

23.09 - 21.12

Aouteunh



Là journâ taqquèn a se fâ sampre pi couërta. Un poc la fai boun e un poc la ploom; lou tèm̄p sè mèclo dabèn, coum là carta ènt un mas.

Lou paizagge cambio e a s'èrcoulouro. Un po vè d'eisi e d'eilai dè maccha d' couloûr qu'èsmillhèn feita ooub un pènèl e què fan parèise lou paizagge pi familhie. Aranchoun e jaoun, e peui èncaro roû e maron dourâ. Là feullba cheuèn da lb'arbre, qu'an subit un aire pi sèriou, e ènsèm̄p toùèrnèn mai a èse difrènt lb'un da lb'aoutri e papì partio d'un' unico grosso maccho vèrt.

Là vacansa soun funiâ e châcun toùèrno a soun travalh, ooub un poc dè chagrin, ma dècò ooub uno nouvellè energio. **Aprèe dè la pauzo d'l'ità, lou tèm̄p sè paso mai coum d'abituddo, oou lî ritme dè chaquè joièrn.** La diamèjno un po fâ dè promènada ènt î bôc, què soun jo deifullâ, pèr sèrchâ châtannha e boulé, lou pi bèe cadó dè quètto sazoun.

L'aouteunh èsmillho a cant un vén grant, cant un à jo fait prou dè bêtiza da jouve e un coumènso a construi sa realtâ, sèrchant la calmo e la counfianso, pèr souâ mème e pèr sa famillba. L'è lou moumènt cant tout vén vit d' uno nouvellè manièro; là valouèr e là coza èmpourtanta euïro là soun difrènt. L'è cant un sè fai proppi grant.

Èn lh'ann '80 la i avio agù bièn d'aouteunh d'eisùtino, ènvècche ènt î dèrie vint ann la pleuo èn quètto sazoun ilh à aoumèntâ. L'è d'aouteunh co un po' pi chaout qu'uno vè, e oou pi d'aigoulèri, d'inoundasioun e d'ouragan, bèlle sè la s' tratto d'un tèm̄p pi ou mènc nourmâl pèr la sazoun.

Sè la pleuo à aoumèntâ l'aouteunh, ilh à ènvècche diminui l'uvèrn, la primmo e l'ità, la fai què là fountana dè notrà mountannha soun souvènt bèlle agoutta e l'aigo vén a mancâ. La tèmpèraturò e la cantità dè pleuo què callo l'ènflui sù dà climâ e sù di travalh dè la campannho.

La i à dè vialagge, sù notrà mountannha, què soun itâ bâti a l'adrèit, bèn â soulèlh, e ilh an a la viroun dè tèrèn què soun èncaro cultivâ; dalmagge què pi la mounto, e pi un trobbo dè paî què soun cazi deipeuplà.

Quèlli qu'an èncaro dè champ a la mountannho, ilh an jo chavâ triffa e î laz an èrchampâ e chariâ a la crotto oou la bènno. L'è dè crotta adatta a mantèni là triffa sènso qu'â buttèn, pèr tou' l'uvèrn; souvènt la là vèndo a quèlli qu'itèn aval, e què tribullèn a troubâ-nen dè bouno calità ènt î magazin.

L'aouteunh là mianda sèrèn e lou bèstiam callo pi èrval. Lh'alp e là platta dount vaccha e féa soun anâ èn pâturò tou' l'ità, quèlli pi planie coum quèlli sù là simma, euïro ilh arèstèn dèzèrt.



23.09 - 21.12

L'Autunno

Le giornate incominciano ad accorciarsi sensibilmente. Il bel tempo e la pioggia si succedono come carte di un mazzo ben mescolato.

Il paesaggio si trasforma, si ricolora. Compaiono in ordine sparso pennellate di tinte calde, che conferiscono al paesaggio un che di rassicurante. Arancione e giallo, e poi ancora rosso e marrone bronzato. Le foglie cadono lentamente dagli alberi che, improvvisamente, assumono un aspetto più serio, e contemporaneamente tornano ad essere entità distinte anziché parte di un'unica grande macchia verde.

Le vacanze sono finite e ognuno torna alla propria occupazione, con un po' di malinconia, ma anche con ritrovata energia.

I ritmi consueti scandiscono con regolarità il quotidiano. *Si passeggia nei boschi ormai spogliati, alla ricerca di castagne e funghi, di gran lunga il regalo della natura più ambito, in questa stagione.*

L'autunno è simile alla maturità. A quella fase della vita in cui, sfogati gli impeti giovanili, si pensa a costruire la propria realtà, mirando alla tranquillità e alla sicurezza. È il momento in cui tutto appare sotto una luce nuova. In cui cambiano le priorità e i valori.

Vi sono stati anni in cui le stagioni autunnali furono caratterizzate dalla siccità. In questi ultimi anni invece è aumentata la piovosità...

Se in autunno la pioggia è aumentata, in inverno, primavera ed estate si è invece ridotta; ne deriva perciò un calo della produzione di acqua dalle sorgenti delle nostre montagne.

La temperatura e la piovosità influiscono sulla vita dei valligiani e sulle attività agricole.

Alcuni villaggi che sono stati costruiti in una posizione molto soleggiata, sono ancora circondati da terreni in parte coltivati, purtroppo però il livello di spopolamento delle borgate aumenta con l'altitudine.

Chi ancora possiede dei campi in montagna, in settembre ha provveduto all'estrazione e alla raccolta delle patate, portandole via con la gerla. Verranno custodite nelle cantine per le provviste invernali, o vendute come prodotti di valore a chi abita in città.

Termina in questa stagione l'attività nelle baite, con la discesa del bestiame in pianura. La fascia inferiore dei pascoli degli alpeggi, quella dedicata alle mucche, e quella più ad alta quota, dove le pecore hanno trovato di che sfamarsi, restano ora deserte.



Aouteunh

21.09 - 20.12



LOU VIN-ËMBOUËLHAMËNT

La perioddo pi adatto p r  mbout lha lou vin nouv l l'  li m  d  mars e d' st mbr ,  nv cche li vin qu  s  gard n p r pi d  dui ann i pon  s   mbout lha  n la p rioddo qu'un p rf ro.

L  bout llha an da  s  **poulidda e eisuta**,  nt  zam  umpli-la fin   col (la dilatasioun pourio f l  eicloup ); uno v  qu  lou vin   it   mbout lha  nt  subit eitoup  l  bout llha p r p  f  intr  d'aire. Cazi toutta l  bout llha p r lou vin soun feita d  **v ire eic r** p r  rpar -lou da la lucche d  soul h, qu'  p  bouno p r lou vin.

LOU CALANDRI  D  BACCO

La tradisioun couns llho d' mbout lha:

- *lou prim cart* d  luno creis nt p r agu  d  vin picant;

- *lou d rie cart* d  luno v zo p r agu  d  vin qu'an da vr  v lh;

- *oou la luno pl no* un po  mbout lha t  li vin

- P r p  qu  la lei sie troppi saout d  t mperaturo  nt rio qu  la crotto fouse ourient  a nord  nt i post dount l'  pi ch out e a mezjo rn dount l'  pi fr it;

-  nt rio lais  un poc d  distansio  nt r lou mur e l' stagi ro, p r p rm tre a l'aire d  sircul ; la s rio m h qu  laz  stagi ra fous n  n b c;

- L'  couns llhabble pouz  l  boutta oou d  vin rou , qu  pat  p  tant lou chaout,  n la **part pi aouuto d  l' stagi ro** e li vin blanc ou ros  pi b , dount l'  pi fr c.

L'OOUTEUNH  NT   JARDIN E  N L'ORT

Calc couns lh utile, m  p r m .

st mbr 

Ort: oou la *luno v zo*,  rchaous  f noulh, artich , s lle-ri, pour tta e s m n  spinas e salad t

Jardin: oou la *luno novo*, s m n  margaritta, pimpin lla, viol tta, donna, court zio; plant  li bulbe qu  fl ris n peui a la fin d  l'uv rn e la primmo. Diviz  e traplant  l  calit  qu'it n foro tou' l'ann.

otobbr 

Jardin:  nt  e poulid  li reuizie, chav  da la t ro li bulbe qu'an funi d  fl ri. But  a la souto l  planta qu  patis n lou fr it. S m n  a l' rpar  l  planta da flour qu' un butto peui foro a la fin d  l'uv rn.

N v mbr 

Poulid  b n lou t r n da l  r sta d  l'ann drant, lou vang  e lou travailh jo p r la primmo.  rchamp  carotta, ch l-flour, ch l, f noulh, merinjana, pour tta, ravanin, e pouvroun.

ZH L O D  POU M

COUDONH

Pilh  li poum coudonh, lav -li s ns  li pl  ni lour tore lou trous e l  miallha, da jac l'  proppi eiqui qu  la lei   soc fai eip s  lou jus. But  li poum  nt uno cas rolo, curb  d'aigo e, s ns  boudr , at ndre qu  la bullbe. Lais  bulb  fin qu  li poum soun queuit, f   rf r  un poc e but  tout  nt uno reirolo. La reirolo  nt  lo lais  p nd o toutto la neuit a deitaouzinh   nt un salad , peui la p zo lou jus e la l' chaoudo mai. Ap no chaout, ajouti  lou m me p  d  sucre e f  bulb . La counfituro d ou coire fin a cant,  n ploujnant lei dint lou culbie, l' itso s  deitacco papi. But  la zh l o  nt i v s tant qu'ill   cabaoudo e  nviz  b n lou cub rs l.

Trouverh

- Cairte ar ne, ar' tse pl ne
- Par Lar Barta-loumi u lais  an  l' go au r dou.



L'Autunno

23.09 - 21.12

VINO - IMBOTTIGLIAMENTO

Per i vini giovani i periodi migliori per l'imbottigliamento sono il mese di Marzo e il mese di Settembre, mentre i vini invecchiati per più di due anni possono essere imbottigliati in ogni periodo dell'anno.

Le bottiglie devono essere pulite e asciutte, non vanno mai riempite fino al collo (o la dilatazione le farà traboccare o esplodere); dopo aver messo il vino nelle bottiglie bisogna tapparle immediatamente, perché non entri troppa aria. Quasi tutte le bottiglie per il vino sono fatte di vetro scuro per limitare l'effetto delle radiazioni solari ultraviolette, dannose per il vino stesso.

IL CALENDARIO DI BACCO

- al primo quarto, in fase di luna crescente, imbottigliare per ottenere vini frizzanti;
- all'ultimo quarto, in fase di luna calante, imbottigliare i vini a lungo invecchiamento;
- con la luna piena si può imbottigliare qualsiasi tipo di vino;
- la cantina dovrebbe essere orientata a nord nelle zone calde e a sud nelle zone fredde, per limitare il più possibile gli sbalzi di temperatura;
- lasciare uno spazio tra scaffali e muro, in modo da permettere la circolazione dell'aria, ideale è l'utilizzo di scaffali in legno;
- porre nella parte alta degli scaffali i vini rossi, che resistono a temperature più alte meglio di quelli chiari o rosati, che vanno invece posti nella parte bassa, più fresca.

Proverbi

- Arona corta, buon raccolto
- Per San Bartolomeo lascia andare l'acqua al rio
(Non c'è più bisogno di irrigare i prati, presto comincerà la stagione delle piogge)



GELATINA DI MELE COTOGNE

Prendere le mele cotogne, lavarle, e tagliarle in quattro parti avendo cura di non togliere la buccia e il torsolo, poiché la pectina è contenuta in queste parti della mela. Porre le mele in una casseruola, ricoprirle di acqua e senza rimescolare portare a bollore. Fare bollire fino a quando la frutta è cotta. Lasciare raffreddare un po', mettere tutto il composto in un canovaccio. Il canovaccio andrà appeso per una notte al fine di raccogliere in un altro contenitore tutto il succo, che andrà poi pesato e scaldato. Quando il succo è caldo, aggiungere lo zucchero in pari peso e portare ad ebollizione. Lasciare cuocere fin quando, intingendo il cucchiaino nel composto, la goccia resterà attaccata al cucchiaino. Invasare caldo e chiudere ermeticamente i vasetti.

AUTUNNO IN GIARDINO E NELL'ORTO

Consigli utili, mese per mese.

Settembre

Nell'orto: con luna calante si rincalzano finocchio, carciofo, sedano, porro, si seminano spinaci e valeriana.

Nel giardino con luna crescente si seminano all'aperto margherite, primule, viole, papavero, calendula; si piantano i bulbi delle specie che fioriranno a fine inverno-inizio primavera. Si dividono e trapiantano tutte le specie perenni.

Ottobre

Nel giardino: si potano i rosai, pulendoli e svecchiandoli. Si estirpano e conservano i bulbi che hanno terminato la fioritura. Si ricoverano le piante sensibili al freddo. Si seminano in coltura protetta le annuali da fiore che verranno piantate a fine inverno.

Novembre

Si pulisce il terreno dai residui di colture, si vangha e lavora per le colture di primavera. Si raccolgono carote, cavolfiori, cavoli, finocchi, melanzane, porri, ravanelli e peperoni.

stembre Aouteunh

Lou nom vén dà latin september, da septem, pèrquè l'èro lou setièmme mè dà calandrie rouman.

Sû d'eiqu'tè mè lou pouète Gabriele D'Annunzio à eicrit uno poèzio selebbro: èstembre, l'è lou tèmپ cant li bèrgie callèn da l'alp e i s'encaminèn lou long de viol plèn d'erbo què portèn fin a la mar; li mème viol dount soun co sampre pasà lours ansètre. A li imagìno èmbè qu'ì sè fermèn beouure a là fountana d' la roccho e peui i s'encaminèn mai, e ilh èmvièn lour féa ouu lour tric d'aoulanbiè.

Travèrbe

- La néou de stembre su là mountannha i se gardo fin a la primmo
- Qui vèl lou ren doi, atent qu'lou rappai s'è roi
- Là plavie d'lan Miquè là restan pà ou sè!
- Par lan Miquè tappè la tacs ou sè.



BÔC E TERITORI

La Manifèstasioun Fourèstalo Èntèrnasiounalo «Bôc e Tèritori» sè fai uno vè chât dui ann a Usseaux, ènt à queur d'un tèritòri pourtà a la proudusioun de bôc de bouno calità (un'aoutro edisioun vai lei èse ènt à 2010)



ÈL PLÉZANTIF

ÈL FROUMAGGÉ D'LÂ VIOUÈTTA

Èl Plézantif l'èc l'ansien «froumaggé d'lâ Viouèta» d'endaria dicubèrt da la Coumunè 'd Pèirouse qui l'à redzistrà 'l nòn. Fàet da la fin dà '500 abouèl èl làet creù d'lâ vaccha què pâturou s'lâ mountannha de l'aoutè Valaddè dà Clèizón e de Sèuzè cant flurisu lâ viouèta, din loù mée de jouin e de julhèt, can loù prò siounn encò glafi de bèlla flours viouèta.

Èl Plézantif à duou èsè asazonà per amèns utiantè jours e à ven marcà e beutè en coumèrsi da la trouazièmme dimengè de stembrè per la fètè de Poggio Oddone a Pèirouzè.

TÉRZO DIAMÉNJO DE STÈMBRE

ÉVOUCASION STOURICCO

LOU DOUN DÂ FROUMAGGE

Doou l'ann Milo fin à 1713, l'aouto Val Cluzoun l'è ità un teritori fransè. Lou Peui Oddone l'èro lou bourg fourtifà a la simmo dà col de Pèirouzo Aouto e à marcavo lou counfin èntèr lou Dèlfinà e lou Ducà de la Savio. Un counfin poultique qu'avio pà grandò èmpourtanso pèr la gènt de la mountannho, abituà a lh'èscambi e à coumèrsi èntèr l'aouto e la baso valaddo, ma qu'èmpàchavo d'anà anant doou què là ruzia poulticca ou èrlijouza sè fèzièn pi forta èntèr li dui Èstat. Prouibi ai bèrgie de vèni aval fin èn Peirouzo la voulio dire lour fâ pèrdre la fièro de Sèn Michel e d'aguè un èrvèngù da lour travalh de l'ità, coum d'èstipulà de countrat ...

L'è parèlh qu'èn pi d'un'oucazioun èntèr lou XIV e lou XVI siècle li bèrgie de l'aouto valaddo, guidà dà castèlan de Chézano e èscourtà da la pouplasioun dà Peui Oddone sè pèrzèntavèn à Gouvèrnatoùr de Peirouzo ouu calc fouèrma d'uno toummo echelènto: lou Plaisentif. Lou Gouvèrnatoùr avio aculhi lour suplicasioun de touèrno ubri li coumèrsi, malgré là guèra e là tènsioun diploumaticca. Lou doum dà Froumagge counsèrvo sa valour simbòlico: la capachità de fâ prevalguè simplamènt e ouu fratèrnià là razoun umana sù la razoun de l'Èstat.

Il nome deriva dal latino september, da septem, perché era il settimo mese del calendario romano. Su questo mese D'Annunzio ha scritto una celebre poesia: settembre, è il tempo in cui i pastori lasciano gli alpeggi e si avviano lungo i sentieri erbosi che portano fino al mare; gli stessi sentieri che per secoli hanno percorso anche i loro antenati. Il poeta li immagina mentre si fermano a bere alle fonti alpestri per poi riprendere il cammino, instradando il gregge con il bastone di nocciolo.



BOSCO E TERRITORIO

la Manifestazione Internazionale Forestale “Bosco e Territorio” si svolge con cadenza biennale a Usseaux, nel cuore di un territorio altamente vocato per la produzione di legname di altissima qualità (la prossima edizione si svolgerà nel 2010).

Proverbi

- La neve di settembre sulle montagne si mantiene fino alla primavera
- Chi ride il vino dolce, aspetta che il grappolo sia maturo
- Le piogge di San Michele (29 settembre) non rimangono in cielo!
- Per San Michele getta il tappano al cielo (con la fine di settembre annotta prima e si anticipa la sera).

IL PLAISENTIF

IL FORMAGGIO DELLE VIOLE

Plaisentif: «formaggio delle viole» recentemente riscoperto ad opera e del Comune di Perosa Argentina che ne ha registrato il nome ed il marchio. Viene prodotto nei mesi di giugno e luglio, periodo di fioritura delle viole, con il latte crudo delle mucche alimentate sui pascoli dell'Alta Val Chisone e Alta Val Susa, come descritto in una ricetta del 1500.

Il Plaisentif deve avere una stagionatura di almeno 80 giorni. Viene marchiato a fuoco su una delle facce della forma solo a fine stagionatura ed è commercializzato solo a partire dalla terza domenica di settembre in occasione della festa di Poggio Oddone e relativa Fiera del Plaisentif di Perosa Argentina

TERZA DOMENICA DI SETTEMBRE

RIEVOCAZIONE STORICA

POGGIO ODDONE TERRA DI CONFINE E FIERA DEL PLAISENTIF

Dal Mille fino al 1713 l'Alta Val Chisone fu territorio francese. Poggio Oddone era il borgo fortificato arroccato sul colle di Perosa Alta e segnava il confine tra il Delfinato e il Ducato Sabauda. Un confine politico che aveva significato relativo per le genti di montagna abituate a scambi commerciali quotidiani fra alta e bassa valle, ma che diventava un ostacolo alla sussistenza quando le contese politiche o religiose inasprivano i rapporti fra i due Stati. Vietare ai margari di giungere a Perosa significava per loro perdere l'importante fiera di S. Michele e con essa l'opportunità di mettere a frutto i lavori estivi, di stipulare contratti e così via. Fu così che in più di un'occasione tra il XIV e il XVI secolo i margari dell'alta valle, guidati dal castellano di Cesana e scortati dalla popolazione di Poggio Oddone si presentarono al Governatore Sabauda di Perosa con alcune forme di un prelibato formaggio: il Plaisentif. Il Governatore accolse la supplica di riaprire i commerci, nonostante le guerre e le tensioni diplomatiche. Il Dono del Formaggio conserva un significato simbolico: la capacità di far prevalere con semplicità e fratellanza le ragioni umane sulla ragion di stato.

PEROSA ARGENTINA





Ottobre

Aouteunh

Ottobre l'è lou dizyèm-
me mè dè l'ann sègount
lou calandrie voulgù dâ
pappou Gregori XIII
e lou sègount mè dè

l'oouteunh èn l'emisfère boureâl, dè la primmo èn quel
aoustrâl. Al à 31 joièrn e à sè trobo èn la sègoundo mei-
tà d'un ann civîl. Soun nom vén dâ latin *october*, pèrquè
l'èro l'outavou mè dâ calandrie rouman.

Travaille
- La châtannho dâ mès la
rè, i à lou panas aquèl
qu la pillho pà lè mèc un
gargas

BOULÉ

Pèr pouguè anâ ai boulé èntò se pèrcurâ un'aou-
tourizasioun, coum di la légge. Pèr aguè d'ènfour-
masioun, adresâ-se a l'Ufisi dè l'agriculturo dè la
Comunità dè Mountannho dount un è.

Info: Ufficio Agricolo Valli Chisone e Germana-
sca Tel. 0121.802510.

LOU BOC

Uno dè laz èrsouèrsa pi èmpourtanta pèr lou
paî l'è li bôc dè lâ mountannha. Dâ bôc, la gènt
d'anant eisi i n'à zhamé pougù fâ a mënc.

Da jac la lei n'à a voulountâ, un s'èn sèrvo pèr
pluziouri travalh: pèr se eichaoudâ e fâ da minjà
sù l'èstüo; pèr li traou, li planchie, lh'ù e lâ fènètra
d' lâ meizoun; pèr li meuble dè tutta lâ chambra
e lh'aize da travalhâ, coum la bènno, lou cavanh,
lou ràtèl, la léo, lou trènt, la brindo, la tino ...

Counouise la calità e la valour dí bôc difrènt, èn-
sèmp a lâ maniéra dè dèsbouscâ e dè travalhâ lou
bôc, la fai partio dè la culturo dè la pouplasioun
loucalo.

L'è la légge què di coum e cant un po talhá li bôc,
sie què la sè traite dè li vèndre coum Cumuna, sie
dè s' nen sèrvi coum privâ.



FÊTA

La «fêto di donn» sè fai fêto èstitusiounalo ouu la
légge n. 159 dâ 31 luh 2005, pèr èrcourdâ l'èm-
pourtanso dè soc fan donn e nonna èn lâ familha
e èn la souchètâ.

Dèri mèl:

Sabè-ou soc l'è: lou paire al è grant grant, la
maire ilh è malinho malinho e la fillho tuti
la calignèn?
(R. lou châtannho, l'arson e la châtannho)

VIN DOC RAMIÈ

Ènt la denouminasioun originario dâ Pinèroulé,
lou Ramie à vén fait moc ènt lâ Coumuna dâ Pou-
maré e dè Péirouzo dount la **vinnho sè trobo
amount pèr la mountannho** e dè chitti bari fan
lou paizagge particulie. Lou Ramie al è fait ouu dè
calità d'üo difrènta: **Avanà, Avarengo, Neirètto**
e d'aoutra calità a eizinèl nièr ouu pâ gaire d'gust.
Vin dè mountannho, rar dè soc al è boun, coulour
rou rubin e bèn pèrfumâ, què po fâ pi dè 13 grad-
dou, a sègount dè lh'ann e què, coum la sè di eisi,
"â tallho lâ chamba sènso fâ virâ la tètò."





Ottobre è il decimo mese dell'anno secondo il calendario gregoriano ed il secondo mese dell'autunno nell'emisfero boreale, della primavera nell'emisfero australe. Consta di 31 giorni, si colloca nella seconda metà di un anno civile. Il nome deriva dal latino *october*, perché era l'ottavo mese del calendario romano.



FUNGHI

La raccolta dei funghi è regolamentata da una precisa normativa che prevede il rilascio di un'autorizzazione. Per avere maggiori informazioni in merito rivolgersi all'Ufficio agricolo della propria Comunità Montana.

Info: Ufficio Agricolo valli Chisone e Germanasca Tel. 0121.802510.

IL LEGNAME

Una delle risorse locali più importanti è rappresentata dai boschi del territorio. Il legno è sempre stato essenziale nella vita dei valligiani. Ampiamente disponibile in zona, è adibito a molteplici usi: per il riscaldamento e la cottura dei cibi sul focolare; per travature, pavimentazione e serramenti delle case; per mobili d'arredo delle abitazioni e la fabbricazione di molti attrezzi e oggetti d'uso comune, come la gerla, il paniere, il rastrello, la slitta, il tridente, la brenta, il tino...

Conoscere qualità e caratteristiche dei vari tipi di legname, come le tecniche di disboscamento e di lavorazione del legno, fa parte della cultura materiale della popolazione. L'accesso a queste risorse è disciplinato dalla legge, sia per quanto riguarda la vendita di legname d'alto fusto, sia per l'abbattimento di alberi per uso proprio.

2 OTTOBRE: FESTA DEI NONNI!

La "Festa dei Nonni" diventa istituzionale con la legge n. 159 del 31 luglio 2005 per ricordare l'importanza del ruolo svolto dai nonni all'interno delle famiglie e della società.

Indovinello:

Sapete cos'è: il padre è alto alto, la madre cattiva cattiva e la figlia tutti la corteggiano ?

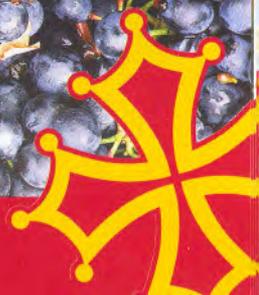
(R. Il castagno, il nicto e la castagna.)

VINO DOC RAMIÈ

Nell'ambito della denominazione di origine "Pinerolese", vi è il vino "Ramiè" che è prodotto solamente nei comuni di Pomaretto e di Perosa Argentina. Qui la vigna si aggrappa ai costoni della montagna con opere di terrazzamento che caratterizzano il paesaggio. Il Ramiè è prodotto con l'intervento di numerosi vitigni, anch'essi rari e fortemente legati alla tradizione territoriale: Avaná, Avarengo, Neretto ed altri vitigni a bacca nera non aromatici. Vino di montagna, raro per eccellenza, dal colore rosso rubino e dagli intensi profumi che può superare i 13 gradi a seconda delle annate, e che, come si dice in valle, ha la particolarità di "tagliare le gambe senza dare alla testa".

Proverbio

La castagna in mezzo alla strada ha la coda: chi non la raccoglie è solo uno sfaticato.



FÊTA

LOU 4 DÉ NÉVÈMBRE

Coumemourasion d'la fin d'la primmo guèro moundialo.

SAIÀ LOU ... MOUNT BLANC

Soc la lei vai pèr 6 pèrsouna:

- 800 gram dè châtannba
- 300 gram dè crammo fouëtâ
- 2 culbiè dè pouddro dè chicolatto amaro (ou 60 gram dè chicolatto amaro foundiò)
- 2/3 culbiè dè roum
- succe tant qu' la basto

Coum la s' fai:

Rènsâ un poc lâ châtannba e fâ-lour un chit talb s'dâ caire riount, fazènt amènt dè talbâ pâ moc la primmo, ma dècò la sègoundo plallbo. Fâ bulbi lâ châtannba e peui plâ-la. Pèr pâ tribulâ trop, èntò eigrulbâ lâ chatannba cant â soun èncaro bèn chaouda, chavant-lâ uno a la vè da l'aigo bulbènt.

Eimichâ lâ châtannba e ajoutiâ-lour d'succe tant qu'un vòl, lou cacò (ou la chicolatto foundiò) e, sè lou dou è pâ pèr dè meinâ, lou roum.

Pasâ lou tout ooub un eimiccho-triffa ou ooub un paso- vèrduro, fazènt-ou cheuire su d'un toundin dè sèrvissi, dè manèro què la sè fouèrme un barounèt dè chitti vèrpiot.

Eniuro un pò curbi ooub la crammo fouëtâ (sucrà coum un vòl) e butâ-ou ènt â friggou pèr almèncò un'ouro.

Sèrvî frèc.

LÛ GOFRI

Où verén que li gofri siounn uno rapresentasioun d'l'art e d'la culturo d'la gent d'la mountannho.

Roure à vougù pourtò a l'aoutour interna-siounò la singilièro fougòso, ourganizent 'l'proumiè councoùrs moundiò dâ gofri (2004). Oû sabén dâ journòs que li gofri (2006) siounn itâ èn councoùrs a Cesena, patriò d'la "piadina nazionale".



L'arsètto

per lû gourmans

"... dè bou'n'ouro din li jours dè fèto, lâ fenna laz aprestionn la pòto fâeto d'aègo, sòe e creisent (dâ pan); â laesòvoun levò la pòto din un post tiède fin aprè dinò cant laz allumionn li pouaeli e la s' butiò eichandò li gofriés. La s' prenìo abou un casù, la s' versàvo a mei, sarent subit la piastro, la s' viròvo li mòni dâ gofriés per douâ ou trèe minutta. A l'ouberturo, se 'èl gofre â s' detacàvo sensè restòe encolà, la vouiò dire qu'al èrè bèn queit, se nò â veniò enca queit per caca minutta..."

Où l'envitén li pasans: cant où veà en fiéo dè pela què fummoun su uno plòso dè Roure, arestâ-ou, fazâ desendre li meinò da la maquino, la rèsto la vén da souèt....en gofre tiro l'aoutre.

Dèvinel:

Sabè-ou soc l'è: uno meizounètto pléno d'souchètta blancha?

(R. La goudo e la dent.)

D'AOUTRE:

Da coum sè coumpor-to un chat, un po capî s' la vol ploovre, cant, pèr fâ un èizèmple, â s' pouliddo èncâ mèl què d'abituddo, â sè lècco e â s'asevìlio tou' dount â po aribâ.



Prouvèrbe

- Per Lent Catlino hitto toum lla on farino
- Lent André aribarè e l' rivoi goutarè
- Le l'hâ pâ d'aègo birou d'aègo
- Le l'hâ d'aègo birou d'ven dizio que moulinhè que fazio vèrò l' moulin

FESTE

4 NOVEMBRE

Commemorazione della fine della Prima Guerra Mondiale.

Indovinello:

Sapete cos'è: una casetta piena di zoccolotti bianchi?

(*La bocca e i denti.*)

Proverbi

- Per Santa Caterina metti il tuo grano in farina
- Lant'Andrea arriverà ed il rio gaccerà
- Le non c'è acqua loro acqua Le c'è acqua loro uno, dicora quel mugnaio che faceva girare il mulino

ASSAGGIARE... IL MONTE BIANCO

Ingredienti per 6 persone:

- circa 800 grammi di castagne
- 300 grammi di panna montata
- 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere (o, in alternativa, 60 grammi di cioccolato fondente fuso)
- 2/3 cucchiaini di rum
- zucchero q.b.

Preparazione:

Sciogliere rapidamente le castagne e incidere sul lato bombato, avendo cura che il taglio intacchi non solo la buccia ma anche la pellicina interna.

Lessare bene le castagne e quindi sbuciarle. Affinché il compito risulti più agevole le castagne vanno sbucciate a caldo, togliendole una per volta dall'acqua calda man mano che si procede.

Schiacciare le castagne ed aggiungere lo zucchero a proprio gusto, il cacao (o il cioccolato fuso) e, se il dolce non è destinato ai bambini, il rum.

Passare il composto in uno sbiaccia patate o in un passaverdura, facendolo cadere direttamente sul piatto di portata, ottenendo una soffice montagnola di piccoli vermicelli.

A questo punto ricoprire con la panna montata (zuccherata a piacimento) e riporre in frigo per almeno un'ora.

Servire fresco.

I GOFRI

La cialda croccante che scopriremo non è altro che la manifestazione dell'arte e della cultura delle popolazioni di montagna. Roure ha voluto promuovere a livello internazionale la singolare focaccia organizzando il primo concorso "mondiale" di gofri (2004), cercando gloria addirittura a Cesena (2006) nella patria della piadina nazionale.

La ricetta che fa venire l'acquolina in bocca

"...di buon ora nei giorni di festa le donne preparavano la pasta composta di acqua, farina, sale e lievito (quello usato per fare il pane); lasciavano poi lievitare il tutto in un ambiente tiepido fino al pomeriggio quando venivano accesi i fuochi, e messe a scaldare le gofriere. Si prendeva con un mestolo la pastella, si versava al centro e velocemente si richiudeva, si girava poi il ferro per due o tre minuti. All'apertura, se il gofre si staccava senza alcuna resistenza significava che era cotto a sufficienza, altrimenti si proseguiva la cottura per alcuni minuti".

Invito al passante: quando vedi una serie di padelle fumanti, fermati, fai scendere i bambini, il resto viene da sé e... uno tira l'altro.

LO SAPETE CHE:

Il gatto può annunciare la pioggia, quando, ad esempio, si ripulisce con insistenza e meticolosa cura le varie parti del corpo, leccandole e lisciaandole.

Ità

21.06- 20.07

Ità

Lou sourelh a touccha tuchi oub sa charon.

Li champ i sè tènne d'jaoun, n'attèndent d'esse mi-issounà. La verdure d'ort la mèourè vitte e un po fâ d'piat fresc e què fan bèn, bèle s'un po 'dcò prouna-li e èmni-li pèr l'ouèrn. La gramouze la soun s'di murét, ravionrènt-se d'zout d'èr sourelh, bènc la neuch d'milba d'cbitte luzèrnètte la gillè ènt lou scur di bouissoun, coupient li milboun dè stèle qu'la disènhè lou sièl d'ità.

Li vélh i tournè a stà-se s'la banche, qu'la soun issuucbe d'l'umidde d'la stajoun pasà e i aroddè, oub stant e èrgèulb, li tèmپ pasà.

La leuia pèr gillà i sè umpè d'gent. Li mi-inà i courè countènt, aprè d'avè a la fin scubèrt lou piazé d'gillà oub d'aouti mi-inà.

D'cò li parènt i approuffittè d'l'oucazioun e i chacharè ou piazé ènta lour.

La bisiclette la soun tourna padrounè, aprè d'avè butà via, sènsa tribulà trop a dire la vri-ità, li videojuic qui piaiè tant. La sè capis, souènt d'cò li jènouhl i furissè ... ma la sèrè just una nova «medalha ar varouh» da couità da blageur a li amis.

Lità l'è c'mà la jouvèntu. Lou moumènt dount oun fai tut tut ent er mount, oub un paou d'èncousiènsa e sènsa trope preoucupasioun. Un moumènt bèl, qu'a l'èsmilba jamai fini.

Un moumènt èmpourtant, dount un queulh l'èrvèngù d'soc un à sèmnà, ma dount un butta d'cò la presiouze piazoun pèr l'amni.

D'ITÀ DIN 'L DZARDIN E DIN L'ORT Cousèi utili, mei per mei

Dzuin

Ort: abou la *lunè bès* sémenò la pastounadda, tsaouflour, fènoi, saladda, pouri, sedano, radichio, carotta rouia. Artsausò fizòls, trufa, melanzòna, péi e pouvron: Abou la *lune què créi* seménò basilico, fizòls e fizoulin, persi e cusò.

Dzardin: abou la *lunè bès* talhò soc créi eun barò, la feullha settsa a soc a fini 'd feuri, tilho e fumò lou bòrs vèrs, talho e netchò 'l prà da laz èrba dront qu'i fleurison e per pò qu'i s'envaison.

Plònta da frut: la vènt laz icutò ensem abou la vinhe.

Dzulhet

Ort: abou la *lunè bès* traplantò tsau, saladda, pouri e carotta rouia.

Dzardin: icutò soc a dzò fluri, talhò la brontsa 'd la roza què flurison pamai.

Abou la *lune què créi* plantò so què fluri d'outeunh e talhò la salvia e la lavònd.

Aout

Ort: abou la *lunè bès* artsausò fènoi e pouri, seménò la saladdè da tòlh e ipinò.

Dzardin: talhò la roza què flurison pamai. Abou la *lune què créi* plantò soc fluti din l'uvèrn (anouilha, tulipon) talhò la roza flappa tsoù la catrièmmè feullhè.

FÈTÈ DÈ LA VALADDO

Ribans e queuffia dè tû' lou couoûrs, l'ansièn lengaggè dà paí, eun rancontrè d'esprit enternasiounde, eun s'artroubo dè persouna qu'onn en coumeun lengüè e tradisiòns. La manifestasiòn què sè mèrè din là Coumuna d'la Valadda dà Clèizòn, S. Martin, d'Ouls e Briansounèzè, i sè fòe din l'ità. La journò i pòsè din là dansa, la muziqquè, dè manifestasiòns culturòea e la lb' à tuojourn unè prièrè ecummeniq- què. La lb' à dècò lou rapresentans daz ansièns Escartòns.

21.06 - 23.09

L'estate



Il sole avvolge tutto e tutti con il suo caldo abbraccio.

I campi si colorano di giallo, in attesa della mietitura. I frutti dell'orto maturano rapidamente e danno vita a piatti freschi e ristoratori, pur prestandosi anche ad essere preparati e conservati per la stagione fredda. Le lucertole popolano i muretti, crogiolandosi sotto i raggi del sole, mentre la notte mille piccole lucciole giocano nel buio dei boschetti, copiando i milioni di stelle che disegnano il cielo estivo.

Gli anziani tornano a sedere sulle panchine, ormai asciugatesi dall'umido delle passate stagioni e ricordano, con nostalgia e orgoglio, i tempi andati.

Il parco giochi si ripopola. I bambini corrono spensierati riscoprendo finalmente il piacere di giocare con altri bambini. Anche i genitori colgono al volo l'occasione e chiacchierano piacevolmente tra di loro. Le biciclette tornano regine, dopo aver spodestato, senza troppa fatica a dire il vero, gli amatissimi videogiochi. Certo, sovente anche le ginocchia fioriscono ... ma sarà solamente una nuova "medaglia al valore" da raccontare con fierezza agli amichetti.

L'estate è come la giovinezza. Il momento in cui ci si affaccia nel mondo, con un po' di incoscienza e senza troppe preoccupazioni. Un periodo bello, che sembra non dover finire mai. Una fase cruciale, in cui si raccolgono i frutti di ciò che si è seminato, ma in cui si gettano anche preziose basi per il futuro.

ESTATE IN GIARDINO E NELL'ORTO

Consigli utili, mese per mese.

Giugno

Orto: con *luna calante* seminare carota, cavolfiore, cavolo, finocchio, indivia, lattughe, porro, sedano, radicchio, bietola. Rincalzare fagioli, patate, melanzane, piselli e peperoni. Con *luna crescente* seminare basilico, fagioli e fagiolini, prezzemolo e zucchine.

Giardino: con *luna calante* recidere alla base i getti delle rampicanti invadenti, tagliare le foglie secche ai bulbi che hanno terminato la fioritura, potare e concimare le siepi per mantenerne la geometria, rosare il prato con la lama bassa tagliando le infestanti prima che fioriscano e si moltiplichino.

Frutteto: si potano drupacee (pesco, susino, albicocco, ciliegio, mandorlo) e vite.

Luglio

Orto: con *luna calante* trapiantare cavoli, radicchio, indivia, porri, bietola.

Giardino: eliminare le cime sfiorite di alberi e arbusti, potare alla base i rami grossi dei rosai non rifioriti, con *luna crescente* piantare le specie di bulbose e tuberose a fioritura autunnale. Potare salvia e lavanda.

Agosto

Orto: con *luna calante* rincalzare finocchio e porro, seminare lattuga e radicchio da taglio, spinacio e valerianella.

Giardino: potare i rosai rampicanti non fiorenti, alberi e arbusti non sfioriti per riequilibrarne la chioma, cimare e abbassare le siepi sempreverdi. Con *luna crescente* piantare le specie bulbose a fioritura tardo invernale (bucaneve, tulipani, ecc), potare i rosai rifioriti tagliando i fiori appassiti sotto la terza-quarta foglia.



FESTA DELLA VALADDO

Nastri e cuffie multicolori, l'antica parlata locale, un incontro di spirito internazionale, un ritrovarsi di persone che hanno lingua e tradizioni comuni. La manifestazione itinerante tra i Comuni delle Valli Chisone, Germanasca, Val d'Oulx e Brianzese, si tiene nel periodo estivo. La giornata si svolge tra danze, musiche, balli e cultura e si tiene sempre un culto ecumenico. Sono anche presenti i rappresentanti degli antichi Escartons.



Festa Ità

21.06 - 23.09

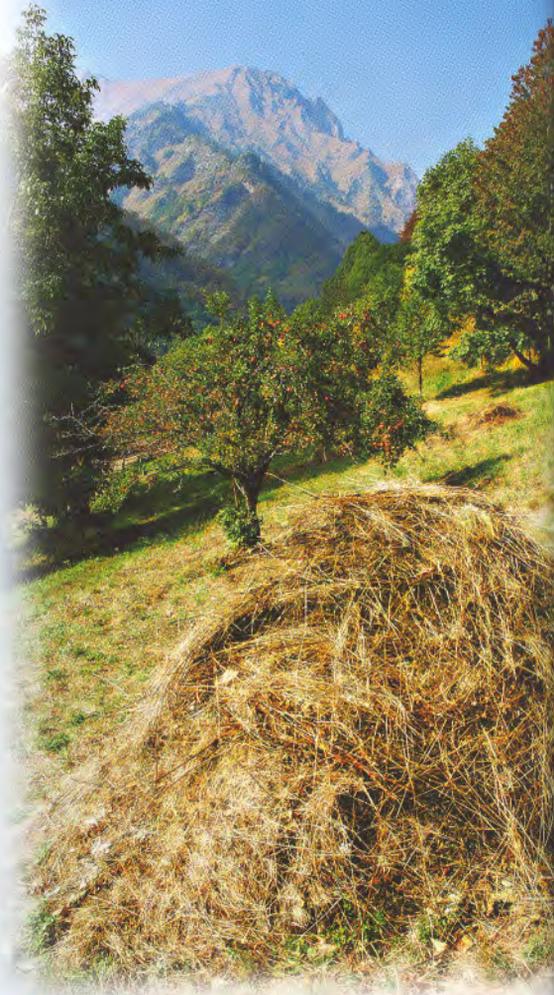
FÀ LOU FÉN

Fà lou fén la vol dire talhâ l'èrbo ènt î pra, lo fâ sèchâ e l'èrdreisâ a la granjo pèr dounâ da malhâ a lâ bèstia l'uvèrn. Uno vè l'ouourio pâ pougù fâ a mènc dà fén, sè un voulio pouguè tènî dè bèstiam qu'ajuése a vioure èn mountannho. Lî pra pi leunh, ilh èrèn belle sù lâ créta, fin ai 1.600 métre d'aoutour, e l'èrbo lei èro pléno d' fioun, què fèzièn vèni dè boun lait a lâ vaccha. La s' fèzio lî fènie ei quiaout, peui la s'anavo pilhâ lou fén ouu la léo l'uvèrn, cant la i avio la néou. Un siavo a man, euiro ènvécche tuti pon sèrvî la focheuzo a moutour, lâ machina pèr eibouliâ e fâ lh'èndanh e quèlla pèr èmbalâ lou fén; l'è mèc ènt î pra pi dréit qu'un sèrvo èncaro lou dalh. La s' féno da junh a oout; èncaro â coumènsamènt d'èstèmbre la s' po fâ l'èrcort, s'un â pougù abialâ. Sènso souléllh, l'èrbo pourio pâ sèchâ. Uno vè siâ, èntò eibouliâ l'èrbo, lo virâ aprèe calc oura, vèr mésjouèrn, e peui lo laisâ â souléllh dui jouèrn. Drant què lou souléllh caile, l'è méllh acuchâ ou fâ d'èndanh, pèr pâ qu'î pillhe l'ummou dè la rouzâ ou dà tèrèn. La matin aprèe, vèr dèc oura, î vai touèrno eibouliâ un'aotro vè, doou què lou pra ê eisût. Uno vè qu'al â bèn sèchâ, un èrchampo lou fén ouu lou ràtèl e un lou chario a la granjo ouu lou tratour, ou un lio dè fai da pourtà sù laz eipalla, sè lî pra soun leunh dè la vio.



EÛLI DÉ TRAFOURÈLLO

Culhî uno bouno cantità dè flour dè trafourèllo, butâ-la ènt un vazét e curbî-la d'èùli. Laisâ mitonnâ calc sèmana. Cant l'èùli pillbo uno couloùr sù dà rou, â po èse utilizâ. Tuti sabbièn què la trafourèllo sonannho lâ talbeùira, lâ brùzura, laz eigrainbeùira, lâ niseùira, lâ douloùr, da jac î cbavo l'ènfiamasioun, ilh èrfrècho e î chicatiizo.



LÂ MERIDIANA

Lâ meridiana qu'un trobbo èn lâ Valadda dà Cluzoun e dè la Germanasco l'è cazi sampre dè cadrant soulari vèrticâl. Laz èrmountèn d'abitudine a l'800 e lâ fan souvèni l'èstorio dà post, belle sè la s'èrcounoui la man dè châcun dè lh'artiste què laz an feita. Un po lei troubâ:

- Dè cadrant clasiqqe, a struturo carâ ou re-tangoularo
- Dè cadrant dè la tradisioun fransézo, surmountâ da uno lunètto ou da calc decourasioun. La lei paréi uno dèvizo èn fransè ou èn latin, la datto e lou nom dè l'aoutour.
- Dè cadrant dè la tradisioun ouisitano, samblable ai cadrant fransè, a fouèrmo carâ, sènso bièn dè decourasioun ni dè couloùr.
- Dè cadrant chivîl chirculâr ou semi-chirculâr dè l'eutsènt, fait sègount lâ règla.
- Dè cadrant ouu dè dèviza d'ènfourmasioun e dè linnha vooutâ.
- Dè cadrant post-moudèrn, papî tant souanhâ da uno bouno sènténo d'ann .

L'estate

21.06 - 23.09

LA FIENAGIONE

La fienagione consiste nel tagliare l'erba dei prati, nel seccarla e nel trasportarla al riparo come foraggio per il bestiame. Un tempo, la produzione del fieno era importantissima per l'allevamento degli erbivori domestici, senza i quali nessuno avrebbe potuto sopravvivere in montagna. I **prati alpini**, situati ad un'altitudine di oltre 1600 m, davano un ottimo prodotto, ma erano lontanissimi dagli abitati. Lassù il fieno veniva ammucciato in biche, e poi recuperato mediante slitte durante l'inverno. La falciatura avveniva a mano, mentre ora tutti si avvalgono di falciatrici a motore, di girelli e andanatori e di imballatrici; solo nei **prati più ripidi si taglia ancora l'erba con l'apposita falce fienaia**. La fienagione ha luogo da giugno ad agosto; un secondo sfalcio si può effettuare verso l'inizio di settembre, nelle zone dove si è riusciti ad utilizzare acqua per l'irrigazione. Senza sole, l'essiccamento non può avvenire. Tagliata l'erba, la si rivolta e la si spande, per poi lasciarla al sole per un paio di giorni. Prima del tramonto, è opportuno ammucciarla o raccoglierla in andane, per salvaguardarla dall'umidità notturna. Il giorno seguente, a metà mattinata, si tornerà a spargerla sul prato. Quando è completamente secca, si raccoglie con il rastrello. Una volta pronto, il fieno va trasportato al fenile, a spalle, nelle zone più disagiate, o mediante trattori.

FIERE ZOOTECNICHE

- Prigelato - luglio
- Usseaux - 23 agosto di ogni anno
- Porte - settembre
- Pramollo - 1^a domenica di settembre
- Prigelato - Soucheres Hautes
14 settembre
- Perosa Argentina - 2° lunedì di ottobre
- Fenestrelle - 2° sabato di ottobre
- Pinasca - novembre
- San Germano Chisone - novembre
- Prali - novembre



OLIO DI IPERICO

Raccogliere una buona quantità di fiori di iperico, metterli in un vasetto e ricoprirli con dell'olio. Lasciare macerare per alcune settimane. Quando l'olio diventerà di una tonalità rossastra è pronto per essere utilizzato. Sono note le proprietà curative dell'iperico in caso di ferite, ustioni, lesioni della pelle, contusioni, traumi, dolori muscolari, viste le sue proprietà antinfiammatorie, rinfrescanti e cicatrizzanti.

LE MERIDIANE

Il patrimonio gnomico delle Valli Chisone e Germanasca è costituito principalmente da quadranti solari murali verticali, con linea meridiana verticale. Risalgono per lo più al 1800 e rispecchiano in qualche modo le vicende storiche pur con ovvie libertà creative. Nelle valli è possibile riscontrare alcune tipologie stilistiche ricorrenti:

- **Quadranti stile impero**: la struttura è quadrata o rettangolare.
- **Quadranti della tradizione francese**: rifiniti alla sommità da una lunetta o da motivi ornamentali. Compare un motto in francese o latino, la data e il nome dell'autore.
- **Quadranti della tradizione occitana**: simili ai quadranti francesi, la forma è prevalentemente quadrata, con taglio grafico più sobrio e spesso monocromatico.
- **Quadranti civili**: sono quadranti circolari o semicircolari ottocenteschi, costruiti a regola d'arte.

- **Quadranti positivisti**: vengono inserite sui quadranti diciture informative e linee curve.

- **Quadranti post-moderni**: gli stili sono molto più eterogenei ed estemporanei poiché la parte delle meridiane è stata posta in oblio per un centinaio di anni.





Junh l'è lou sèst mès 'd l'ann sègount lou calandriè gregorian, e lou prumì mès 'd l'istà dar noste liri d'èr mount, 'd l'ouèrn 'd l'aoute liri d'èr mount, al à 30 journ e al é butà ènt la primira mità 'd l'ann chivil. Lou noun a vèn da la dea Giunone, donna 'd Giove.

FÈSTE

2 JUNH

Li dui 'd junh lh'italian i soun istà mëndà a una doubbia dechizioun: dire sa razoun s' la fourma d'èstat (mounàrquic ou republican) e voutà li partì qu'erè rëprësèntà ènt l'Assemblea Costituente. Lh'Italian i tournè a voutà sègount la demoucrasia, difatti la darira voutasioun i èra istà d'èr 1924 e l'è lou prumì viejje qui votè tuchi, om e donne, pèrquè la donne la votè pèr lou prumì viejje. I an voutà lou 89,1 pèr sènt d'aquilli qui aviè drech e ar referendoum la Repubblica i à ganhà oub lou 54,3 pèr sènt di vot.



SARAS D'ÈR FÈN

La parolla i vèn dal latin e la vor dire «fac oub lou breù». Lou Saras difatti l'è una giouncà d'la tradisioun qui lh'è èn tout lou Piemount e qui vèn faccha in 'na modda spechala èn quèste Valadde. I sè fai n'issoudènt lou breù d'èr lac d'la vacche, d'la fe-e e chabbre, la produsioun d'la tradisioun qui i è faccha ènt la Valadde d'èr Quizoun, d'èr Germanasca e d'èr Pèli, i sè fai jountènt ar breù na cherta cantità d'lac e peui a sè fai stajounà 25 – 30 journ.

La fourme aprè la soun ènvèrtoulhà oub d'fèn d'arp qu'è soun embalage particulair e èncounfoundible. Quèsta manira d'fà i è vèllha e i vèn proubabilmènt, d'mai què lou bèzounh d'è donna-lli d'proufoum, da lou bèzounh d'garda-è bèn qu'un la tramirava lèn.

Proverbe e Conte

- Loul, soul, butto foro ta calour pèr li paoure bergeroum, què ran da bric a bricachoun, ou lou castèl a la mar, e lou sac senso pan.
- A junh, lou dalh ont à punh.
- La pleu d'ità, aròt qui què l'à.
- La sigallo l'ità i chanto e l' unèrn i ballo.

LA POUÏÀ

Ènt la Val Pèli, Quizoun e Germanasca la li à èncara tante famillhe d'campanha què èntèr mè d'junh – luh la fan la pouià, vèr li arp pù aout, qui sè trobbè su di 1.600 – 2.300 metre d'aoutour. Souènt la li à un prumì spoustamènt, plus ou mouèn vèr la fin d'aril, qu'un mènda miranda, da la mizoun d'ouèrn vèr li fourèst, qui soun piassà a un'aoutou qui vai dai 1.000 ai 1.400 metre d'aoutour.

La difrènsia tra la douiè leuie limità èntèr temp, d'lai d'aoutour, i è ènt issò: li fourèst, mizoun e tèrèn, i soun preupì, bèn qu'li arp i soun d'la cumuna coume tèrèn, ma la difrènt bastisse, c'ma la baite, li èrberc, la selle, li chabrilil, i soun preupi d'arpasin.

Lou vièje ar countrari a ven fa l'outeunh, èntèr mes d'è stèmbe, oub la calà da l'arp ar fourèst e l'aouta miranda, plus ou mouèn a la fin d'otobre, vèr la mizoun d'ouèrn.

ÀOUTRA CHOZA:

L'èrgueulh, la s'couvita qu'a sie bornhou pèrquè al à prestà si eulh a la furba vippra, qui li avià sout sout mëndà: «Èrgueulh, prestè-mé ti eulh fin qu'lou roure sie de-feulhà».

L'èrgueulh, qu'a nèn capia pà rèn d'boutanica, a li lh'à prestà, ma i li soun jamai istà rëndù, pèrquè la feullhe d'èr roure la li soun sampe e, belle sècche, la toumbè jamai da l'arbov.



Giugno è il sesto mese dell'anno secondo il calendario gregoriano, ed il primo mese dell'estate nell'emisfero boreale, dell'inverno nell'emisfero australe, consta di 30 giorni e si colloca nella prima metà di un anno civile. Il nome deriva dalla dea Giunone, moglie di Giove.

LO SAPETE CHE:

L'orbettino, si dice sia cieco perché prestò i suoi occhi alla vipera astuta, che gli aveva subdolamente chiesto: "Orbettino, prestami il tuo occhio finché il rovere non perderà le foglie". L'orbettino che non si intendeva di botanica, glielo prestò. Ma non gli fu mai restituito, perché le foglie del rovere selvatico sono persistenti e anche secche non cadono dalla pianta.



LA SALITA AGLI ALPEGGI

Nelle valli Chisone, Pellice e Germanasca vi sono ancora numerose famiglie agricole che nel mese di giugno-luglio compiono la salita verso gli alpeggi in quota, situati ad altitudini che vanno dai 1600 - 2300 metri.

Sovente vi è un primo spostamento, circa alla fine di aprile, detto *miranda*, dall'azienda invernale verso i *fourèst*, ubicati a quote che vanno dai 1000 ai 1400 metri di altitudine.

La differenza tra i due insediamenti temporanei, oltre che di quota, consiste nell'essere i *fourèst* i primi edifici e terreni, di proprietà privata, mentre i terreni degli alpeggi, *li arp*, sono di proprietà comunale ma i vari edifici che insistono su quei terreni, come la baite, *li èrberc*, la *selle*, *li chabriril*, appartengono all'alpigliano.

Il percorso inverso viene compiuto in autunno, nel mese di settembre, con la discesa, *la calà*, dall'alpeggio al *fourèst* e la successiva migrazione, circa a fine ottobre, detta nuovamente *miranda*, verso l'azienda invernale.

Curiosità

2 GIUGNO

FESTE

Il due giugno 1946 gli italiani sono chiamati ad un doppio compito: esprimersi sulla forma dello stato (monarchico o repubblicano) e votare i partiti rappresentati all'Assemblea Costituente. Gli italiani tornano a votare democraticamente, infatti l'ultima votazione risale al 1924, ed è la prima tornata a suffragio universale in quanto per la prima volta sono chiamate alle urne anche le donne.

Votò l'89,1% degli aventi diritto e al referendum vinse la Repubblica con il 54,3% di voti.



Proverbi e contè

- Lode, sole, emetti il tuo calore per i poveri pastorelli che vanno da una roccia all'altra, con il coltello in mano e lo zaino senza pane.
- A giugno la falce nel pugno.
- La pioggia d'estate, beato chi ce l'ha.
- La cicala, d'estate canta e d'inverno balla.



SARAS DEL FEN

Il termine deriva dal latino e significa "fatto col siero". Il Saras infatti è una **tradizionale ricotta** diffusa in tutto il Piemonte, che viene prodotta in modo particolare in queste Valli. Ottenuta riscaldando il siero di latte vaccino, ovino e caprino, la tradizionale produzione che avviene nelle Valli Germanasca, Chisone e Pellice, prevede l'aggiunta al siero di una certa quantità di latte e una stagionatura di 25-30 giorni. Le forme successivamente sono avvolte con fieno di alpeggio che ne diventa il caratteristico ed inconfondibile rivestimento. Tale pratica è antica e nasce probabilmente, più che dall'esigenza di aromatizzarle, dalla necessità di proteggerle durante il trasporto a valle.





Julhèt l'è 'ël sètzièmmè mée dè l'onn segont 'ël calandriè gregourian e 'ël deuzzièmmè mée dè l'ità din l'emisfèrè dâ nòrd, dè l'uvèrn din l'emisfèrè dâ sud, al à 31 jours e à sè plòsè din la deuzzièmmè mèità dè l'onn sivil. Èl mée al egz ità dèmandà partiè en ounour dè Jeullè Sezòr, naesèu 'ël 13 de sè mè. Drant, din 'ël calandriè dè Romolo al èrè dèmandà Quintile.



Trourorle
 (25 e 26 julhèt L. Jaquès
 e L. Anne)
 Lan Jaquès porte la botte
 e sant Anne la dècoppè

Proumènadda:

VIÒL "ARTUR GÈNRE"

Lou viòl coumènso a Manèllho, 'èn là Cumuno dâ Prie, 'èn la bourjà dâ Sère (1.132 m) qu'è ità la bourjà d'Artur Gènre, stourique e spechaliste dè la lèngo loucalo. Uno vè paouzà la maquino, un countinùo pèr uno sènténo dè mèttre 'èn plan, lou lonc d'uno vio pâ asfaltà, fin qu' un trobbo la vio què fai tou' lou pèrcouèrs. L'è pâ uno proumènaddo difisillo; la vio paso pèr dè valoun e dè bourjà què sè pèrzèntèn 'encaro coum uno vè, e i porto a là vèllha tuna, a là chava d'peira d'uno vè, fin a lh'alp e ai bric qu'an uno bèllo visto sù dâ paí. (Pèr fâ tou' lou vir, 'èntò countà dè butâ-li sinc oura e mézzo ooub un dislivèl dè 730 m.)

L'EMPÒR S'LA VALADDÈ LA VIA DA PLAISENTIF

Soc marquè 'l Plaisentif (où n'èn parlèn plu anònt) l'i 'èndicà abou la lettrè "P" e abou unè viulettè e l'i 'l mèmè qu'ou vià s'lou tèttri què mârcon "la vià daz alps" per unè londzourè a l'enviroun dè 70 km. Qui viòl a coulegguè la bourdzò dè l'about Clisoun, da Vialarèt, Coumunè da Roure, a l'alp da Mèi, coumune dè Pradzalà. La via il i plènè dè bértdzeria dount, a mèi dè dzuin e dzulhèt, la sè fai 'l vèlh froumaddze "Plaisentif".

ÀOUTRA CHOZA:

Chardouso – (carlina acanthifolia, cardo d'argento).

Eun vièggè i serviò per marcò 'ël temp su la portè dè méezon, perquè i sè sòrè cant aribbè 'ël brut temp e i s'èubbre se la fàè bèl.



Dèrinèlli:

Soc è-lè què s'nen vòe en chantent e aribbè en plourent?

(R. Èl signin a la fontaine)

Luglio è il settimo mese dell'anno secondo il calendario gregoriano ed il secondo mese dell'estate nell'emisfero boreale, dell'inverno nell'emisfero australe, consta di 31 giorni e si colloca nella seconda metà di un anno civile. Il mese fu chiamato così in onore di Giulio Cesare, nato il 13 di questo mese. Anteriormente, nel calendario di Romolo, era chiamato Quintile.

IL SENTIERO BALCONE ... SENTIERO DEL PLAISENTIF

Il logo che contraddistingue il Plaisentif (di cui parleremo più avanti) è formato dalla lettera «P» e dalla figura di una violetta stilizzata, ed è lo stesso che compare sulle bacheche che segnalano il «sentiero balcone degli alpeggi» della lunghezza di circa 70 km. Tale sentiero collega le borgate dell'Alta Val Chisone, da Villaretto, nel comune di Roure, al Meys, nel Comune di Pragelato. Il percorso è caratterizzato dalla presenza di alpeggi dove viene prodotto, nei mesi di giugno e luglio, l'antico formaggio «Plaisentif».

LO SAPETE CHE:

Cardo – (carlina acanthifolia, cardo d'argento).

Questa pianta era usata anticamente come barometro familiare poiché essa chiude le sue brattee all'avvicinarsi del cattivo tempo e le riapre con il bel tempo.

Indovinello:

Cos'è che se va cantando e ritorna piangendo?

(R. il seccio alla fontana)



Escursioni...

SENTIERO 'A. GENRE'

L'inizio del percorso partendo da Maniglia, nel Comune di Perrero, è nella borgata del Serre (*Low Sère* – 1132m), luogo di origine di **Arturo Genre**, storico e studioso della lingua locale. Lasciata l'auto in questa località, si prosegue per un centinaio di metri su strada sterrata con percorso pianeggiante sino ad incontrare la mulattiera su cui si svolge l'intero itinerario. Il sentiero è adatto a qualsiasi tipo di escursionista. Si snoda all'interno di valloni incontaminati e tocca **borgate ancora intatte**. Attraversa vecchie miniere, antiche cave di pietra, **alpeggi** e luoghi molto **panoramici** (tempo di percorrenza 5.30 ore, dislivello totale 730m).

Proverbo

San Giacomo (25 luglio) porta la bottiglia e
sant'Anna (26 luglio)
la stappa



FETA

QUINZÈ D'ÀOUT

Èl non Quinzè d'Àout al arribbè da latin, "Feriae Augusti", la fètè pagònè, fètè en onour dè l'empreur rouman Augusto, cant da proumiè journ d'Àout la sè fasiò fètè par la méeson, là fèta plu gròsa la sè fasiònn propi a l'aviròn dà 15 d'Àout.

FÈNETRÈLLA

FÉTÈ DÉ SEN LOVI - 25 D'ÀOUT

Bal dà Sabrè

Sabri, tambouri, i l'aribbou loù spadonari... èl bôl dà sabri (loù bal dà Sabrè).

Sa prouveniènsè medieualè, laz ònn carateriza par tanti-z-ans èl carnavòe dà fènestrelins.

La rapresentasion i s'arfòe a l'espulsioun dà Sarasins da là valadda dà Piemont.

Din la mèim fètè la lh' à déco èl bôl d' là fillha dè fènetrèlla, què abou loù presiou coustummi d'la tradision là portou en prouchesion par là viò dà pai èl pan bèni, garni 'd floura fréecha.



Àout l'èe l'euchièmmè mèi d' l'ònn sègont èl calandriè gregorian, al à 31 jours e a sè trobbè din la sègond mèta d' l'ònn sivil. Èl mèi al èz ità dèmandà pariè (*Augustus mensis*) da roumans en onour dè l'empreur Augusto, da mèim a pren déco èl non èl quinzè d'Àout.



VARIA CHÒSA:

S'un vèè dè vippra èl matin, la vò dirè què la po' plaourè, s'un là vèè aprèe mèeijourn la vò dire temp esùt abou l'àourè.

Traverla

Az quinzè d'Àout adieu el chaout

GRANÉT

La coulvasioun la plù tradisionèl dè noutrà Valèa l'èz ità cal' dà granét, sa flurio i fasiò eun paesag blanc c'mà là neò abou eun paouc èd ròsè. Sa proudusion il à agueù unè brusquè èntereusion. Dran tout argardansè arèir. Jò da la fin da '500 e par còsi trei siecli la coulvasion da granét il à agueù unè grandè èmpuortansè din l'ecounoumìo dè noutri pai. Surtout din l'alimentasion d'la gentè; din loù difisili perioddi dè carestio i sè sioun tut chavò la fòmè abou èl granét. La coulvasion i s'alternòvè abou iquèllè dè l'eurg, dà blà e d' l'avèné; abou èl temp èl granét al è pamèi ità coulva perquè l'èrè trò fatigant èl travalhò e l'arbato din noutra téra drèita e pèchètta e perquè laz èrou chanjò laz abiteudda èd minjò.

Derivel:

Sabaou soc è-lè què vòe dè rochè en rochè e què pâ neun po' èl fèrmo?

(R. La rbia de souleth.)



Agosto è l'ottavo mese dell'anno secondo il calendario gregoriano, consta di 31 giorni e si colloca nella seconda metà di un anno civile. Il mese fu così chiamato (*Augustus mensis*) dai romani in onore dell'imperatore Augusto, da cui prende il nome anche il ferragosto (*feriae Augusti*).



GRANO SARACENO

Una delle colture più tradizionali delle Valli è stata quella del grano saraceno, la cui fioritura tingeva il paesaggio di macchie di un bianco candido e di sfumature rosate. Questa produzione oggi ha subito una brusca interruzione. Diamo quindi in primo luogo un rapido sguardo al passato. A partire dalla fine del '500 e per quasi tre secoli la coltivazione di questo nutriente cereale ha giocato un ruolo di primo piano nell'economia locale. Tuttavia la sua importanza è innanzitutto legata all'ambito alimentare; questo cereale infatti ha contribuito a garantire il soddisfacimento del fabbisogno alimentare,

soprattutto durante i difficili periodi di carestia. La coltivazione si alternava, nell'arco dell'annata agricola, con l'orzo, la segale e l'avena; le cause principali dell'abbandono di questa coltura risiedono nella faticosa coltivazione sui pendii o sui terrazzamenti, nella laboriosa e costosa raccolta, e nel cambiamento delle abitudini alimentari.

Proverbi

A ferragosto
addio al caldo

FESTE



15 AGOSTO

La parola Ferragosto deriva dal latino, *Feriae Augusti*, la festa pagana, introdotta in onore dell'imperatore romano Augusto, con cui, dal primo giorno del mese di agosto si celebrava la raccolta dei cereali. Il culmine dei festeggiamenti era all'incirca il 15 del mese.

FENESTRELLE

FESTA DI SAN LUIGI - 25 AGOSTO

Bal dá Sabre

Spade, rullo di tamburi, ecco che arrivano gli spadonari... il ballo delle spade (*lou bal dá Sabrè*).

Di **origine medioevale**, ha caratterizzato per lunghi anni il carnevale dei fenestrellesi.

La rappresentazione si rifà alla cacciata dei Saraceni dalle valli piemontesi.

Durante la festa si esibisce anche il Gruppo femminile fenestrellese che, con preziosi costumi tradizionali, porta in processione per le vie del paese il pane benedetto, ornato di fiori freschi.



LO SAPETE CHE:

Le vipere scorte nelle ore antimeridiane preannunciano la pioggia, nelle ore pomeridiane annunciano tempo secco e ventoso.

Indovinello:

Cos'è che va di roccia in roccia e nessuno lo può trattenere?

(R. I raggi del sole.)



21.12 - 20.03

Uvern



La coumènso a vèni nèou pi fort a partí dâ mè d'nèvèmbrè, e l'è doou l'ouro què la tèmpèraturò â foun dè là valadda s'ouso zhamé soubbrè dâ zèron. Soc fai joi l'è què lou fréit èn mountannbo, da jac la i à pâ tant d'umidità, à sè suportò bièn mèlh qu'èn planuro. La fai cazí sampre boun, ooub un bèe sèrèn què fai vèni veullbo d'anà amuzà-se sù la nèou, ou d'anà marchâ ènsèm a lh'amis oou là châtoua. Là via soun survèlhâ e têngüa ubèrta lou pi possible, apéno la coumènso a vèni nèou. Lâ champ què soun èncaro cultivâ, î soun a l'erpaous. L'è euïro lou moumènt d'aranjá ou d'èfâ là clèizura què dèven tèní foro lí sènglie, lí chèrv e lí chabròu e dè butâ a post lh'aizè da travalbâ ènt î champ e pra. Ènt î vialagge, bièn s'eichaoudèn èncaro oou l'estuo, bèlle s'un trobbo papí tant fasilamènt a vèndre lou bôc. Ma l'è lí bôc uno dè laz èrsouèrsa pi èmpourtanta pèr là p'chitta cumuna e èntò manfèntí là via què lí travèrsièn èn boun èstat. Un po talbâ a partí dâ mè d'èstèmbrè, pi vitte ou pi tart, sègout gaïre lí bôc soun èrmount. Lè justò l'uvèrn què la vèn a mèlh calâ lou bôc talhâ lou long dâ coumbâl, fin a là via. Ènt î Parc lí gardo-parc an lour da fâ a survèlhâ là bèstia cant la vèn dè pias trop aout, e pèr fâ lou chènsmènt dè lh'oungulâ.

Prouverbi

- Tout la foca par, sout l'aiga fam.
(Pèr l'ècoumènso dè mountannbo, la nèou l'è uno d' là coza pi èmpourtanta, pèrquè lh'erparo lí but e là breullho. La pleu d'uvèrn î feris ènvècche jalâ lou lla).
- Ou tart ou d'ouro, là coumba arèsten pâ da umpli.
- Lè Boundiou nou prèzèrvè dè la nèou nou-nèmbrino e dou mèi d'mai la brino.
- Qui plante d'Arèrn ou ganho en an d' tèn.
- Pa nin po' empatsò a l'oure dè sauffò e a la dzent dè parlò.
- Lou loup al à zhamé malhá un uvèrn.
- L'uvèrn al è pâ luziart: s'a lou fai pâ ritte à lou fai tart.

Curiosità

Un'orango oou dè chò d' garoufou plantà èn la greullho tout a la viroun, l'è un di rêmèdde contro là chamma pi counouisù e què sèrvèn lou pi, e î pèrfummo co lí baggage, ènvècche d'èmpèstâ-lí coum l'aribbo oou naftalino e canfre!

L'UVÈRN ÈNT Â JARDIN E ÈN L'ORT

Calc counsèlh utile, mè pèr mè.
Ènt î mè dè *dèzèmbrè* e dè *gènie*, tou' travalh s'arèsto ènt â jardin e èn l'ort.

L'èrcoumènso peui lou mè dè *bèlle*: la po pou-â e eisimâ lí bouisoun què fan da clèizuro, pèr lour dounâ la fouèrmo qu'un pèrféro; un traplanto là planta qu'itèn foro tou' l'ann e què flurisèn la primmo e un planto e traplanto lh'albre da fruto.

L' LEGUMME E L'À GRANALLHA

"Èn là valadda dè mountannbo un cultivavo pâ mèc dè triffa e dè sèel, què l'èro là pi èmpourtanta; èntò pâ èdmèntiâ la cultivasioun dâ granèt, dè l'eurge e dè l'avéno. Lou granèt e l'avéno, surtout, î creisièn oou poc, da jac la lour basto un tèrèn pâ drù, qu'è pâ èndicâ pèr là triffa, e ilb an pâ bèzounh dè drujjo.

L'eurge un lou jèzjo bruzatâ ènt un casèroulic sù l'estuo e peui un lou moulinavo ènt â moulin a café pèr lou beoure a soun post. Un sèrvio l'avéno pèr dounâ da malbâ a là jalina e a lh'âze.

Èn pi d' là fava, qu'un culbio vèrt pèr là fâ coïre èn la m'nètro, e qu'un mulinavo, sèccha, pèr èngraissâ lí veel oou lour farino, un po noumâ co d'aoutri legumme: là lèntillba, lí feizeül bâ e quèlli d' la rammo, e lí pé.

Un aoutre proudot èmpourtant l'èro lí chòl. Surtout a Prâl, la gènt avièn lour choùlièra lou long dè la Germanasca, da jac lou chòl à vól l'aigo.

La nèn vènio talamènt què lí Prâlin s'èn sèrvèn pèr baratâ-lí oou dè poum e dè châtannba, doou qu'î calavèn â Priè ou à Poumaré."

(Èrpilhâ e adatâ da: Carlo FERRERO, *Lì vèlh travalh èn Val San Martin. Lavori tradizionali in Val Germanasca*. Il libro dei modellini di Carlo Ferrero, ed. La Cantarana, 1984)





21.12 - 21.03

L'Inverno

Le neviccate più consistenti di norma iniziano a novembre, e le temperature notturne in fondovalle possono scendere fino sotto lo zero. Per fortuna, il basso tasso di umidità rende il freddo molto più sopportabile che non in pianura. Quando le giornate sono caratterizzate da cielo sereno, è il momento ideale per gli amanti degli sport invernali, in particolare per l'escursionismo. In campagna i pochi terreni riservati alla coltivazione sono ora in riposo, e si provvede a riparare i recinti che devono proteggerli dall'invasione di cinghiali, cervi e caprioli. Avviene in questo periodo la manutenzione degli attrezzi agricoli. Il riscaldamento nei paesi è ancora in prevalenza a legna, anche se negli ultimi anni il mercato della legna da ardere è calato. Il bosco è in montagna fonte economica per i piccoli comuni, ed è perciò importante mantenere la viabilità forestale. Essendo che le piante possono essere tagliate solamente fin quando non mettono la foglia, il periodo idoneo per il taglio dei boschi dipende dall'altitudine. Le belle giornate invernali sono le più adatte per il trasporto dei legnami lungo strade, condotti e canali di avvallamento. Questa è la stagione che porta fermento nei Parchi Naturali per la protezione degli animali selvatici dalle forti neviccate e per il censimento degli ungulati.

LEGUMI E CEREALI

«Se patate e segale erano le colture più importanti della valle, non si deve dimenticare la presenza di alcune colture minori, come il grano saraceno, l'orzo e l'avena. Il grano saraceno e l'avena, in particolare, erano piuttosto economici, perché richiedevano terra magra, poco indicata per le patate, e non necessitavano di alcun intervento di concimazione.

I semi di orzo si abbrustolivano e poi si macinavano per fare il decotto che surrogava il caffè.

L'avena si usava comunemente come mangime per le galline o per gli asini.

Oltre alle fave, raccolte verdi per uso domestico e da cui si ricavava anche una farina per l'ingrasso dei vitelli, si possono richiamare altri legumi: le lenticchie, i fagioli nani e i piselli.

Di un certo rilievo era la coltivazione dei cavoli a cui, nell'alta valle, erano riservate delle strisce di terreno lungo le rive del Germanasca, perché hanno bisogno di una costante irrigazione. La loro produzione era così abbondante che i pralini li usavano come merci di scambio, quando scendevano a Perrero o Pomaretto per fare provvista di mele o di castagne».

(Adattamento e riduzione da: Carlo FERRERO, *Lé vélh travalh en Val San Martin. Lavori tradizionali in Val Germanasca*. Il libro dei modellini di Carlo Ferrero, ed. La Cantarana, 1984)

INVERNO IN GIARDINO E NELL'ORTO

Consigli utili, mese per mese.

Nei mesi di *dicembre* e *gennaio* le attività nell'orto e nel giardino sono praticamente ferme. Riprenderanno nel mese di *febbraio*: nel giardino si potranno potare e cimare le siepi per ridisegnarne i contorni e la geometria, si trapiantano le perenni a fioritura primaverile, si piantano e trapiantano alberi e arbusti da frutto.

Proverbi

- *Lotto la neve pane, sott'acqua fame.*
(Per l'economia montana la neve è una vera provvidenza, perché ripara dagli eccessivi freddi i teneri germogli, specialmente dei cereali. Un inverno piovoso invece li distruggerebbe completamente).
- *In montagna, o presto o tardi, la neve deve cadere e riempire valli e burroni.*
- *Il buon Dio ci preserri dalla neve novembrina e nel mese di maggio dalla brina.*
(La neve che cade in novembre è pesante, il gelo della notte forma spesso strati di ghiaccio che non fonderanno fino a primavera. Le strade diventeranno sdrucicciolate e pericolose, i campi soffrono e molti semi moriranno).
- *Chi pianta in Arvento guadagna un anno di tempo.*
- *Nessuno può impedire al vento di soffiare e alla gente di parlare.*
- *Il lupo non ha mai mangiato un inverno.*
(L'inverno ci sarà sempre).
- *L'inverno non è bugiardo: se non lo fa presto lo fa tardi.*

Curiosità

Un'arancia alla quale siano stati infilati attraverso la scorza dei chiodi di garofano è uno dei rimedi antitarame più antichi ed efficaci, e offre il vantaggio di profumare la biancheria, anziché appestarla come succede con naftalina e canfora!



UN'IDÉO PÉR LÂ FÊTA

Calhëtta a lâ feullha dè blé

- 500 g d'eipallo dè pière
- 250 g dè lart frèc
- 200 g dè fègge d' pière
- 1 ïou
- 1 chitto sioulo
- 3 fiesca d'alb (ou 2 sè lâ soun grosa), parènsèmmo
- 250 gram dè feullha dè bléou ou dè chòl
- 5 cl dè Porto, vin blanc, euli d'ouливо.
- Uno tèlo fino da mazèlè.

Poulidâ lâ feullha dè bléou, chavant lou blanc e laisant mèc lou vèrt. Lâ talhâ fina e lâ fâ coire a la pèlo ènt un po' d'euli d'ouливо, èn bouèrant dè tanz èn tant; doou què lâ soun tènra, tère-lâ dâ fùec. Cant à soun tèbbia, chapoulâ-lâ èncaro un poc.

Pasâ la carn a la machino da àchâ ouu la grillho a pèrtur grò. Mèclâ la carn àchâ ouu tou' la rèsto, ouu li gust bèn fin, sal e peoure.

Aranjà la tèlo fino, aprèe d' l'aguè bèn rènsâ, e talhânen dè cadrèt. Butâ un barounèt dè votre pastis sù châc cadrèt (pi ou mènc 100 gram), donnâ-li la fòuèrmo rioundo e sèrà la tèlo.

Butâ-lâ bèn aranjâ e bèn sèrà ènt un plat a gratin e banhâ ouu lou vin blanc. Coire à fòuèrn a 160° pèr un'ouro e mèzza.

LÏ CHITTI MARCHÀ DÉ L'AVÉNT

La tradisioun ouriginario di paï almant s'èrnouvèllo dècò èn nôtra valadda èn la periòddo drant Noël. Lâ via e lâ plasa s'eumplèn dè coulour e dè mouvimènt, què douèn subit un aire dè fèto èn pi. Lou pèrfum dè laz èspèssia, dâ vin brulé e dè lâ dousaria fan countènto la gènt, què po achètâ sù dâ marchâ lâ garnitura pèr l'albre dè Noël, dè chitti cadò pèr lh'amis, dè chandèla e bièn d'outra jarjattoula què sè costumèn pèr quètto fèto.

Pèr aguè d'ènfourmasioun, tèlèfounâ a l'Ufisi dè la culture e dâ Tourizme
Tel. 0121.802515.

Provèrb

- Lanto Bibano caimando caranto jouern e un'èsmans
- Par Notre Dame douz Arén, le loup cour a tauton
- Esalenda à dor de lune tsi à doua ratsa non vend une
- Esalenda dura, ipia segura
- Charenda dura, èpia pura
- Charenda malla, èpia fella

Boun Noël!



D'AOUTRE:

Lâ tréi eitèla brilhanta èn fiélo dè la coustèlasioun qu'un vé l'ità a ouriènt la matin vitte, e qu'un vé toutto la nevit l'ouvèrn, èn patouvâ î sè nommo lî tréi réi ou lî seitour.

Dèrimel:

Soc è-lo eison? Ma maire m'â fait mi e mi ai fait ma maire?

(R. L'Avigo e lon glas).



MERCATINI DELL'AWENTO

La tradizione originaria dei paesi germanici viene riproposta nel periodo prenatalizio anche nelle nostre valli. Le vie e le piazze si animano di colori caldi che donano alla gioiosa atmosfera natalizia un tocco in più. I profumi di spezie, di *vin brüle* e di dolcini rallegrano i passanti, che camminando tra le bancarelle possono acquistare graziosi addobbi per l'albero di Natale, pensiero per gli amici, candele ed altri piccoli oggetti tipici di questa festività.

Per informazioni su calendari ed appuntamenti Ufficio Cultura e Turismo Tel. 0121.802515.

Buon
Natale!



Indovini nullo:

Cos'è questo? Mia madre ha fatto me e io ho fatto mia madre?

(R. Faqua e il ghiaccio)

VARIE:

Le tre stelle luminescenti allineate della costellazione dell'Orione, visibile d'estate ad oriente nel primo mattino e d'inverno visibile tutta la notte, è chiamata i tre re o i falciatori.

UN'IDEA PER LE FESTE

Polpette alle foglie di bietola

500 g di spalla di maiale

250 g di lardo fresco

200 g di fegato di maiale

1 uovo

1 scalogno

3 spicchi d'aglio (2 se sono grossi), prezzemolo

1 cespo di coste o foglie di cavolo (circa 250 g)

5 cl di Porto, vino bianco secco, olio d'oliva.

Reticella da macellaio.

Pulire le foglie di bietola, togliendo le coste e lasciando solo la parte verde. Tagliuzzare le foglie e metterle in padella con un po' d'olio d'oliva, mescolando ogni tanto e quando saranno cotte, ritirarle dal fuoco. Una volta tiepide, tritarle ancora un po'.

Tritare la carne nell'apposita macchinetta, usando la rotella a fori larghi. Mescolare la carne e il fegato tritati con gli altri ingredienti, badando a che i gusti siano tritati finemente; aggiungere sale e pepe. Stendere la reticella da macellaio dopo averla ben sciacquata, e farne dei quadratini. Posare un mucchietto del composto su ogni quadratino di tela, (circa 100g) e con le mani dare la forma alle polpette. Disporle in bell'ordine in una teglia e bagnare abbondantemente con il vino bianco. Cuocere nel forno a 160° per un'ora e mezza.

Proverbi

- Santa Bibiana (2 dicembre) comanda quaranta giorni e una settimana.
- Per la Madonna dell'Avvento, il lupo corre senza sosta.
- (L'8 dicembre in montagna è già pieno d'inverno. Molti animali sono caduti in letargo e il lupo non trova più facili prede).
- Natale con il chiaro di luna chi ha due racche ne vendrà una (Le gelate pregiudicheranno un buon raccolto).
- Natale freddo, raccolto assicurato, Natale rigido, spighe gonfie, Natale umido, spighe vuote, a Natale è ottimo segno se c'è neve e fa molto freddo si farà un buon raccolto. Se il clima (diurno) è tiepido, il terreno, non protetto dalla coltre di neve, gelerà di notte e molti semi moriranno.

Benvengû
nouvel ann!

Génie

Uvern

29-30-31 de génie,
li joiern d' la mèrlo

Génie l'è lou prim mè de l'ann, sègount
lou calandrie voulgû dâ pappou Gregori XIII; al è
fait de 31 joiern e à sè trobbo ènt la primmo meità d'un
ann civil. Lou nom génie ven dâ nom dâ diou rouman
Giano (Januarius), uno divinità què proutèjavo là porta e
li pont, ma pi èn general qu'èrprèzèntavo tutta là fònerma
dè pasage e cambiamènt.

L'è ità Zhulle Sèsar qu'ènt à 46 a.C. à etablî quel qu'
èncaro euïro è counouisû coum 'calandrie Zhulian', qu'
etablî què l'ann nouvel coumènso lou prim de génie. Lou
prim d' l'ann li Rouman avièn l'abitudô d'ènvità a
marèndo lh'amis e de sè donnâ l'un l'aoutre un vâs blanc
ouu de mèel, de datta e de fia, acoupanhâ da de ramillha
dè lorié, noumâ "strenne".

FETA

6 DE GÉNIE - EPIFANIO

Li trèi réi qu'anavèn a Betlém pèr poutâ lour
doun â bambin Gezû, coum î troubavèn pâ la vio,
î sè soun fèrmâ pèr èdmandâ d'ènfourmasioun a
uno vèlhètto. Malgrè qu'ilh aguèsèn prouvâ a
fâ-lo anâ ènsèmp a lour, la donno è pâ sourtio
d'meizoun pèr acoupanhâ-li. Pi tart, î s'è èrpèn-
tio de pâ èse anâ; ilh à vitte pèrparâ un cavanh
ouu de doûsaria, ilh è sourtio e ilh à coumèn-
sâ a sèrchâ-li, ma î li à pâ troubâ. Parèlh î sè fèrmavo
èn toutta là meizoun qu'î troubavo lou lounc de la
vio e î laisavo eiqui doûsèt ai meinâ qu'ilh èn-
countravo, ouu l'espouâr què calcun de lour
fouse lou bambin Gezû. Dooulouro î virèrio
sansè pèr lou mout, èn chariant de doun ai chitti
pèr fâ-se pèrdounâ.

LAZ EITÈLA

La Vio de San Jaqque î sè nommo parèlh pèrquè
î marco la diresioun de la vio què li pelerin me-
dievâl devin fâ pèr anâ â santuari de San Jaq-
que de Compostela, èn Galisio. Èn Italian î sè
nommo "Via Lattea", sègount uno tradisioun
poupularo què di què quètto maccho ènt à sèal
sèrio vèngûo da carc èitissa d' lait qu'avin eibri-
châ uno vè què Junoun alaitavo Erculle da p'chit.



Prourb

- La neou de génie eumple lou granie.
- Douu què la neou qu'è cheu-
to sù l'albre châ pâ subêt,
ma ilh ito sù la brancha, la
nèl dire què pâ tartzâ d'acou-
tro neou vai veni.

Gennaio è il primo mese dell'anno secondo il calendario gregoriano; consta di 31 giorni, si colloca nella prima metà di un anno civile. Il nome gennaio deriva dal dio romano Giano (Ianuarius), divinità preposta alle porte e ai ponti, ma più in generale rappresentava ogni forma di passaggio e mutamento (infatti gennaio è il mese che apre le porte del nuovo anno).

Fu Giulio Cesare, nel 46 a.C., a creare quello che ancora oggi è conosciuto come il 'calendario Giuliano', che stabiliva che l'anno nuovo iniziasse il primo gennaio. Il primo di gennaio i Romani usavano invitare a pranzo gli amici e scambiarsi il dono di un vaso bianco con miele, datteri e fichi, il tutto accompagnato da ramoscelli d'alloro, detti strenne.

FESTE

6 GENNAIO, EPIFANIA

I Re Magi, diretti a Betlemme per portare i doni a Gesù Bambino, non riuscendo a trovare la strada, chiesero informazioni ad una **vecchia**. Malgrado le loro insistenze, affinché li seguisse per far visita al piccolo, la donna non uscì di casa per accompagnarli. In seguito, pentitasi di non essere andata con loro, dopo aver preparato un **cesto di dolci**, uscì di casa e si mise a cercarli, senza riuscire a trovarli. Così si fermò ad ogni casa che trovava lungo il cammino, **donando dolciumi ai bambini che incontrava, nella speranza che uno di essi fosse il piccolo Gesù**. Da allora girerebbe per il mondo, facendo regali a tutti i bambini, per farsi perdonare.

LE STELLE

La nebulosa che attraversa la volta celeste (la via lattea, il cui nome deriva dalla credenza antica che ritenevano fosse originata da alcune gocce di latte sprizzate dal seno di Giunone quando allattava Ercole bambino) nelle valli era chiamata la *Vio d'san Jaque*, perché essa segnava grosso modo la direzione della strada che dovevano seguire i pellegrini medievali che si recavano al santuario di San Giacomo di Compostella in Galizia.

Proverbi

- La neve di gennaio riempie il granaio
- Quando la neve caduta sugli alberi se si trattiene a lungo, è segno che altra neve deve ancora cadere a breve.

29-30-31
gennaio

1 giorni della merla

Benvenuto
Anno Nuovo!

Una merla e i suoi picchi, in origine bianchi, per ripararsi dal gran freddo, si rifugiarono dentro un coniglio, dal quale emersero il 1° febbraio, tutti neri a causa della fuliggine. Da quel giorno tutti i merli furono neri.

•••

Una merla, con uno splendido candido piumaggio, era strapazzata da Gennaio, mese freddo e ombroso, che si divertiva ad aspettare che la merla uscisse dal nido in cerca di cibo, per gettare sulla terra freddo e gelo. Stanca delle continue persecuzioni, la merla un anno decise di fare provviste sufficienti per un mese, e si rinchiusse nella sua tana, al riparo, per tutto il mese di Gennaio, che allora aveva solo 28 giorni. L'ultimo giorno del mese, la merla, pensando di aver ingannato il cattivo Gennaio, uscì dal nascondiglio e si mise a cantare per sbeffeggiarlo. Gennaio si risentì talmente tanto che chiese in prestito tre giorni a Febbraio e si scatenò con bufere di neve, vento, gelo, pioggia.

La merla si rifugiò alla chetichella in un camino, e lì restò al riparo per tre giorni. Quando la merla uscì, era sì, salva, ma il suo bel piumaggio si era annerito a causa del fumo e così rimase per sempre con le piume nere.



Bèlie, sègount lou calandrie voulgù dà pappou Gregori XIII, Pè lou sègount mè de l'ann, e l'è l'uniqque qu'ate 28 jouèrn (29 èn l'ann bizest). Lou nom dà mè vén dà latin "februltus", què la vol dire "un èrmèddi a lb'èsbalb" da jac ènt à calandrie rouman bèlie l'èro lou mè dè rituâl dè purificassioun.

FÈTA

14 DÉ BÈLIE - SAN VALÈNTIN

La légèdo dè la Reuizo dè l'èrcouncibiliassioun.

Uno jouèrn, San Valèntin al à oouvi pasà, dè là dè souon jardin, dui jouve fianàs qu'èrèn èn camin a se rûziâ. Al à dèsidà d'anâ lour èncontro ooub uno reuizo manhifitto a la man. A lour à dounâ la reuizo èn li priant dè fâ la pas sèrant ènsèmp la reuizo e fèzènt amènt a pâ se pounnhe e a lour à èrcoumandâ d'èdmandâ à Boun Diou dè tèni viou lour amour pèr sampsre.

CARNAVÂL

Lou nom vén dà latin «carnem levare», qu'è peui itâ tarduit da la gènt oou «carne vale», pèrquè uno vè l'èndicavo la fèto d'aboulissioun dè la carn què sè fèzio apéno drant dè la perioddo d' astinènsio e geuine dè la Carémo.

LOU DÉRSÈT

La fèto dà Dèrsèt ilh à uno valoûr chivilo e poulitico e ilh èrgardo l'emanchipassioun d'uno minouranso. La neuit dà 16 ènt i vialagge e èn là bourjà dè là Valadda là coumunitâ valdeza, sè trobbèn a la viroun dî farò, èn souvènr dè cant lou Réi Charle Albêr, lou 17 dè bèlie dà 1848, à dounâ la couchèsioun dî drèit chivil ai valdè e a l'h'èbrèou, pèr la primmo vè èn l'èstorio dà Piemount. L'è itâ uno deiclarassioun qu'è vèngüo après dè siècle dè dèscriminassioun ènt i counfrount d'uno partio dè si sugèt; deiclarassioun qu'à dècò fait èncaminâ uno moudernizassioun dà Piemount, coum pèr l'h'outri èstat dè l'Eouropo. Là selebrassioun què sè fan ènqueui d'eiqu'èl èvènimènt là sinhifièn pâ mèc se souvèni dà pasà, ma surtout saoupè què la libèrtâ dè counsiènso l'è uno dè là libèrtâ pi èmpourtanta pèr un èstat demoucratic, coum dècò la Coustitusioun dè la Republicco italiano nou di.

Trouvèrk

- Lou mè de bèlie al è couert, ma à se fai senti (1^{er} febraro - Lant'Orso)
- Le bours fai sèchâ sour ni, pèr caranto jouern à sort papi
- Le lè nou e sens'oro, de l'uvèrn nou sour foro
- Le lè serèn e la tiro vort, caranto jouèrn l'uvèrn nouz atont
- A mèta furia, mèta ta palhe e mèta toirn fenìa, doia pars dà tsaralhia, toù farè mètia
- Le mèh brüzâ latta e chantè, qu'itâ à soulèh lou mè de bèlie
- A la Chandalièro gran froit ou gran nèvièro

Dèrimel

Soc è-lo què pi la nh'â e pi poc la pézo?

(R.L. J'pèrtur ènt uno pô.)



MOUSTARDÉLLO

Samblable a un salam oou là couèina, al è fait oou: carn, fricasâ, greisilhoun, couèina queùta, e sanc èd pièrc. À coumaout èntò peui jouintâ-li: sâl, peuoure moulinâ, spèssia e vin queùit. La moustardéllò i sè fai bulhi e un po minjà-lo faito a talhoun ooub uno lécho dè pan, ou pasâ a la pèlo oou dè sioula, ou èncaro oou dè triffa salâ, poulénto ou triffa eimichâ.

Febbraio è l'unico mese che conta 28 giorni (29 negli anni bisestili). Il nome del mese deriva dal latino "februltus", che significa "un rimedio agli errori" dato che nel calendario romano febbraio era il periodo dei rituali di purificazione.

Proverbi

- Il mese di febbraio è corto ma si fa sentire (1° febbraio - Sant'Orso)
- Le Orso fa seccare il suo nido per quaranta giorni non esce più
- Le è nudo e senza vento, siamo fuori dall'inverno
- Le è sereno e c'è il vento, l'inverno ci aspetta per quaranta giorni
- A metà febbraio, metà paglia e metà fieno, che lungo sarà ancora l'inverno)
- È meglio bruciare assi e chianti*, che stare al sole di febbraio
 - * Ciascuno dei travelli che si collocano sulle travi maestro di una casa per sostenere le lastre di pietra sul tetto
- A Candelora (2 febbraio) grande freddo o grandi nevicate

SANGUINACCIO

Simile ad un cotichino, il sanguinaccio è prodotto con carne, frattaglie, ciccioli e cotenne di maiale preventivamente cotte alle quali viene aggiunto sangue, sempre suino. All'impasto così ottenuto si unisce sale, pepe macinato, spezie e vino cotto. Questo tipico sanguinaccio va gustato dopo bollitura, tagliato a fette e accompagnato dal pane, o passato in padella con le cipolle, oppure accompagnato da patate, purè o polenta.

Indovinello:

Cos'è che più ce ne sono e meno pesa?

(R. Fort in un asse di legno)

14 FEBBRAIO-SAN VALENTINO

Leggenda della Rosa della Riconciliazione

Un giorno San Valentino sentì passare, al di là del suo giardino, due giovani fidanzati che stavano litigando. Decise di andare loro incontro con in mano una magnifica rosa. Regalò la rosa ai due fidanzati e li pregò di riconciliarsi stringendo insieme il gambo della rosa, facendo attenzione a non pungersi e pregando affinché il Signore mantenesse vivo in eterno il loro amore.

CARNEVALE

La parola carnevale deriva dal latino "carnem levare"; popolarmente tradotto "carne-vale" perché anticamente indicava il banchetto di abolizione della carne che si teneva subito prima del periodo di astinenza e digiuno della Quaresima.

IL 17 FEBBRAIO

La festa del 17 febbraio ha una valenza civile e politica e riguarda storicamente l'emancipazione di una minoranza. La sera del 16 febbraio nei villaggi e nelle borgate delle Valli valdesi si accendono dei fuochi di gioia in ricordo della firma delle "Lettere Patenti" (1848) con le quali il Re Carlo Alberto concedeva per la prima volta nella storia del Piemonte i diritti civili alla minoranza valdese. Con questo atto il Regno del Piemonte non solo poneva fine ad una secolare discriminazione nei confronti di una parte dei suoi sudditi, ma avviava anche un processo di modernizzazione che lo poneva al livello degli altri stati europei. Celebrare oggi quell'evento non vuol dire solo ricordare un momento del passato, ma soprattutto essere consapevoli che la libertà di coscienza è una delle libertà fondamentali di uno stato democratico, come del resto viene anche affermato nella Costituzione della Repubblica Italiana.



La luna

La Luna

Cant La Luna | Coumènda



Luna nova

La Luna i è dèr tout stèrmà, l'è lou moumènt qu'la sè sara una fase e la sè nèn parlha una nova. L'è un moumènt qu'a courrispount a n'aquèlla d'ouèrn cant da fora la li à d'menou veulha d'fâ la coze. La forsa ènt i mèmbe e ènt la fèsta i è bassa bassa, ma la sènsasioun pù fine la soun prounte e l'è èntèr qu'ènt 'din d'si mèime qu'la s'aparlha la tera pèr èrvulba-se. L'è na bouna coza pà fâ neun travall èn campanba, s'nò un rîsca qu'la coze dèstourbà ènt'aquèst moumènt la sè gaste.



Luna qui crèiss

La luna i s'alonnba da la Tera, la maree la soun pù debble e d'cò las Tera i po couità su un boun equilibre d'la forse d'la natura. L'è la chitta primma: la vita i s'èrprèn, tout scour, crèis e prouduis. L'om a tourna a èsse dègourdè e energic ènt sa coze da fâ, l'è lou moumènt dè coumènsà d'coze nove. La s'coumènsa ènt'aquisti journ tout soc la sè vor qu'la crèisse: la sè smena, un sè talba li pel, un prounta li proujèt.



Luna piena

La Luna e la Tera la soun d'mira: la forsa dèr Sourelh qu'tira i ranforça aquèlla d'la Luna e i fai mèn l'aouta maree. La Luna i sè vé dèr tout, li è lou moumènt d'out la forsa d'la vita i vèn fora èn pièn, l'è l'istà dèr vir d'la luna. L'è lou moumènt d'la fèsta, d'la cullbia, di moumènt magic, dèr rêmèrsià.



Luna qui calla

La maree i sè baissa e la sava d'la vita i s'èrjounb èddin, ènt la rèis, ènt lou qu'ènt dèr queur. Lou moumènt a l'è boun pèr tout soc deou pa mai crèisse, qu'a deou finì pian pianin. L'è lou moumènt counsèlbà per la cura d'la mavadiè, pèr roumpe d'relasioun ou d'countrat d'afâ, ma èdcò pèr gardâ la prouduisioun d'la tera, pèr pouâ, pèr talbâ bosc e li pel.

La luna, ou si cart difrènt, i à una forsa si granda da soulerâ la maree, aloura l'è pas drolle qu'aquèsta i s'fasse senti su tucchi li liquidde dèr mount, couitènt aquelli qui fan part d'la vita d'lh'arbo, d'la bestie e d'lom.

Épta (eipatto)

C'ma un fai a couità l'épta?

L'épta l'è un calcul qu'a donna la possibilità d'counouise l'agge d'la luna a parti da un journ dèr calendriè.

Datou qu'lan d'la luna a vai dar prumì d'mars ar darì d'blì e al è just d'354 journ, chà jountà ar calcul 11 journ pèr buta-lou a l'igar d'aquel dèr sourelh (365 journ). Chà d'cò sabè lou varou d'l'épta d'lan passà, a n'aquest varou la s'jounta 11 e la s'tol 30 s'lou toutal a l'è igar ou pù grò d'trènta.

Cant un counouis lou nombre d'l'épta d'un an, pèr avèe l'agge d'la luna pèr un quèsveulha journ, chà jountà a n'aquest nombre aquel dèr journ qu'la èntèressa counouisse e lou nombre dèr mès, nnènt pèrzent qu'a s'couita dar mè d'mars (1 mars, 2 abril, 3 mai e via parèlh, fasènt atan-sioun què jènt un couita 0 e blì 1).

Pèr èzèmp,

lou nombre d'épta dèr 2008 l'è 21,

aquèl dèr 2009 la sèrè 2,

pèrquè $(21+11=32, 32-30=2)$.

Pèr counouisse l'agge d'la luna lou 25 d'stembre dèr 2009 chà fâ:

Épta 2009	2+
Més da mars a stembre	7+
Journ dèr mès	25+
Toutal	34 -
Tore	30
ÉRZULTÀ	04

La luna i è praticamènt piena.

Difatti sè lou toutal a l'è dzout a 15 la luna i crèis, sè a l'è tra 16 e 30 i calla.

Bènquè lou nombre 15 la vor dire qu'è luna piena.

La Luna



Quando la luna comanda...



Luna nuova

La Luna è completamente invisibile, è il momento della chiusura di un ciclo e della preparazione di quello nuovo. È una fase che corrisponde a quella dell'inverno in cui esteriormente c'è minor propensione all'attività. L'energia fisica e quella mentale sono al minimo, ma i sensi più sottili sono all'erta ed è nel silenzio della propria interiorità che si prepara il terreno per la rinascita.

È buona norma non eseguire alcun lavoro agricolo, pena il deterioramento dei prodotti "disturbati" in questo periodo.



Luna crescente

La Luna si allontana dalla Terra, le maree sono più deboli e anche la Terra può contare sul perfetto equilibrio delle forze della natura. È la piccola primavera: la vita riprende, tutto fluisce, cresce e prolifica. L'uomo torna ad essere attivo ed energico nelle sue azioni, è il momento di intraprendere nuove attività. Si comincia in questi giorni tutto ciò che si vuole che cresca: si semina, si tagliano i capelli, si mettono a punto progetti.



Luna piena

Luna e Terra si trovano allineate: la forza di attrazione del Sole rafforza quella della Luna e provoca l'alta marea. La Luna è completamente visibile, è il momento in cui l'energia vitale si manifesta al pieno delle sue potenzialità, è l'estate del ciclo lunare. È il momento della celebrazione, della raccolta, dei rituali propiziatori, del ringraziamento.



Luna calante

La marea si abbassa nuovamente e la linfa vitale si raccoglie all'interno, alle radici, nel silenzio interiore. Il momento è propizio per tutto ciò che non deve più crescere, che deve piano piano concludersi. È il momento consigliato per la cura delle malattie, per rompere relazioni o contratti d'affari, ma anche per la conservazione dei prodotti della terra, per la potatura, per il taglio della legna da ardere, per la depilazione.

La Luna, nelle sue diverse fasi, ha un influsso tale da far scolorare le maree, non stupisce, quindi, che questo si faccia sentire anche su tutti i liquidi del pianeta, inclusi quelli che compongono la vita vegetale, animale e umana.

L'epatta: cos'è? Come si calcola?

L'epatta è un calcolo che permette di conoscere l'età della luna partendo da una data del comune calendario solare.

L'anno lunare va dal 1 marzo all'ultimo di febbraio ed è di soli 354 giorni, occorre aggiungere al calcolo 11 giorni dell'anno lunare per pareggiarlo a quello solare (365 giorni). Bisogna conoscere il valore dell'epatta dell'anno precedente; a questo valore si aggiunge 11 e si sottrae 30 se il totale è pari o superiore a 30.

Quando si conosce il numero corrispondente all'epatta di un certo anno, si può stabilire l'età della luna in un qualsiasi giorno, aggiungendo al numero dell'epatta quello del giorno che interessa e il numero corrispondente al mese (il cui conteggio però parte da marzo).

Ad esempio:

il numero d'epatta del 2008 è 21,
quello del 2009 sarà 2
(perché $21+11=32$; $32-30=2$).

Per conoscere l'età della luna il 25 settembre 2009 bisognerà fare:

Epatta 2009	2+
Mesi da marzo a settembre	7+
Giorno del mese	25
Totale	34-
Meno	30
RISULTATO	04

La luna sarà dunque crescente. Infatti se il risultato è inferiore a 15 la luna è crescente, se è compreso fra 16 e 30 sarà calante. Mentre il 15 sarà luna piena.

La Luna

La luna e lou sëmna

La primma l'è la stajoun dount un sëmna e pianta tanti ourtagge difrënt, oub quarc counsêlh pèr sëmna.

La counouissensa d'li agricoultou, aguzà da dè siecle d'ousservasioun, i dit què d'modda chà sëmna ou piantà li ourtagge què crèissè dsout tèra cant la luna i calla (geubba a èlvënt) e quilli qui prouduissè fora tèra cant la luna i crès (geubba a coujënt).

Issò èn general, datou què la luna i travallha s'la sava **cmà na "marea"**: cant i poia i tira su la sava cant i calla la sava ènvecche i vai vèr lou bas.

Nou scrivè isì quèrc èsèmpi d'travailh da fase cant la luna i calla: piantà arbou, pèrquè la sava i è "bassa" ènt'la rèis e pèr accò i taqqè melh, talhà li pèl, què parèlh i crèissè pù pian, piantà la truffoure, qu'la dounnèrènt tante truffoure e pà gaire d'feullhe, talhà lou bosc, què parèlh a risca pà d'camoulà sè a vèn douvrà c'mà traour e a bruzza melh sè al'è fa bruzà.



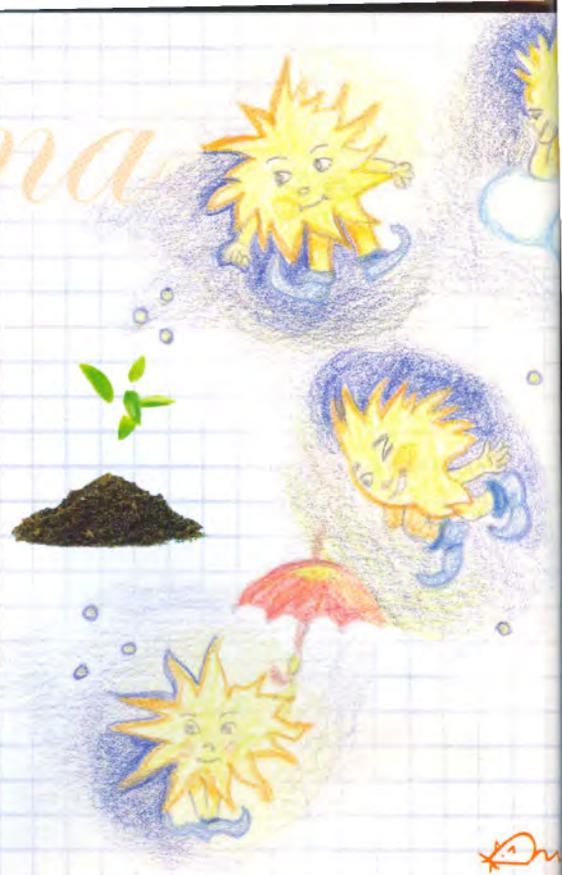
L'ort èd modda al'è oun a pros lonje oun a tavou pà pù larc d'un mètre un mètre e mès, pèr qu'li travailh i siè pù fasille e surtout pèr issèrbià, qu'è un di travailh pù pèzant ènt'l'ort d'la famillha.

L'è èmpourtant douvrà d'lham bèn mèour, pèr squivà qu'li ourtaje i marse.

Lou lham d'la fee e chabbre, la miizouns, a vai douvrà oub attansioun, pèrquè al'è tantou fort e a risca d' "bruzà" la piante e souènt a fai mènì tante érbe gramme.

Pà sëmna li fizeulh arant d'Pantècoute, prou-babilmènt pèrquè parèlh i risquè menou d'patì pèr la jaradde tarde, sëmna vitte li pois sènò la camoule intrè d'din d'lou sëmns.

La carotte la van sëmna raire (la sè po' mèschà dèddre d'sabbia oub lou sëmns pèr sbardalou melh), parèlh lou travailh d'chavà l'èrba al'è pù fasille e chà falou pèr rairi bèn la carotte què s'nò sè la soun trop spèsse la rèste chitte e filandruè.



Èn Val Pèli la truffoure la soun piantà èn fazènt dui sourc un dapè l'aoute s'la tera, sourc dount un bùtta li talhoun, la truffoure talhà èn dui oun trèi toc, ma sampe fazènt èn manira qu'la li rèste èrmèn dui but pèr toc, bènqu'èn val Germanasca i venè fach èd pèrtus èn la tèra e peui un li bùtta la truffoure.

Tòlle l'èrba a la truffoure arant d'chavale la sè dit ranchumà, l'ensem d'la èrbasse chavà la sè dit ranchum, qu'un vièje al era fa sècchà e dounà dqa malhà a la bèstie.



Aprè d'la truffoure souènt un sëmna d'rabbe, qu'la venè cullhie l'ououteunh tart.

L'è difissille qu'la s'butte la truffoure pèr d'mai d'ui oun trèi an s'dèr mèime toc, ma l'è pù char cambià èn sëmènt d'gran ou d'sél oun pura lissa lou tèrèn rèpouzà pèr un ann

La Luna

La luna e le semine

Qui di seguito alcuni piccoli consigli per la semina.

La conoscenza contadina affinata da secoli di osservazioni dice che in generale occorre seminare o piantare gli ortaggi che crescono sotto terra quando la luna è calante (gobba a levante) e quelli che producono fuori terra quando la luna è crescente (gobba a ponente). Questo in linea di massima, poiché la luna agisce sulla linfa con un effetto "marea": quando sale, tira su la linfa, quando scende questa invece tende verso il basso

Alcuni esempi di operazioni da effettuarsi quando la luna è calante: la piantagione degli alberi, perché la linfa è "in basso" nelle radici e perciò attecchiscono meglio, il taglio dei capelli, che così cresceranno più lentamente, la semina delle patate, le quali produrranno molti tuberi e meno fusto e foglie, il taglio della legna, che così non rischia di tarlarsi se è usata come travi e brucia meglio se è usata come combustibile.

L'orto di solito è sistemato a file lineari ovvero a tavoli non più larghi di 1 metro 1 metro e 20 cm, per consentire l'opera di conduzione dell'appezzamento e facilitare il diserbo che è una delle operazioni più onerose nell'orto familiare.

Il letame è da usare ben maturo per evitare marciumi agli ortaggi.

Il letame ovicaprino, detto *mizouns*, va usato con moderazione perché essendo molto forte rischia

di "bruciare" le piante e spesso crea un aumento di erbe infestanti.

Non seminare i fagioli prima di *Pantècoutè* (Pentecoste) perché così rischiano meno di patire per le gelate tardive, seminare precocemente i piselli altrimenti possono essere preda dei tarli all'interno del seme.

Le carote vanno seminate rade (si può mescolare un po' di sabbia al seme per distribuirlo meglio), in tal modo si semplifica l'operazione del diserbo, detta *issèrbià*, che è necessaria per diradare molto le carote che, se troppo fitte, filano e restano piccole.

Nelle nostre valli alcuni ortaggi vengono piantati con diverse caratteristiche metodologiche. Ad esempio in Val Pellice le patate sono piantate praticando dei solchi paralleli nel terreno, dove sono messi i *talhoum*, cioè le patate tagliate in due o tre pezzi, ma sempre garantendo almeno due germogli per porzione, mentre in Val Germanasca sono praticati fori nel terreno e vi si immettono le patate. Il diserbo delle patate prima della raccolta è indicato con il termine *ranchumâ*, l'insieme delle erbacce ottenute è il *ranchùm*, che veniva un tempo fatto seccare e dato agli animali. Alla coltura delle patate spesso segue quella delle rape, che sono raccolte in autunno inoltrato. Le patate si piantano per non più di 2 o 3 anni sullo stesso appezzamento, preferendo alternare la semina di un cereale, grano o segale, oppure lasciando un anno a riposo il terreno.

