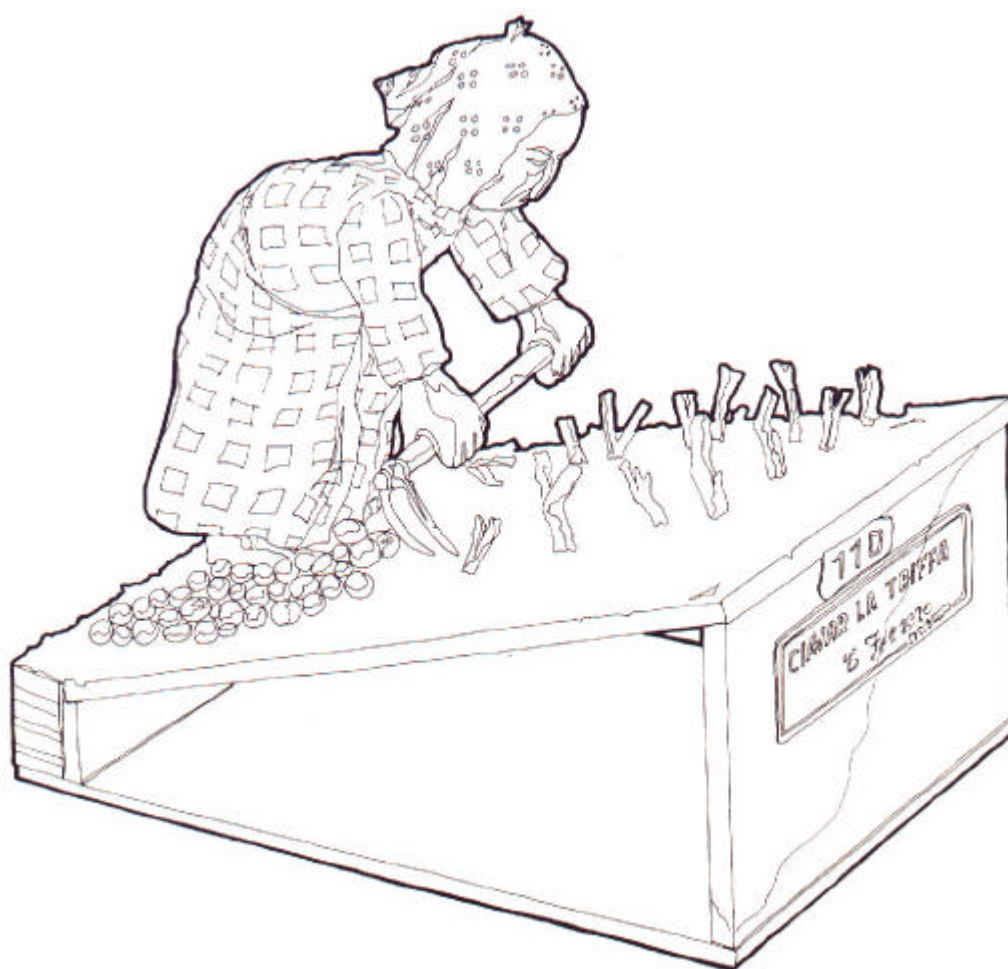


2

Lî travalh dë la tèro
I lavori della terra



Patate e segale erano le colture più importanti della valle, e costituivano, con i prodotti animali, le componenti essenziali della dieta alimentare della famiglia contadina. Le pratiche agricole si fondavano sulla rotazione di queste due colture, che si alternavano sul medesimo campo in un arco di tempo biennale, secondo il loro ciclo naturale di sviluppo: a primavera, dopo la concimazione e la zappatura, il piantamento delle patate, che si raccoglievano verso la fine dell'estate; in autunno la semina della segale, che si mieteva nell'estate dell'anno successivo; poi alcuni mesi di riposo e, con la concimazione invernale, la preparazione del campo a un nuovo ciclo colturale, le cui fasi operative sono descritte nelle pagine seguenti.

Questo schema di base, nella pratica comune, era soggetto a possibili varianti, per la presenza di alcune colture minori, che potevano assumere in certe zone anche un rilievo non indifferente. Fra queste il grano saraceno (*"lou granét"*), l'orzo (*"l'eurge"*) e l'avena (*"l'avéno"*) tenevano un posto preminente e, come le patate, si prestavano all'avvicendamento con la segale, in quanto anche la loro crescita e maturazione avvengono in un periodo abbastanza breve, fra la primavera e l'estate avanzata; il grano saraceno e l'avena, in particolare, presentavano una certa economicità alla coltivazione, perché richiedevano terra magra, poco indicata per le patate, e non necessitavano di alcun intervento di concimazione.

Tali specie erano destinate a soddisfare determinate esigenze alimentari, e dalla misura di questi bisogni dipendeva da loro diffusione. Il *"granét"* (che a dispetto del nome ha ben poca affinità con il grano) era un surrogato del mais, che non è adatto al clima e al terreno montano e si può coltivare solo a fondovalle in piccoli appezzamenti, ed era particolarmente apprezzato per le sue qualità nutritive. Dopo la mietitura andava battuto sul posto, per evitare che i chicchi, non raccolti in una spiga, andassero persi nel corso del trasporto: si distendeva in terra un telone su cui si disponevano gli steli su due file, le punte rivolte verso l'interno, una contro l'altra, e si procedeva alla trebbiatura con i correggiati (*"lâ cavalia"*), secondo una tecnica che sarà descritta più avanti. I semi così raccolti si portavano al mulino per la macinazione: la farina che se ne ricavava sostituiva quella di granoturco per la polenta, che risultava di colore verdolino, un po' vischiosa ma molto saporita e nutriente; si univa inoltre anche a patate di scarto schiacciate per la preparazione del pastone dato al maiale per l'ingrasso, dopo il rientro della residenza estiva.

I semi di orzo si abbrustolivano tenendoli dentro un apposito pentolino sul fuoco e si macinavano in una macchinetta a manovella con una ruota dentata (*"lou moulin a caffè"*) per fare il decotto che surrogava il caffè; alcuni sottoponevano a questo trattamento anche i chicchi di segale, che però erano meno adatti allo scopo.

L'avena si usava comunemente come mangime per le galline o per gli asini: per questo era particolarmente diffusa nella zona di Prali dove gli animali da soma abbondavano, e formava il loro pasto abituale, servita insieme a delle fave ben mature.

Oltre alle fave (*"lâ fava"*), raccolte verdi per uso domestico e da cui si ricavava anche una farina per l'ingrasso dei vitelli, si possono richiamare altri legumi coltivati un tempo in campi aperti in buona parte della valle: lenticchie (*"lâ lèntilha"*), i fagioli nani (*"lî feuzeûl"*) e i piselli (*"lî pê"*). Questi prodotti si usavano principalmente per preparare la minestra: a causa dell'altitudine e delle caratteristiche dell'acqua di montagna la loro cottura era però molto lenta e stentata, soprattutto nel caso dei fagioli. Per ovviare a questo inconveniente si usava praticare su ogni seme una piccola incisione, oppure si operava una precottura dei legumi in acqua e cenere.

Di un certo rilievo, inoltre, era la coltivazione dei cavoli (*"lî chòl"*), a cui, nell'alta valle, erano riservate delle strisce di tirreno (*"lâ chouliëra"*) lungo le rive della Germanasca, perché tale coltura

abbisogna di una costante irrigazione. I cavoli si piantavano a luglio e si raccoglievano in autunno, prima che nevicasse, oppure, quando cadeva la neve, si ammucchiavano sul campo e si conservavano, protetti dal freddo, fino alla primavera seguente. La loro produzione era così abbandonante che i pralini li usavano come merci di scambio, quando scendevano a Perrero o Pomaretto per fare provvista di mele o di castagne.

Sui campi coltivati a segale, dopo la mietitura, si usava anche piantare le rape (*“lâ rabba”*), che crescevano rapidamente e si raccoglievano poco prima delle nevicate invernali.

Per completare il quadro d'insieme, pur delineato solo schematicamente, è il caso di ricordare che ogni famiglia curava un orticello, dove si producevano, in piccole quantità, insalata, carote, barbabietole, cipolle, coste, porri, prezzemolo e altre erbe aromatiche, e che richiedeva un gran lavoro nei mesi caldi, quando bisognava bagnare regolarmente gli ortaggi andando ad attingere ogni volta l'acqua alla fontana della borgata.

Charjâ la bënno su dë l'eicharas **Caricare la gerla sul treppiede**

Il letame per la concimazione veniva trasportato nei mesi invernali dal deposito, dove si ammucciava man mano che lo si prelevava dalla stalla, ai campi, per mezzo della gerla (*“la bënno”*). Per riempirla vi si depositava il letame con il tridente (*“lou trënt”*) dopo averla sistemata su un apposito cavalletto a tre gambe (*“l'eicharas”*), in modo che, completato il carico, la si potesse indossare dietro le spalle senza difficoltà. Quando il tratto da percorrere era molto lungo, come per la concimazione della vigna in primavera, si lasciava seccare il letame al sole, spargendolo su di un prato, prima di caricarlo, in modo da ridurne in peso e volume e da poterne portare una notevole quantità senza troppa fatica.

La gerla era meno usata nella zona di Prali, dove molte famiglie disponevano di un animale da soma, quasi sempre un asino: per il trasporto della *“drujjo”* si fissavano ai fianchi dell'animale due grossi contenitori di legno (*“lâ bënâtra”*), sostenuti con delle cinghie e provvisti di un fondo apribile che si sganciava quando l'asino giungeva sul campo, per depositare il letame.

Chârjâ la bënno e fâ la chaouso **Portare la gerla e fare la calza**

Era questo un lavoro che facevano non solo tutte le donne, ma anche le ragazzine fin dai dieciododici anni. Il trasporto della gerla, carica di letame, di terra, e legna, d'erba, di strame, di patate, ecc. impegnava gran parte della giornata: per molte ore al giorno le donne avevano quindi la gerla sulla schiena e utilizzavano quel tempo, sottratto agli altri lavori di casa, per fare calze, maglie, maglioni, sottane per tutta la famiglia. Non lo facevano certamente per hobby, ma per necessità.

ËRTOURNÂ

Si chiama *“ërtournâ”* la pratica, molto faticosa e tipica delle zone montane, del riporto della terra da un'estremità all'altra del campo, in preparazione alla semina di primavera. Per la pendenza, infatti, e in seguito agli spostamenti del suolo causati dall'insieme delle pratiche agricole, ma soprattutto dalla zappatura, la terra scivola verso il basso e, all'inizio del nuovo ciclo stagionale dei lavori, occorre rimuoverla manualmente dalla base alla parte superiore del campo con la gerla.

Quest'operazione va però preceduta, e preparata, dal cosiddetto *“soulëvâ”*, con cui il coltivatore, con la *“sappo”*, la zappa a lama puntuta, intacca e smuove il terreno all'estremità inferiore del campo, per consentirne la successiva rimozione, mentre lungo la striscia superiore procede a una vera e propria zappatura, con l'interramento di letame nel solco prodotto, su cui sarà poi riversata la terra di riporto.

I modellini seguenti illustrano le varie fasi dell'operazione di *“ërtournâ”* propriamente detta.

Charjâ la bënno **Riempire la gerla di terra**

Usando la zappa a lama larga (*“la saplarjo”*), nella parte bassa del campo si trascina la terra nella gerla, coricata al suolo e tenuta ferma dalla pressione del ginocchio sinistro.

Aousâ la bënno
Raddrizzare la gerla

Una volta riempita di terra la gerla, la persona che la dovrà portare l'afferra per i passanti di sostegno (*lâ brasiëra*) che, nella zona di Ferrero, erano rigidi e costituiti da un ramo di betulle o di salice piegato ad arco, e, d'intesa con un compagno che la prende dalla base, la raddrizza.

Lëvâ la bënno
Sollevarre la gerla

La persona che sta davanti continua a tenera la gerla per le *brasiëra*, mentre l'altro la prende cingendola con le braccia: con un colpo deciso di entrambi la gerla viene sollevata di peso.

Vîtâ la bënno
Indossare la gerla

Con quest'azione il portatore lascia i passanti di sostegno e, mentre il peso della gerla ricade interamente sul suo compagno, si volta e si carica la gerla dietro le spalle indossandola.

Vouidâ la bënno
Svuotare la gerla

Portato il carico in cima al campo si svuota la terra di riporto riversandola e si ridiscende al punto di partenza per ricominciare il lavoro.

Sapâ lou champ
Zappare il campo

Completato il riporto della terra bisognava zappare il campo per prepararlo alla semina delle patate: si iniziava dal basso, rivoltando il terreno e dissodandolo con cura in modo da aprire trasversalmente dei solchi paralleli (*lâ réa*), in cui si riversava il letame accumulato sul campo nei mesi precedenti, che veniva ricoperto con la terra scavata.

Nella parte superiore del campo, dove la zappatura era già stata effettuata, l'operatore si limitava a spargere uniformemente al suolo la terra di riporto ammicchiata col lavoro di *értournâ*.

Plantâ triffa a bot
Piantare patate con la zappa

La semina delle patate è un'operazione molto semplice per cui occorrono due persone: la prima, a cui tocca il lavoro più faticoso, apre dei buchi nel terreno conficcandovi la punta di un apposito attrezzo, un tipo di zappa chiamato *sampoun* o *sapot*; il compagno, che segue portando una cesta piena di patate, le infila abilmente nei buchi, prima che si richiudano.

È un procedimento definito ‘*ù bot*’, perché si basa su precisi e rapidi colpi (‘*bot*’) di zappa; si inizia in cima al campo e si procede trasversalmente, lasciando una certa distanza fra una patata e l’altra, e cercando di comporre delle file parallele.

Chaplâ triffa

Smuovere la terra del campo di patate

Una quindicina di giorni dopo che si erano piantate le patate si usava smuovere il terreno superficiale del campo con un particolare rastrello dai denti di ferro (‘*lou chaplòou*’). Per le piogge e il freddo notturno, infatti, la terra si induriva e bisognava rompere questa crosta per facilitare l’uscita dei germogli, che iniziavano a spuntare.

Un analogo intervento si effettuava dopo un paio di settimane, quando le patate erano già alte una decina di centimetri (‘*eiseirî lâ triffa*’); per non danneggiare le piantine si impiegava il sarchio (‘*la seirouiro*’), una zappetta a uno o due denti, manovrata a piccoli colpi.

Chavâ lâ triffa

Raccogliere le patate

Da agosto a settembre, con la ‘*sappo*’, si procedeva all’estrazione e alla raccolta dei tuberi, che si portavano via con la gerla; a casa le patate si ammuccchiavano in cantina, dove si conservavano in uno spazio fresco e asciutto loro riservato (‘*lou boui dè lâ triffa*’), accantonando quelle di scarto, che servivano da nutrimento al maiale.

Sëmênâ lou bla

Seminare la segale

Crouchâ lou bla

Ricoprire i semi di segale

Terminato il raccolto delle patate si ripuliva con cura il campo dalle radici rimaste e si passava il rastrello per livellare il terreno e preparare la semina delle segale. Si destinava a tale scopo, a ogni raccolta, un determinato quantitativo di chicchi scelti; nelle zone della valle meglio esposte al sole si poteva usare anche una semente mista (‘*lou barbarià*’), composta in dosi variabili di segale e frumento. Il modellino mostra il caratteristico gesto del seminatore che preleva dal sacco appeso alla spalla sinistra una manciata di chicchi, lanciandoli in aria perché risultino distribuiti in modo uniforme sul terreno.

Subito dopo si passava con la zappa, manovrata con ampi e rapidi movimenti del braccio, per ricoprire con la terra i semi sparsi sul campo (‘*crouchâ lou bla*’).

Nel vallone di Faetto, sulla sinistra del torrente Cialancia, la segale, forse a causa delle caratteristiche del terreno, cresceva a dismisura arrivando mediamente all’altezza di due metri e mezzo; per questo sviluppo eccessivo lo stelo, già di per sé esile, non reggeva il peso della spiga e si ripiegava proprio all’epoca della maturazione, compromettendo il raccolto.

Per questo si usava sostenere la segale per mezzo di rami di nocciolo che si andavano a tagliare nei boschi e si predisponavano alla posa aguzzando con un coltello l'estremità da conficcare al suolo. Dall'asta principale si biforcavano a schiera dei rametti secondari: piantando i rami sul campo a file parallele si faceva in modo che questi rametti, le cui punte quasi dovevano toccarsi, formassero una sorta di spalliera a cui si appoggiavano gli steli. L'operazione si definiva '*Ënramâ lou bla*', e avveniva verso il mese di maggio, quando si formava la spiga. Per non danneggiare le piantine si lavorava in coppia: uno, ai margini del campo, passava i rami, l'altro, all'interno, li sistemava.

Alcune settimane dopo il contadino doveva liberare il campo dalle erbacce che vi erano cresciute ("*eisërbiâ lou bla*"): si passava tra gli steli e i rami con una certa cautela, estirpando l'erba con le mani e caricandola a bracciate nella gerla per portarla agli animali.

Talhâ bla

Mietere la segale

La segale giungeva a maturazione dalla metà di luglio nelle zone di fondovalle, e ai primi di settembre nelle ultime zone di coltura in montagna. Per la mietitura si usava abitualmente la falciola ("*lou voulam*"); solo in alcune località il lavoro si prestava ad essere eseguito con la falce fienaia.

Dove si era provveduto alla posa dei rami l'operatore li estraeva dal suolo e li faceva passare fuori del campo senza danneggiarli, perché, se ben conservati, si potevano ancora utilizzare l'anno seguente: man mano che procedeva tagliava le piante alla base, radunando gli steli con la mano sinistra.

Le piante si disponevano a seccare sul campo in manipoli ("*lâ javèlla*"), secondo un ordine ben definito: nella parte superiore i fusti erano stesi trasversalmente, in funzione di base d'appoggio; gli altri manipoli si sistemavano per il lungo in file digradanti, che si formavano portando le punte di ogni nuova fila sopra gli steli di quella precedente. Con questa disposizione le spighe, le parti più preziose delle piante, non toccavano mai terra, ed erano protette dall'umidità e meglio esposte al sole.

Dove la segale portava le spighe migliori era destinata a servire da semente e andava trebbiata per prima, perché i chicchi fossero pronti per la semina autunnale: si raccoglieva quindi a bracciate formando dei covoni ("*lâ glenna*") che si legavano con degli steli e si portavano via dopo una breve esposizione al sole.

Tale sistema era esteso nell'alta valle a tutta la segale raccolta, perché la mietitura avveniva già verso la fine dell'estate, quando le giornate erano più fresche, e non conveniva formare le "*javèlla*", ma era meglio completare l'essiccazione presso le abitazioni.

Pourtâ lou fai dë bla

Portare il fascio di segale

Per il trasporto si raccoglievano le "*javèlla*" disposte sulla stessa fila laterale e si adagiavano sopra due corde parallele stese al suolo a una certa distanza l'una dall'altra, formando un carico legato saldamente alle estremità e chiuso sul davanti con un telo per trattenere i chicchi che potevano staccarsi. Il portatore si sistemava il fascio così formato sopra la testa, la quale andava ad inserirsi in un incavo apposito ("*lou tètie*") e lo reggeva con le braccia alzate.

Data la lunghezza delle piante, per le persone di media statura erano guai a scendere su sentieri ripidi, perché il carico toccava per terra di dietro, e per evitare che si rovesciasse in avanti bisognava fare continui sforzi con le braccia e i muscoli addominali.

I carichi si portavano solitamente nella “*granjo*”, dove si formava una specie di bica (“*lou gèrbie*”), ammucciando i fusti in modo che le spighe risultassero sempre rivolte verso l’interno. Dal “*gèrbie*” la segale veniva prelevata a bracciate per la trebbiatura.

Battre lou bla ooub lâ cavalia **Battere la segale con i correggiati**

Il correggiato (“*la cavaliò*”) è un bastone snodato che si percuote sulle spighe perché ne fuoriescano i chicchi: è formato da un manico (“*lou mani d’la cavaliò*”) propriamente detto “manfanile”, a cui è collegata con uno snodo la “vetta” (“*la vèrjà*”), una robusta asta in legno di faggio. Lo snodo (detto appunto “correggia”) era costituito da una striscia più rigida di cuoio bianco (“*cuèr blanc*”), ricavato dalla pelle di maiale, e da un legaccio di intestino di gatto conciato, molto più resistente della corda.

La trebbiatura poteva aver luogo all’aperto, sull’aia (“*l’airo*”), uno spazio dove il terreno era ben ripulito e compatto, oppure, quando si effettuava in un periodo successivo, all’interno, direttamente nella “*granjo*”. I battitori lavoravano in genere a coppie ai lati opposti del mucchio di segale, disposta a bracciate per terra, spostandosi in sincronia in modo che se uno avanzava l’altro indietreggiava: le due aste, a cui si imprimeva un moto rotatorio, dovevano cadere sulle spighe nello stesso punto con colpi precisi e alternati. Dopo un po’ i trebbiatori si fermavano per rivoltare la segale: quando tutti i chicchi si erano staccati si formavano delle fascine e, portati via i fusti già battuti, che si ammassavano nel pagliaio, si ricominciava con un altro carico.

La trebbiatura con le “*cavalia*” era un lavoro che richiedeva un buon affiatamento fra i battitori, che dovevano stare attenti a non colpirsi con il bastone: la cosa diventava ancora più complessa quando si era in tre a percuotere la segale a cadenza alternata, come poteva succedere.

Moundâ lou bla ooub lou val **Mondare la segale col vaglio**

Quest’operazione serviva a separare dai semi di segale ricavati dalla trebbiatura la pula (“*la puëls*”), l’involucro leggerissimo che racchiude il chicco, e si effettuava con il cosiddetto vaglio o capisteo (“*lou val*”), un ampio vassoio di vimini intrecciati, con un bordo rialzato a semicerchio portante due maniglie.

Il vaglio si appoggiava all’addome, tenendolo in piano, e, dopo averlo riempito di chicchi da mondare, si scuoteva con movimenti regolari dal basso verso l’alto, perché l’aria compressa dalla caduta della segale provocasse il distacco della pula, che volava via. Ogni tanto si agitava il vaglio in senso orizzontale per far venire alla superficie il cosiddetto “*loulouquie*”, corpi estranei di vario genere (frammenti di spiga, sassolini, ecc.) che si espellevano manualmente. Per quest’operazione, in epoca più recente, il “*val*” fu sostituito dal ventilabro (“*lou vantouar*”), una sorta di vaglio meccanico che si azionava girando una manovella.

I semi mondati, dopo essere stati esposti al sole almeno per una giornata, si depositavano nell’*”archo”*, un robusto cassone dove si conservavano all’asciutto e al sicuro dai topi.

Pourtâ lou baloun dè bla â moulin
Portare il sacco di segale al mulino

Quando ce n’era un quantitativo sufficiente i semi si prelevavano dall’*”archo”* e si portavano al mulino dentro a un sacco, dal peso di 40-50 Kg. Circa, non senza essere sottoposti prima ad un’ulteriore verifica e ripulitura manuale. Il sacco, ben legato, si caricava sulle spalle e, formando una rientranza, si appoggiava sulla testa, tenendolo fermo con una mano.

Lou moulin
Il mulino

Dalla borgata Pomarat si usava portare la segale a macinare al mulino della Frairia, una località 500 metri circa a monte della borgata Plan Faetto, in funzione fin verso il 1930; dopo questa data si ricorse al mulino di Perrero, più moderno, detto di *”Fransouazét”*, dal nome del proprietario.

Il modellino riproduce fedelmente il mulino della Frairia, azionato da un *”roudoun”*, una grossa ruota a cassette. Il movimento prodotto dall’acqua che riempie i cassette viene trasmesso al meccanismo interno tramite un moltiplicatore di velocità, i cui ingranaggi, com’era caratteristica di questi vecchi mulini, sono tutti in legno di faggio. La segale viene frantumata dalla pressione di due macine, una fissa e l’altra, posta al di sopra, girevole. Il macinato era convogliato in un condotto che portava a un setaccio azionato meccanicamente: questi separava la farina (*”la farino”*), la sostanza più fine, che ricadeva in una cassa sottostante, dalla crusca (*”lou brénn”*), le particelle più grossolane, prodotte per lo più dalle bucce dei semi e utilizzate per l’alimentazione animale, che venivano trattenute dal setaccio e finivano in un altro contenitore.

I mulini disponevano in genere di tre differenti setacci, dalla rete a maglie più o meno fitte. Il cliente doveva indicare al mugnaio il tipo di setaccio da montare, da cui dipendeva il grado di purezza della farina, ma che ovviamente determinava anche la proporzione fra le quantità di crusca e farina ottenibili dalla macinazione. I mulini più attrezzati disponevano anche del buratto (*”lou burat”*), un meccanismo provvisto di più setacci da cui si ottenevano tre prodotti differenti: una farina di buona qualità (*”lou furnét”*), un tipo di farina più grossolana (*”lou semoulin”*), la crusca propriamente detta.

Era usanza che il mugnaio fosse pagato in contanti, oppure che si trattenesse una quota della farina prodotta a titolo di compenso (*”la mouduro”*).

Butâ creisént
Far lievitare la pasta del pane

Eicoubâ lou fouërn
Ripulire il forno

Enfournâ lou pan **Infornare il pane**

La farina serviva alla produzione del pane, a cui ogni famiglia provvedeva da sé, usando per la cottura il forno comune, presente in ogni borgata; in genere da un'infornata all'altra trascorrevano 15/20 giorni.

La sera precedente il giorno prestabilito si mescolavano con la farina nella madia (*“la mait”*) una ventina di litri di acqua calda salata e una manciata di lievito naturale ben sminuzzato (*“lou creisént”*), in modo da formare una pasta morbida ed omogenea. Al termine si aveva cura di riporre in una ciotola un po' di pasta fresca, che si copriva con un pugno di sale e si conservava nella credenza, perché, inacidendosi, formasse il lievito da usare alla prossima infornata.

Il giorno dopo si controllava il volume della pasta, che si era gonfiata per effetto del lievito naturale, e si aggiungeva altra farina impastando nuovamente; nel forno si accendeva il fuoco con delle fascine e dei ciocchi di una certa dimensione, e lo si ravvivava di tanto in tanto (*“ërtizounâ”*), rimuovendo i tizzoni con un apposito bastone (*“lou furgoun”*) in modo che il calore si diffondesse all'interno in modo uniforme.

Dopo aver rivoltato con cura la pasta si preparavano le forme che potevano essere arrotondate (*“lî pan”*) o a sagoma allungata (*“lâ micca”*), tagliando con un raschietto a lama rettangolare usato anche per pulire le pareti della madia (*“la râclo”*) dei blocchi di pasta che si modellavano con le mani sul coperchio del cassone.

Quando il forno era ben caldo si prendeva il tirabrace (*“lou râcle”*), un attrezzo formato da un lungo manico sulla cui punta è fissato un ferro a semicerchio, e si tiravano alla bocca del forno tutte le carbonelle e la cenere ardente; quindi si ripuliva accuratamente il piano di cottura passando e ripassando (*“l'eicoubas”*), un grosso straccio bagnato legato a un bastone.

Prima di infornare le forme di pane, ordinate sul pianale della madia, che si sollevava e portava a spalle dall'abitazione al forno, si verificava che il calore non fosse eccessivo, perché in tal caso avrebbe bruciato la crosta del pane, senza cuocere la mollica: si introduceva la mano nel forno e, quando si riusciva a tenerla dentro per alcuni secondi, si procedeva all'inserimento delle forme con la pala (*“la palo dô fouërn”*), effettuando su ognuna di esse un profondo taglio col coltello per facilitare la cottura interna.

Si osservava a tratti la colorazione del pane: se pareva avvenisse troppo rapidamente si apriva lo sportello del forno (*“la placco”*) per lasciare sfuggire il calore; se, viceversa, era troppo lenta, si chiudeva lo sportello e si tappava con una pietra la presa d'aria del cunicolo respiratore, sopra la bocca del forno. Ristabilito l'equilibrio del calore si lasciava andare avanti la cottura per circa 90 minuti.

Al termine si estraevano le pagnotte con la pala e nel forno, ancora caldo, si usava inserire dei *“tourtour”*, giovani piante di frassino o castagno da cui si ricavavano delle strisce usate nella lavorazione della gerla (v. al 6° Capitolo) o dei pezzi di legna verde da bruciare alla prossima occasione, perché diventassero secchi più rapidamente (*“butâ ‘d bôc a la reichaoudo”*).

Le forme di pane si tenevano per alcuni giorni su delle assi inserite fra le travi del soffitto, poi si riponevano nella madia; nell'alta valle per la conservazione del pane si usava più comunemente *“lou chavilhie”*, una struttura costituita da un'asta verticale portante vari pioli di legno (*“lâ*

chavilha”) che, infilati trasversalmente in coppie di fori, formavano un’intelaiatura d’appoggio per le pagnotte. Il *‘chavilhè*”, in genere, si appendeva a un trave del soffitto per tenere il pane ben all’asciutto e fuori dalla portata degli animali domestici.

Fâ la poulënto

Fare la polenta

La polenta, che di solito si mangiava con il latte, era un alimento nutriente e poco costoso: come si è detto, coloro che non avevano i mezzi per acquistare la farina di granturco facevano la polenta con dfella farina di grano saraceno (*‘lou granèt*”), che richiedeva tempi di cottura più lunghi, ma risultava più gustosa e digeribile.

La polenta si preparava solitamente dentro *‘l’oulo*”, una pentola di grosse dimensioni che si appendeva sul fuoco alla catena del camino e che, per evitare che oscillasse mentre si rimescolava il contenuto con un matterello (*‘lou touiròou*”), si fissava appoggiandola a una lastra di pietra (*‘la pèiro d’la poulënto*”)