



Associazione Culturale
La Valaddo

Calendario

2026

GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
1 Gio Maria Madre di Dio 2 Ven S. Basilio V. 3 Sab S. Genoveffa 4 Dom S. Ermete 5 Lun S. Amalia 6 Mar Epifania di N.S. 7 Mer S. Luciano 8 Gio S. Massimo 9 Ven S. Giuliano m. 10 Sab S. Aldo Erem. 11 Dom S. Iginio P. 12 Lun S. Modesto m. 13 Mar S. Ilario 14 Mer S. Felice m. 15 Gio S. Mauro ab. 16 Ven S. Marcello P. 17 Sab S. Antonio ab. 18 Dom S. Liberato 19 Lun S. Mario m. 20 Mar S. Sebastiano 21 Mer S. Agnese 22 Gio S. Vincenzio m. 23 Ven S. Emerenziana 24 Sab S. Francesco di Sales 25 Dom Conv. di S. Paolo 26 Lun SS. Tito e Timoteo 27 Mar S. Angela Merici 28 Mer S. Tommaso D'Ag. 29 Gio S. Costanzo 30 Ven S. Martina 31 Sab S. Giovanni Bosco	1 Dom S. Verdiana 2 Lun Pres. del Signore 3 Mar S. Biagio V. 4 Mer S. Gilberto 5 Gio S. Agata 6 Ven S. Teodoro m. 7 Sab S. Paolo Milki 8 Dom S. Girolamo Em. 9 Lun S. Apollonia 10 Mar S. Scolastica 11 Mer N.S. di Lourdes 12 Gio S. Eulalia 13 Ven S. Maura 14 Sab S. Valentino m. 15 Dom S. Faustino 16 Lun S. Giuliana v. 17 Mar S. Donato m. 18 Mer Le Ceneri 19 Gio S. Mansueto 20 Ven S. Eleuterio V. 21 Sab S. Pier Damiani 22 Dom I di Quaresima 23 Lun S. Renzo 24 Mar S. Edilberto Re 25 Mer S. Cesario 26 Gio S. Romeo 27 Ven S. Leandro 28 Sab S. Romano ab.	1 Dom II di Quaresima 2 Lun S. Basileo m. 3 Mar S. Cunegonda 4 Mer S. Castimiro 5 Gio S. Adriano 6 Ven S. Giordano 7 Sab S. Felicità e Perpetua 8 Dom III di Quaresima 9 Lun S. Francesca R. 10 Mar S. Semplicio P. 11 Mer S. Costantino 12 Gio S. Massimiliano 13 Ven S. Arrigo 14 Sab S. Mortilde Reg. 15 Dom IV di Quaresima 16 Lun S. Eriberto V. 17 Mar S. Patrizio 18 Mer S. Salvatore 19 Gio S. Giuseppe 20 Ven S. Alessandra m. 21 Sab S. Benedetto 22 Dom V di Quaresima 23 Lun S. Turbilio V. 24 Mar S. Romolo 25 Mer Annunc. del Signore 26 Gio S. Emanuele m. 27 Ven S. Sisto P. 28 Sab S. Palme 29 Dom S. Amedeo 31 Mar S. Beniamino m.	1 Mer S. Ugo V. 2 Gio S. Francesco di P. 3 Ven S. Riccardo V. 4 Sab S. Isidoro V. 5 Dom Pasqua di Resurrez. 6 Lun Dell'Angelo 7 Mar S. Emmano 8 Mer S. Walter 9 Gio S. Maria Cleofe 10 Dom S. Terenzio m. 11 Sab S. Stanislao V. 12 Lun S. Albis 13 Gio S. Martinio P. 14 Mar S. Abbondio 15 Mer S. Anibale 16 Gio S. Lamberto 17 Ven S. Aniceto P. 18 Sab S. Galdino V. 19 Dom S. Ermogene m. 20 Lun S. Adalgisa v. 21 Mar S. Anselmo 22 Mer S. Caio 23 Gio S. Gregorio m. 24 Dom S. Marco Evang. 25 Sab S. Zita 26 Mer S. Caterina da S. 27 Gio S. Pio V P. 28 Mer S. Valeria 29 Dom S. Zita 30 Gio S. Teresa di Gesù B.	1 Dom Tutti i Santi 2 Lun Comm. dei Defunti 3 Mar S. Silvia 4 Mer S. Carlo Borromeo 5 Gio S. Elisabetta e Zacc. 6 Ven S. Leonardo ab. 7 Sab S. Ernesto ab. 8 Dom S. Goffredo V. 9 Lun S. Oreste m. 10 Mar S. Leone Magno 11 Mer S. Martino di Tours 12 Gio S. Renato m. 13 Ven S. Diego 14 Sab S. Gregorio V. 15 Dom S. Alberto Magno 16 Lun S. Margherita di S. 17 Mer S. Elisabetta d'Ungh. 18 Mar S. Oddone ab. 19 Gio S. Fausto m. 20 Ven S. Orazio m. 21 Sab Present. B. V. Maria 22 Dom Cristo Re 23 Mar S. Clemente I P. 24 Gio S. Flora v. 25 Mer S. Caterina d'Aless. 26 Sab S. Corrado V. 27 Ven S. Virgilio V. 28 Sab S. Giacomo Franc. 29 Dom I D'Avvento 30 Lun S. Andrea ap.	1 Mar S. Eligio V. 2 Mer S. Briziana v. 3 Gio S. Francesco Saverio 4 Ven S. Barbara m. 5 Sab S. Dalimazio 6 Dom II D'Avvento 7 Lun S. Ambrogio V. 8 Mar Immacolata Concez. 9 Mer S. Siro m. 10 Gio N.S. di Loreto 11 Ven S. Damaso P. 12 Sab S. Giovanna F. 13 Dom III D'Avvento 14 Lun S. Giovanni d. Croce 15 Mar S. Valeriano 16 Mer S. Adelaide 17 Gio S. Lazzaro 18 Ven S. Graziano V. 19 Sab S. Fausta 20 Dom IV D'Avvento 21 Lun S. Pietro Canisio 22 Mar S. Francesca C. 23 Mer S. Delfino V. 24 Gio S. Stefano Protom. 25 Ven S. Stefano Protom. 26 Dom S. Giovanni ap. 27 Sab S. Innocenti m. 28 Lun S. Tommaso Becket 29 Mer S. Eugenio V. 30 Gio S. Silvestro P.

Calendario 2025



Associazione Culturale
La Valaddo

Gennaio

1	Mercoledì Maria Madre di Dio	
2	Giovedì ss. Basilio e Gregorio	
3	Venerdì s. Genoveffa	
4	Sabato s. Ermete	
5	Domenica s. Amelia	
6	Lunedì Epifania di Nostro Signore	
7	Martedì s. Raimondo, s. Luciano	
8	Mercoledì s. Massimo, s. Severino	
9	Giovedì s. Giuliano	
10	Venerdì s. Aldo	
11	Sabato s. Igino	
12	Domenica s. Modesto	
13	Lunedì s. Ilario	
14	Martedì s. Felice	
15	Mercoledì s. Mauro	
16	Giovedì s. Marcello	
17	Venerdì s. Antonio abate	
18	Sabato s. Liberata	
19	Domenica s. Mario	
20	Lunedì s. Sebastiano	
21	Martedì s. Agnese	
22	Mercoledì s. Vincenzo	
23	Giovedì s. Emerenziana	
24	Venerdì s. Francesco di Sales	
25	Sabato Conversione di s. Paolo	
26	Domenica ss. Tito e Timoteo, s. Paola	
27	Lunedì s. Angela Merici	
28	Martedì s. Tommaso d'Aquino	
29	Mercoledì s. Costanzo	
30	Giovedì s. Martina, s. Savina	
31	Venerdì s. Giovanni Bosco	

La produzione di energia elettrica a Pragelato 1920 – 1930

a cura di Loris Bermond



In quegli anni l'intraprendenza di Serafino Bermond, nativo della frazione GRANGES, già titolare di antica falegnameria, si sviluppa e si concretizza innanzitutto con la costruzione di due grandi ruote per supportare la raccolta dell'acqua opportunamente canalizzata dal vicino torrente Chisone. Raccogliere quell'acqua e deviarla fino a caduta sulle ruote, opportunamente collegate con un generatore, consentì non solo a far funzionare più agevolmente i macchinari per la lavorazione del legname ma anche, e in particolare, per una minima produzione di energia elettrica che veniva distribuita dapprima alle case della frazione e successivamente anche alle vicine frazioni. Il fabbricato, oggi di proprietà privata, si chiamava e si ricorda ancora oggi come “LA FABRIQQUÈ”.

Dal tardo pomeriggio di ogni giorno, quando c'era maggior richiesta di energia, specialmente nei mesi invernali, Serafino con l'aiuto dei “mansia” e di abitanti opportunamente coordinati, si recava presso la presa del canale per aprire le paratie e consentire un maggior afflusso di acqua. A tarda notte, quando scemava il consumo di energia, si ritornava sul posto per chiudere le paratie al fine di “non consumare troppo” i rudimentali ingranaggi delle ruote. La corrente elettrica non si pagava ma ogni consumatore versava una quota “per lampadina” al fine di sostenere le spese. In quei tempi nel pragelatese si costruirono pian piano altre piccole centrali idroelettriche sfruttando l'abbondante quantità di acqua che il torrente Chisone regalava per fornire, dove possibile, la migliore distribuzione di energia.



L'ambishón 'd Serafín Bermónt (Finót) 'd lâ Gròndza, què fazia dzó 'l munuzia, î 'l pòrt a pensô e fabricô doûa grósa roûa coulegô a unë bialîer què perniâ l'aigue da Clisón què , per tzèoutë, î la fazia virô. Coulegô aboù eun dzeneratoûr, lâ roûa î servìo pa mequë per fô founshounô lâ matsina per travalhô 'l boóc ma 'd có per fô eun piël 'd courènt eletriquë da partadzô aboù lâ mizón 'd lâ Gròndza e dâ vialàddzi dapé.



Cal mizón i l'iz itó batiô “la fabriquë” e a dzorn d'enquëou l'iz unë mizón privô. Alour tu lou vèpri, sourtoût d'uvèrn, cònt la lhavía mai bèzounh d'eletrisitâ, lou mansia aboù 'd voulountéri î l'anóvo a la prézë per mandô mài d'aiguë dint la bialîerë per fô virô plu vitt lâ roûa e dint 'l vépr î lh tournòvo per sarô la prézë mequé per pa què louz engranàddzi 'd lâ roûa sè counsumèssô tróp. La courènt i sè paiòv po ma, per soutenî lâ dipènsa, tsacreùn paiòv eun tònt per tsàqqüè lampadinë. Plon planót a Pradzalà , aboù l'aiguë da Clisón dont la sè poia, la l'havía d'aoutra pèchòtta sentralina pèi leisô pèdr.

La production d'électricité à Pragelato 1920 - 1930



Dans ces années, l'entreprise de Serafino Bermond, natif du hameau GRANGES, déjà propriétaire d'ancienne menuiserie, se développe et se concrétise d'abord avec la construction de deux grandes roues pour soutenir la collecte de l'eau canalisée par le ruisseau Chisone. Recueillir cette eau et la dévier jusqu'à ce qu'elle tombe sur les roues, opportunément reliées avec un générateur, a permis non seulement de faire fonctionner plus facilement les machines pour le travail du bois mais aussi, et en particulier, pour une production minimale d'énergie électrique qui était distribuée d'abord aux maisons du hameau, puis également aux villages voisins. Le bâtiment, aujourd'hui propriété privée, s'appelait et se rappelle encore aujourd'hui comme “LA FABRIQQUÈ”

Depuis la fin de l'après-midi de chaque jour, quand il y avait une plus grande demande d'énergie, surtout dans les mois d'hiver, Serafino avec l'aide des “mansia” et des habitants bien coordonnés, se dirigeait vers la prise du canal pour ouvrir les cloisons et permettre un plus grand afflux d'eau. Tard dans la nuit, quand la consommation d'énergie diminuait, on retournait sur place pour fermer les cloisons afin de “ne pas trop consommer” les rouages rudimentaires des roues.



L'électricité n'était pas payée mais chaque consommateur payait une part “par ampoule” afin de supporter les frais. À cette époque, dans la région de Pragelato, d'autres petites centrales hydroélectriques ont été construites progressivement en utilisant l'abondance de l'eau que le torrent Chisone donnait pour fournir, si possible, la meilleure distribution d'énergie.

Febbraio

1	Sabato	s. Verdiana, s. Orso	
2	Domenica	Presentazione del Signore	
3	Lunedì	s. Biagio, s. Oscar	
4	Martedì	s. Gilberto	
5	Mercoledì	s. Agata	☸
6	Giovedì	s. Paolo Miki	
7	Venerdì	s. Teodoro	
8	Sabato	s. Girolamo	
9	Domenica	s. Apollonia	
10	Lunedì	s. Arnaldo, s. Scolastica	
11	Martedì	Beata Vergine di Lourdes	
12	Mercoledì	s. Eulalia	☺
13	Giovedì	s. Maura	
14	Venerdì	s. Valentino	
15	Sabato	s. Faustino	
16	Domenica	s. Giuliana	
17	Lunedì	s. Donato	
18	Martedì	s. Giulia	
19	Mercoledì	s. Mansueto, s. Tullio	
20	Giovedì	s. Silvano	☾
21	Venerdì	s. Pier Damiani, s. Eleonora	
22	Sabato	s. Margherita	
23	Domenica	s. Renzo	
24	Lunedì	s. Edilberto	
25	Martedì	s. Cesario	
26	Mercoledì	s. Romeo	
27	Giovedì	s. Leandro	
28	Venerdì	s. Romano	☸



CANAPA

a cura di Bruna Faure Rolland



Can lä Bertä i fiefàva lä
lanä
e mun grän u bluàva 'l
chinebbu
au tèn dlä vilhà...
fo ä l'ivér u jiclàva, r
din l'itabbli
chakün, trankil, u
travalhàva.



Quando Berta filava la
lana
e mio nonno stigliava la
canapa
mentre si faceva la
veglia...
fuori l'inverno
imperversava (con
tormenta)
nella stalla
ognuno, tranquillo,
lavorava.



Quand Berta filait la
laine
et mon grand-père
faisait du chanvre
pendant la veillée...
l'hiver était rude (avec
tempête)
dans l'étable
chacun travaillait,
tranquillement.



Marzo

1	Sabato	s. Albino	
2	Domenica	s. Basilio	
3	Lunedì	s. Cunegonda	
4	Martedì	s. Casimiro	
5	Mercoledì	s. Adriano - Le Ceneri	
6	Giovedì	s. Giordano	
7	Venerdì	s. Felicità, s. Perpetua	
8	Sabato	s. Giovanni di Dio	
9	Domenica	I di Quaresima- s. Francesca Romana	
10	Lunedì	s. Simplicio	
11	Martedì	s. Costantino	
12	Mercoledì	s. Massimiliano	
13	Giovedì	s. Arrigo	
14	Venerdì	s. Matilde	
15	Sabato	s. Longino, s. Luisa	
16	Domenica	II di Quaresima- s. Eriberto	
17	Lunedì	s. Patrizio	
18	Martedì	s. Cirillo	
19	Mercoledì	s. Giuseppe	
20	Giovedì	s. Alessandra	
21	Venerdì	s. Benedetto	
22	Sabato	s. Lea	
23	Domenica	III di Quaresima- s. Turibio	
24	Lunedì	s. Romolo	
25	Martedì	Annunciazione del Signore	
26	Mercoledì	s. Teodoro, s. Emanuele	
27	Giovedì	s. Augusto	
28	Venerdì	s. Sisto III	
29	Sabato	s. Secondo	
30	Domenica	IV di Quaresima- s. Amedeo	
31	Lunedì	s. Beniamino	

IL BURRO

a cura di Bruna Faure Rolland



IL BURRO



Sacanha e sacanha
amū e avàl
din lä büriefä ,
lä bravā menajeřā
i l' aprē a fā sun bör.
E a lä fin
lä crammä frèichä
arlèisa sun tesór:
'nä béllä melottä
cu rŭ dl'or!



Scuoti e scuoti
su e giù
dentro la zangola,
la brava massaia
sta facendo il burro.
Ed alla fine
la panna fresca
rilascia il suo tesoro:
un bel panetto
color dell'oro!



Tu secoues et secoues
haut et bas
dans la baratte,
la bonne femme de
ménage
Il fait du beurre.
Et à la fin
la crème fraîche
libère son trésor :
un joli petit paquet
couleur de l'or!



Aprile

1	Martedì	s. Ugo	
2	Mercoledì	s. Francesco da Paola	
3	Giovedì	s. Riccardo	
4	Venerdì	s. Isidoro	
5	Sabato	s. Vincenzo Ferrer	☾
6	Domenica	V di Quaresima- s. Guglielmo	
7	Lunedì	s. Ermanno	
8	Martedì	s. Alberto Dionigi	
9	Mercoledì	s. Maria Cleofe	
10	Giovedì	s. Terenzio	
11	Venerdì	s. Stanislao	
12	Sabato	s. Giulio	
13	Domenica	Le Palme	☺
14	Lunedì	s. Abbondio	
15	Martedì	s. Annibale	
16	Mercoledì	s. Lamberto	
17	Giovedì	s. Aniceto	
18	Venerdì	s. Galdino	
19	Sabato	s. Ermogene	
20	Domenica	Pasqua di Resurrezione	
21	Lunedì	Lunedì dell'Angelo	☾
22	Martedì	s. Caio	
23	Mercoledì	s. Giorgio	
24	Giovedì	s. Fedele	
25	Venerdì	s. Marco- Anniversario Liberazione	
26	Sabato	s. Cleto, s. Marcellino	
27	Domenica	s. Zita	☾
28	Lunedì	s. Valeria, s. Pietro Chanel	
29	Martedì	s. Caterina da Siena	
30	Mercoledì	s. Pio V	



IL FORMAGGIO

a cura di Bruna Faure Rolland



Lä calhà i l'ī prèstà
din lä fisellä
da bit ā d'sus 'l t ōr
par itrénnh l'itorsä,
e can lä sa rè
'l mumän bun
ke grumandi şä
lä tummä d'mi şùn!



La cagliata è pronta
nel suo contenitore in legno traforato
da inserire sotto il torchio
per la fuoriuscita del siero,
e quanto sarà il momento giusto
(per la stagionatura)
che prelibatezza
la toma della casa!



Le caillé est prêt
dans son récipient en bois ajouré
à insérer sous la presse
pour la fuite du sérum,
et combien le moment sera bon
(pour la maturation)
quel délice
le fromage chez moi !

Maggio

1	Giovedì s. Giuseppe - Festa del Lavoro	
2	Venerdì s. Atanasio, s. Cesare	
3	Sabato ss. Filippo e Giacomo	
4	Domenica s. Silvano	☾
5	Lunedì s. Pellegrino	
6	Martedì s. Giuditta	
7	Mercoledì s. Flavia	
8	Giovedì s. Desiderato, s. Vittore	
9	Venerdì s. Isaia	
10	Sabato s. Antonino	
11	Domenica s. Fabio	
12	Lunedì s. Rossana, s. Pancrazio	☺
13	Martedì Beata Vergine Maria di Fatima	
14	Mercoledì s. Mattia	
15	Giovedì s. Torquato	
16	Venerdì s. Ubaldo	
17	Sabato s. Pasquale	
18	Domenica s. Giovanni I papa	
19	Lunedì s. Pietro di Morrone, s. Celestino	
20	Martedì s. Bernardino da Siena	☾
21	Mercoledì s. Vittorio	
22	Giovedì s. Rita da Cascia	
23	Venerdì s. Desiderio	
24	Sabato Beata Vergine Maria Ausiliatrice	
25	Domenica s. Beda, s. Urbano	
26	Lunedì s. Filippo Neri	
27	Martedì s. Agostino	☾
28	Mercoledì s. Agostino	
29	Giovedì s. Massimino	
30	Venerdì s. Giovanna d'Arco	
31	Sabato Visitazione Beata Vergine Maria	



PREPARARE I CAMPI PER LA SEMINA (PRAGELATO)

‘L travòlh ‘d lâ téra drònt semenô

a cura di Bruno Guiot Chiquet



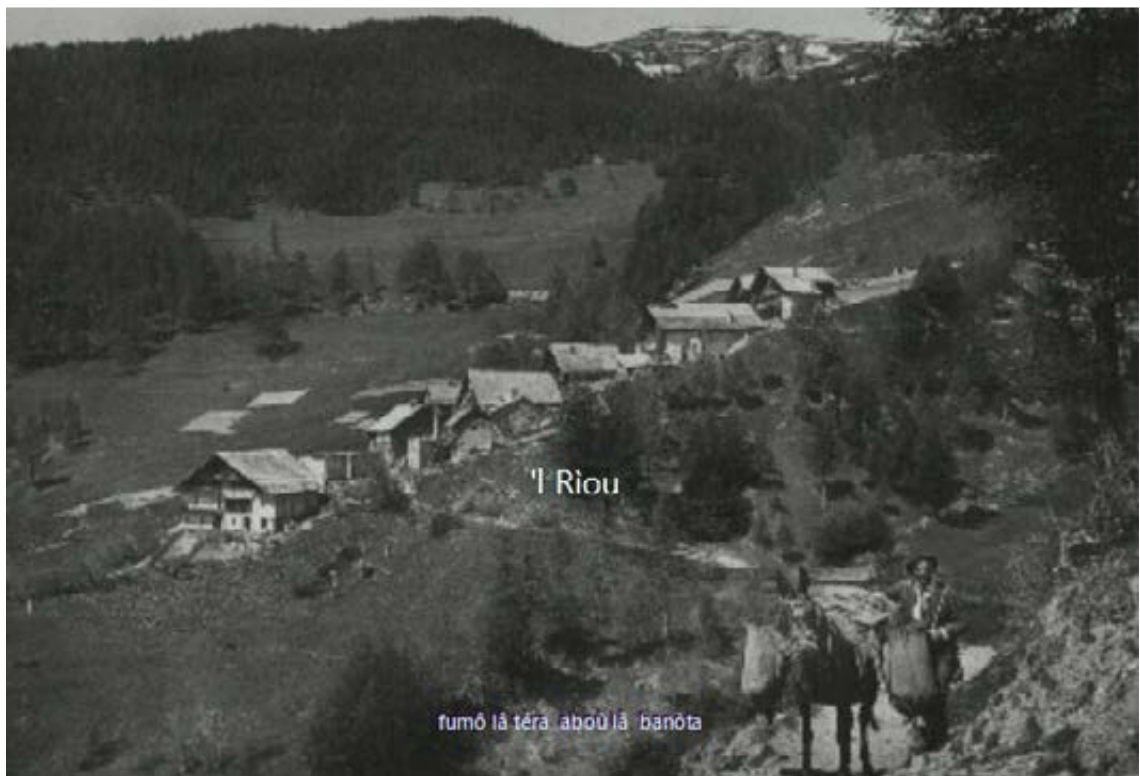
La ventòv travalhô bè lâ téra, dónt la sě semenòv ‘l gròⁿ ! ‘d primmè. A méi ‘d mòì, ou fumòvo lâ tèra da garàit dónt la venìa semenà ‘l blà ou ‘l frumènt.

‘l lhòm a sě tsardzòv su ‘l muël, dint doua banòta ‘d tiël, atacô a bòot unë per càirë e pei ëncòr eun piël,sû, dint ‘l bourô da lhòm. Euch soumô per cartirô: 400 metri carô ‘d tère aboù 130 quilô ‘d lhòm.

Pèi la ventòv tsariô tère aboù la banòta ‘d bóoc, unë per càirë da bôt da muël

A la fìⁿ ‘d dzuìⁿ la s’iboulhòv ‘l lhòm, pei la sě draiòv .

A 25 d’àout la s’acoumensòv a semenô ‘l blà e ‘l froumènt, ën fazènt la réië pa biè int. La sě fazìa lou silhón: sèi pô ën mountènt e sèi pasô anònt e arèir. Finì ‘d lavourô la sě pasòv l’èrs per rendr la tère bèⁿ gàlv.



In primavera, nel mese di maggio, si portava il letame nei campi destinati alla semina di segala e frumento “‘l garàit”. Il letame si portava a dorso di mulo insaccato in due gerle fatte di ruvida tela “lâ banòta” fissate al basto, una per parte sulla groppa del mulo.

Trattandosi di terreni spesso scoscesi si doveva raccogliere la terra accumulatasi nel fondo campo durante l’anno e riportarla all’inizio (tsariô tère). Questo lavoro era nuovamente affidato alla forza del mulo su cui si adagiavano, sui due lati del basto due ceste di legno, “lâ banòta ‘d bóoc” apribili nella parte inferiore per consentirne il più facile scarico quando si raggiungeva la cima del campo.

A fine giugno era il momento di spandere il letame nei campi (iboulhô lhòm). Poi si copriva con dei grossi solchi con l’aratro (draiô). Dopo il 25 agosto si procedeva con la semina di segale e di frumento, si affidavano alla terra circa 15 kg per 400 mq di terreno avendo cura di osservare la distanza di sei passi in salita e transitare orizzontalmente lungo il campo sei volte con una distanza di sei passi in salita. Per non sbagliare si segnalavano sul terreno, con la zappa, dei piccoli solchi, indicatori di direzione e uniformità (lou silhón).

Giugno

1	Domenica s. Giustino	
2	Lunedì Festa della Repubblica	
3	Martedì s. Carlo Lwanga	
4	Mercoledì s. Quirino	
5	Giovedì s. Bonifacio	
6	Venerdì s. Norberto	
7	Sabato s. Roberto	
8	Domenica Pentecoste	
9	Lunedì s. Efrem, s. Primo	
10	Martedì s. Diana, s. Marcella	
11	Mercoledì s. Barnaba	
12	Giovedì s. Guido, s. Onofrio	
13	Venerdì s. Antonio da Padova	
14	Sabato s. Eliseo	
15	Domenica Ss. Trinità	
16	Lunedì s. Aureliano	
17	Martedì s. Gregorio Barbarigo, s. Adolfo	
18	Mercoledì s. Marina	
19	Giovedì s. Gervasio, s. Romualdo	
20	Venerdì s. Ettore	
21	Sabato s. Luigi Gonzaga	
22	Domenica Corpus Domini	
23	Lunedì s. Lanfranco	
24	Martedì Natività di s. Giovanni Battista	
25	Mercoledì s. Guglielmo	
26	Giovedì s. Vigilio, s. Rodolfo	
27	Venerdì Sacro Cuore di Gesù	
28	Sabato s. Attilio	
29	Domenica ss. Pietro e Paolo	
30	Lunedì ss. Primi Martiri Romani	



Au printemps, en mai, on apportait le fumier dans les champs destinés à l'ensemencement de seigle et de blé “l'garàit”. Le fumier était porté sur le dos de la mule en deux gerles faites de toile rugueuse “la banota”. Étant donné qu'il s'agit de terrains souvent escarpés, il fallait ramasser la terre accumulée au fond du champ pendant l'année et la ramener au début (tsariô tèrè). Ce travail était de nouveau confié à la force du mulet sur lequel reposaient, des deux côtés du bâton, deux paniers en bois, “la banota 'd bóoc” qui s'ouvraient dans la partie inférieure pour permettre le déchargement plus facile quand on atteignait le sommet du terrain. Fin juin, il était temps de répandre le fumier dans les champs (iboulhô lhòm). Après le 25 août, on procédait à la plantation de seigle et de blé et pour ne pas se tromper, ils se signalaient sur le terrain, avec la pioche, de petites rainures, des indicateurs de direction et d'uniformité (lou silhón).



Luglio

1	Martedì	s. Teobaldo, s. Ester	
2	Mercoledì	s. Ottone	
3	Giovedì	s. Tommaso	
4	Venerdì	s. Elisabetta, s. Rossella	
5	Sabato	s. Antonio Maria Zaccaria	
6	Domenica	s. Maria Goretti	
7	Lunedì	s. Claudio, s. Edda	
8	Martedì	s. Adriano, s. Priscilla	
9	Mercoledì	s. Letizia, s. Armando	
10	Giovedì	s. Felicità, s. Silvana	
11	Venerdì	s. Benedetto, s. Olga	
12	Sabato	s. Fortunato	
13	Domenica	s. Enrico	
14	Lunedì	s. Camillo de Lellis	
15	Martedì	s. Bonaventura	
16	Mercoledì	Nostra Signora del Carmelo	
17	Giovedì	s. Alessio	
18	Venerdì	s. Federico, s. Calogero	
19	Sabato	s. Giusta, s. Arsenio	
20	Domenica	s. Elia, s. Margherita	
21	Lunedì	s. Lorenzo da Brindisi	
22	Martedì	s. Maria Maddalena	
23	Mercoledì	s. Brigida	
24	Giovedì	s. Cristina	
25	Venerdì	s. Giacomo	
26	Sabato	ss. Anna e Gioacchino	
27	Domenica	s. Liliana, s. Aurelio	
28	Lunedì	s. Nazario, s. Innocenzo	
29	Martedì	s. Marta	
30	Mercoledì	s. Pietro Crisologo	
31	Giovedì	s. Ignazio di Loyola	



IL CALZOLAIO - LOU CORDOUNIE

a cura di Annalisa Coucourde

 Fino alla metà del X° secolo li calzolaio non aveva bottega, soprattutto nei paesi più isolati delle nostre valli, ma andava da un posto all’altro portando i suoi attrezzi in una specie di gerla. Le famiglie che avevano bisogno di lui per riparare scarpe e zoccoli o per farne dei nuovi compravano la materia prima (il cuoio, il legno) e gli pagavano soltanto la manodopera, salvo ad ospitarlo se faceva brutto o se le distanze da percorrere erano grandi. Per rendere antiscivolo le suole di scarpe e zoccoli, li calzolaio conficcava, a distanza ravvicinata, lungo li loro margine anteriore ed al centro, dei chiodini particolari detti “brouchètta”. Riutilizzava anche le tomaie, in buone condizioni, delle vecchie scarpe che cuciva su suole di legno per farne degli zoccoli. A richiesta dei clienti, inchiodava delle strisce di cuoio sui margini esterni delle loro suole, con gran rammarico dei bambini a cui piaceva molto far rumore camminando!

 *Fin al comënsamënt dal XXème siècle, lou courdounie avia pâ de butéo surtout ënt i vialagge pì izoulà de nôtrâ valadda ma al anavo da un caire a l'aoutre chariant sî aize ent un cavanh quë semilhavo a uno bënno. Lâ familha qu'avien bezounh d'el per aranjâ ou fâ de chaousie e de soccha, achetavan lou couram e lou bôc e il pagavan moc sou travalh. Sè la fèzia mari tèmپ ou sè al avia d'anâ bien luenh, la lou loujâvan d'cò. Lou courdounie brouchètavo lâ sola dî chaousie e lî bôc de soccha e à chouavo sù de bôc de soccha lâ tijja dî chaousie qu'erèn pâ frilâ. D've à chouavo de toc dè couram à l'aviroun dî bôc de soccha pèr qu'ise frilèsën pâ. La il fezia lou fout ai meinâ pèrquë î pouïan papi soucatiâ!*

LE CORDONNIER

 *Jusqu'au début du XX° siècle le cordonnier n'avait pas d'échoppe dans les villages de nos vallées, surtout les plus reculés, mais li se déplaçait de lieu en lieu charriant ses outils dans une espèce de hotte. Les familles qui avaient besoin de lui pour réparer chaussures ou sabots ou pour en faire des neufs, achetaient la matière première (le cuir-le bois) et ne lui payaient que la main d'oeuvre, sauf à l'héberger en cas de mauvais temps ou de grandes distances a parcourir. Pour rendre antidérapantes les semelles des chaussures et des sabots, li enfonçait, sur leurs bords et au milieu, une double rangée de petits clous à la tête arrondie. I réutilisait aussi les empeignes, en bon état, des vieilles chaussures qu'il clouait sur des semelles en bois pour en faire des sabots. A la demande des clients, li rajoutait parfois des protections en cuir sur leurs bords, au grand dépit des enfants, privés du bruit de leurs sabots!*



Agosto

1	Venerdì s. Alfonso	☾
2	Sabato s. Gustavo, s. Eusebio	
3	Domenica s. Lidia	
4	Lunedì s. Nicodemo	
5	Martedì s. Osvaldo, s. Maria della Neve	
6	Mercoledì Trasfigurazione del Signore	
7	Giovedì s. Gaetano	
8	Venerdì s. Domenico	
9	Sabato s. Romano, s. Fermo	☺
10	Domenica s. Lorenzo	
11	Lunedì s. Chiara	
12	Martedì s. Giuliano	
13	Mercoledì s. Ippolito	
14	Giovedì s. Alfredo, s. Massimiliano Kolbe	
15	Venerdì Assunzione Beata Vergine Maria	
16	Sabato s. Rocco, s. Stefano	☾
17	Domenica s. Giacinto	
18	Lunedì s. Elena	
19	Martedì s. Ludovico, s. Italo	
20	Mercoledì s. Bernardo	
21	Giovedì s. Pio X	
22	Venerdì s. Maria Regina	
23	Sabato s. Rosa da Lima, s. Manlio	☾
24	Domenica s. Bartolomeo	
25	Lunedì s. Luigi di Francia	
26	Martedì s. Alessandro	
27	Mercoledì s. Monica, s. Anita	
28	Giovedì s. Agostino	
29	Venerdì Martirio s. Giovanni Battista	
30	Sabato s. Faustina, s. Tecla	
31	Domenica s. Aristide	☾



CIABATTINO E CESTAIO

Beppe Agù ci racconta:

Nell'ex capitale della Serenissima Repubblica della Val San Martino negli ultimi 70 anni erano presenti ancora numerosi mestieri: lattoniere, idraulico, fabbro, mugnaio, muratori, calzolaio, cestaio, panettiere (erano ben 3!), sarte e sarti per non parlare di servizi bus e servizio taxi e trasportatori con camion e prima i famosi carrettieri.

Però in quest'occasione, vogliamo dedicare questo spazio a due persone che hanno fatto nella loro vita o per lavoro o per passione uno di questi mestieri ovvero il ciabattino e il cestaio. In occasione del presepio vivente, riprendono vita i vecchi mestieri per l'occasione **Sanmartino Ugo** nelle vesti di calzolaio (*tradizione di famiglia*) e **Salengo Remigio** mentre realizza un cesto. Ai giorni nostri aimè possiamo dire che la tradizione è stata seguita solo in alcune di queste attività.

Le sarte e i sarti a Perrero, nell'ex capitale della Serenissima Repubblica della Val San Martino sono stati negli ultimi 70 anni **oltre la dozzina**. In questi ultimi anni abbiamo visto un processo di sensibilizzazione verso la disabilità e l'inclusione, per questo, queste righe sono dedicate ad un sarto **Pierino Breuza** che aveva il laboratorio da *Eligio*, e seppur in difficoltà causa la disabilità, ha saputo reagire e trovare nella sua attività il suo motivo di vita e per il quale era apprezzato, quest'impegno l'ha mantenuto a contatto con la gente della Valle.



Pierino Breuza qui ritratto
con la sorella Margherita
(Ghichi)

Settembre

1	Lunedì s. Egidio	
2	Martedì s. Elpidio	
3	Mercoledì s. Gregorio Magno, s. Marino	
4	Giovedì s. Rosalia	
5	Venerdì s. Teresa di Calcutta	
6	Sabato s. Umberto	
7	Domenica s. Regina	☺
8	Lunedì Natività Beata Vergine Maria	
9	Martedì s. Sergio	
10	Mercoledì s. Nicola da Tolentino	
11	Giovedì s. Diomede	
12	Venerdì Ss. Nome di Maria	
13	Sabato s. Maurilio, s. Giovanni Crisostomo	
14	Domenica Esaltazione della Santa Croce	☾
15	Lunedì Beata Vergine Maria Addolorata	
16	Martedì ss. Cornelio e Cipriano	
17	Mercoledì s. Roberto Bellarmino	
18	Giovedì s. Sofia, s. Giuseppe da Copertino	
19	Venerdì s. Gennaro	
20	Sabato s. Eustachio, s. Candida	
21	Domenica s. Matteo	☸
22	Lunedì s. Maurizio	
23	Martedì s. Pio da Pietrelcina, s. Lino	
24	Mercoledì s. Pacifico	
25	Giovedì s. Aurelia	
26	Venerdì ss. Cosma e Damiano	
27	Sabato s. Vincenzo de' Paoli	
28	Domenica s. Venceslao	
29	Lunedì ss. Michele, Gabriele e Raffaele	
30	Martedì s. Girolamo	☸

LA VIGNA - La vinnho

a cura di Alessandro Strano

☸ *Sus las pinture de la façàa de maisoun Rounsilh de Chaumont – pinture que las remountoun ou Seicent – la se trovo un particular: un òmen que ou biòu un veire de vin, vin que l’ei la sourêtto part coulouràa de la pinturo. L’ei un oumàgge a la coultivacioun de la vinnho e a la prouducioun de vin a Chaumont. Un cop chaque familho chamoussino l’eiò uno vinnho. Encuei maleirousament, a caire de quoucco empreso, resistoun encaro pas gaire de chamoussins que i travalhoun encaro uno vinnho de familho. Mas mai se le numeró de vinnhe delaissàas ou l’ei après a creisse an après an, la coultivacioun de la vis e la prouducioun dou vin i l’an laissat un fòrt temouenhàgge a Chaumont, coumme motroun louns tipiques bariòus en gerp avei muralhe a peiro eissutto e louns tinàgge que enrichissoun chaque maisoun dou centre istouricque dou vilàgge. Per soun empourtañço, la vinnho batjó dounco le temp de l’òmen chamoussin. Dins louns meis de fiourfier e març, se pouavo en laissant uno cheino avei set ou iêt gêmme e un arparòur avei doue o treis. Après se sermentavo e s’embouscavo la vinnho.*

Pê se liavo, travalh un cop fait avei le ven, l’ei a dire la brancho dou venchier. Dins le meis de mai la vêtavo dounco deitachar louns arbuts e après louns trataments necessère, a partir de la fin de setêmbre, se vandeimavo. La vinnho i pouió parier intrar per quouc meis en repaus.

🇮🇹 *Sulle pitture della facciata di casa Ronsil di Chiomonte – pitture che risalgono al Seicento – si trova un particolare: un uomo che beve un bicchiere di vino, vino che è la sola parte colorata della pittura. È un omaggio alla coltivazione della vigna e alla produzione di vino a Chiomonte. Una volta ogni famiglia chiomontina aveva una vigna. Oggi purtroppo, accanto a qualche impresa, resistono ancora pochi chiomontini che lavorano ancora una vigna di famiglia. Ma anche se il numero di vigne abbandonate sta crescendo anno dopo anno, la coltivazione della vite e la produzione del vino hanno lasciato una forte testimonianza a Chiomonte, come mostrano i tipici terrazzamenti incolti con muretti a secco e le cantine che arricchiscono ogni casa del centro storico del villaggio.*



Per la sua importanza, la vigna batteva dunque il tempo dell’uomo chiomontino. Nei mesi di febbraio e marzo, si poteva lasciando una catena con sette o otto gemme e uno sperone con due o tre. Dopo si raccoglievano i tralci potati e si manutenevano i filari. Poi si legava, lavoro un tempo fatto con i rami del salice. Nel mese di maggio occorreva dunque stacca i polloni e dopo i trattamenti necessari, a partire dalla fine di settembre, si vendemmiava. La vigna poteva così entrare per qualche mese a riposo.

Per approfondire: Anna SCHNEIDER, *L’Avanà*, «La Rafanhouda», n. 1, chaudtemp de 2011, pp. 24-26; Giuliana Gay EYNARD, *Valle della Dora Riparia e Pinerolese: viticoltura di montagna?*, «La Rafanhouda», n. 5, primma de 2014, pp. 13-20; [Alessandro STRANO], *Il ciclo della vite orologio della comunità in Armanac 2024*, terza di copertina.

🇫🇷 *Sur les peintures murales de maison Ronsil à Chaumont – peintures qui remontent au dix-septième siècle – on trouve un détail: un homme qui boit un verre de vin, vin qui est la seule partie à couleurs de la peinture. Il s’agit d’un hommage à la cultivation du vignoble et à la production du vin à Chaumont. Autrefois chaque famille de Chaumont avait un vignoble. Aujourd’hui malheureusement, à coté de quelque entreprise, il y a encore peu de chaumontois qui travaillent un vignoble de famille. Mais même si le nombre de vignobles abandonnés est en train de grandir année après année, la cultivation de la vigne et la production du vin ont laissé un fort témoignage à Chaumont, comme montrent les typiques étagements incultes avec de murs de pierres sèches et les caves qui enrichissent chaque maison du centre historique du village. Pour son importance, le vignoble marque le pas des hommes de Chaumont. Dans les mois de fevrier et de mars, on taillait en laissant une branche avec set ou huit gemmes et une autre branche avec deux ou trois. Après on ramassait les branches taillées et on maintenait les filers. Ensuite on liait, travail autrefois fait avec les branches de saule. Dans le mois de mai il fallait donc detacher les surgeons et ensuite les tractaments nécessaires, à partir de la fin de septembre, on vendengeait. Le vignoble pouvait ainsi entrer pour quelque mois au repos.*



Ottobre

1	Mercoledì	s. Teresa del Bambin Gesù
2	Giovedì	ss. Angeli Custodi
3	Venerdì	s. Gerardo
4	Sabato	s. Francesco d'Assisi
5	Domenica	s. Placido
6	Lunedì	s. Bruno
7	Martedì	Nostra Signora del Rosario
8	Mercoledì	s. Reparata, s. Pelagia
9	Giovedì	s. Dionigi, s. Ferruccio
10	Venerdì	s. Daniele
11	Sabato	s. Firminio
12	Domenica	s. Serafino
13	Lunedì	s. Edoardo
14	Martedì	s. Callisto
15	Mercoledì	s. Teresa d'Avila
16	Giovedì	s. Margherita, s. Edvige
17	Venerdì	s. Ignazio d'Antiochia
18	Sabato	s. Luca
19	Domenica	s. Laura, s. Isacco
20	Lunedì	s. Irene
21	Martedì	s. Orsola
22	Mercoledì	s. Donato
23	Giovedì	s. Giovanni da Capestrano
24	Venerdì	s. Antonio M. Claret
25	Sabato	s. Crispino, s. Daria
26	Domenica	s. Evaristo
27	Lunedì	s. Fiorenzo
28	Martedì	s. Simone
29	Mercoledì	s. Ermelinda
30	Giovedì	s. Germano
31	Venerdì	s. Lucilla, s. Quintino

Louns meitièrs e louns travaus d'un cop

a cura di Alessandro Strano

L'èiou de noueise

 *Jusque ous ans Cincanto dou Nacent, Chaumont (auto valeiyo de la Doueiro) lh'èro couneissuó per la prouducioun d'èiou de noueise. Dou moument que l'èiou d'ourivo ou lh'èro iament entrouvabble (las prouduciouns plus procche las èran en Liguria e en Prouvènço) e ou coutavo un cuchoun, las poupulaciouns de notre cantoun d'Alps enoubràvan d'autri coundiments: le bère e, merci a l'aboundanço de nouiers que i pouián arivar a creisse finque a milo metre d'altituddo, l'èiou de noueise. Las noueise las venián rebatàas a partir dou meis d'outòbre avei eibarbêiro e bassourêiro, doue canne de boc de lounjour diferênto. Après, la prouducioun de l'èiou se coumpausavo de mouments diferents: crêpar las noueise, triar le garilh de la crevêlho, pitar louns gaidus a la pito per outenir uno pato, eichaudar la pato de noueise sus le fuòc, trêlhar la pato eichaudàa avei un trêlh en outenent parier l'èiou. La prouducioun d'èiou de noueise a Chaumont i lh'èro poussibblo merci a la presênço d'un counsiderabble numeró de pite, tandem que le moument entei la se triávan louns gaidus de las crevelhe ou venió uno oucasioun de coundivisioun, la vilhàa.*



 Fino agli anni Cinquanta del Novecento, Chiomonte (alta valle della Dora Riparia) era conosciuta per la produzione di olio di noci. Giacché l'olio d'oliva era quasi introvabile (le produzioni più vicine erano in Liguria e in Provenza) e costava molto, le popolazioni del nostro angolo di Alpi utilizzavano altri condimenti: il burro e, grazie all'abbondanza di alberi di noce che potevano arrivare a crescere fino a mille metri di altitudine, l'olio di noci.



considerevole numero di frantoi, mentre il momento in cui si dividevano i gherigli dai gusci diventava una occasione di condivisione, la vilhàa.

Per approfondire: Tiziano STRANO, *La produzione di olio di noce a Chaumont*, «La Rafanhouda», n. 3, chalendas de 2012, pp. 5-20 e Simone SPACCASASSI – Alessandro STRANO, *Appunti per una riconsiderazione dei 'Mulini Sibille' delle Ramats in val Clarea*, «La Rafanhouda», n. 13, prima de 2019, pp. 9-24.

 *Jusqu'aux années cinquante du vingtième siècle, Chaumont (haute vallée de la Doire) était connue pour la production d'huile de noix. Puisque l'huile d'olive était presque introuvable (les productions les plus proches étaient en Ligurie et en Provence) et il coûtait cher, les peuples de notre angle d'Alpes utilisaient d'autres assaisonnements; le beurre et, grâce à l'abondance de noyers qui pouvaient pousser jusqu'à 1000 mètres d'altitude, l'huile de noix. Les noix étaient ramassées à partir du mois d'octobre avec eibarbêiro et bassourêiro, deux hampes en bois de longueur différente. Après, la production d'huile de noix se composait de moments différents: rompre les noix, partager le cerneau de la coquille, piler les cerneaux avec le pressoir pour obtenir une pâte, chauffer la pâte de noix, presser la pâte chauffée avec un pressoir en obtenant l'huile. La production d'huile de noix à Chaumont était possible grâce à la présence de nombreux pressoirs. Le moment dans lequel on partageait les cerneaux des coquilles se transformait dans une occasion de partage, la vilhàa.*



Novembre

1	Sabato	Tutti i Santi	
2	Domenica	Commemorazione dei Defunti	
3	Lunedì	s. Silvia	
4	Martedì	s. Carlo Borromeo	
5	Mercoledì	s. Zaccaria	☺
6	Giovedì	s. Leonardo	
7	Venerdì	s. Ernesto	
8	Sabato	s. Goffredo	
9	Domenica	s. Oreste, s. Ornella	
10	Lunedì	s. Leone Magno	
11	Martedì	s. Martino di Tours	
12	Mercoledì	s. Renato, s. Elsa	☾
13	Giovedì	s. Diego	
14	Venerdì	s. Giocondo	
15	Sabato	s. Alberto Magno, s. Arturo	
16	Domenica	s. Margherita di Scozia	
17	Lunedì	s. Elisabetta d’Ungheria	
18	Martedì	s. Oddone	
19	Mercoledì	s. Fausto	
20	Giovedì	s. Benigno, s. Ottavio	☼
21	Venerdì	Presentazione Beata Vergine Maria	
22	Sabato	s. Cecilia	
23	Domenica	s. Clemente	
24	Lunedì	s. Flora	
25	Martedì	s. Caterina d’Alessandria	
26	Mercoledì	s. Corrado	
27	Giovedì	s. Massimo, s. Virgilio	
28	Venerdì	s. Giacomo della Marca	☾
29	Sabato	s. Saturnino	
30	Domenica	I d’Avvento- s. Andrea	

IL PANE DOLCE – il tradizionale panettone natalizio ‘I pó’ dou

a cura di Renzo Guiot



Fini ‘l tsalendòl louz òmmi î l’aprestóvo ‘d có d’ itèlla en atendentà d’alumô ‘l gró fórn nourmalmènta aboù la vòot ‘d pèirë, La ventòv quë ‘l fórn fòssë bèn tsàout, aboù la vòout bèn blòntsë per ënfournô lou gróo pòn e lou leisô còir tout ‘l véprë. A mizó" lâ fënnà î l’aprestóvo la patóirë aboù ‘l farinó" , ‘l crisènt prèi da la gòvi e d’aiguë bèn bulhènt. D’emprumìa la ventòv boudrô aboù eun bató" pei arfôndr e leisô bèn levó per tréi oùra e pèi armitounô.



Si utilizzava esclusivamente la farina meno raffinata “‘l farinò"” - da non confondere con la farina integrale, “lou brên”. Veniva disposta in maniera uniforme in apposita madia in legno (*la patóirë*) e si versava dell’acqua bollente, appena tolta dal fuoco. Si iniziava così un primo impasto, utilizzando il rudimentale bastone e appena la temperatura lo consentiva, si continuava la miscelatura con le mani fino ad ottenere un primo impasto ben amalgamato.

Si aggiungeva quindi il lievito naturale (*crisènt*), sale ed eventuale altra dose di farina, e di nuovo era necessaria una buona miscelatura fino ad ottenere un nuovo impasto molto consistente. Si lasciava lievitare tutto l’impasto per circa 3 ore e ad intervalli regolari di circa 1 ora, si ripeteva l’operazione. Tale processo veniva chiamato *l’armitounô*. Si confezionavano le forme di pane di circa 1 Kg, e si lasciavano cuocere per circa 12 ore con la bocca del forno ben chiusa e sigillata. Questo era il nostro panettone, con un gusto particolarmente gradevole e dolciastro, che si consumava nelle veglie serali accompagnato da un fresco bicchiere di acqua appena prelevata alla fontana del villaggio.



On utilisait exclusivement la farine moins raffinée “ ‘l farinòn” . On disposait uniformément la farine dans une boîte en bois (la patóirë) et on versait de l’eau bouillante, juste retirée du feu. On commençait ainsi une première pâte, en utilisant le bâton rudimentaire et dès que la température le permettait, on continuait à mélanger avec les mains jusqu’à obtenir une pâte bien amalgamée et pâte très consistante. On laissait lever pendant environ 3 heures et à intervalles réguliers d’environ 1 heure, on répétait l’opération. Ce travail était appelé “l’armitounô”. On emballait les formes de pain d’environ 1 kg, et on laissait cuire pendant 12 heures avec la bouche du four bien fermée. Il s’agissait de notre gateau, au goût particulièrement agréable et sucré, que l’on consommait dans les veillées du soir accompagné d’un verre d’eau fraîche prélevée à la fontaine du village.



Dicembre

1	Lunedì s. Eligio	
2	Martedì s. Bibiana	
3	Mercoledì s. Francesco Saverio	
4	Giovedì s. Barbara	
5	Venerdì s. Giulio	☺
6	Sabato s. Nicola di Bari	
7	Domenica II d'Avvento- s. Ambrogio	
8	Lunedì Immacolata Concezione	
9	Martedì s. Siro	
10	Mercoledì Nostra Signora di Loreto	
11	Giovedì s. Damaso	☺
12	Venerdì s. Giovanna	
13	Sabato s. Lucia	
14	Domenica III d'Avvento- s. Giovanni della Croce	
15	Lunedì s. Valeriano, s. Virginia	
16	Martedì s. Albina	
17	Mercoledì s. Lazzaro	
18	Giovedì s. Graziano	
19	Venerdì s. Dario, s. Fausta	
20	Sabato s. Liberato	☸
21	Domenica IV d'Avvento- s. Pietro Canisio	
22	Lunedì s. Francesca Cabrini	
23	Martedì s. Vittoria	
24	Mercoledì s. Delfino, s. Adele	
25	Giovedì Natività del Signore	
26	Venerdì s. Stefano protomartire	
27	Sabato s. Giovanni	☸
28	Domenica ss. Innocenti Martiri	
29	Lunedì s. Tommaso Becket, s. Davide	
30	Martedì s. Eugenio, s. Ruggero	
31	Mercoledì s. Silvestro	

LA CANAPA - Le chinevou

a cura di Alessandro Strano



Uno de las plus empourtante plante coultivàas a Chaumont dins louns sècle passats, semenàa sourtout ou fond dous champs de tartifle, lh'èro le chinevou. Le chinevou ou veniò rebatat vers la fin dou chaudtemp. Après ou veniò laissat chêchar sus louns planchets ou dins las bascourts. Quouro ou lh'èro chêchat, le chinevou ou veniò bitat a naisar dins l'aigo dous nais per uno perioddo plus ou mouens de vint jours, d'abitudde d'entour le meis d'outobre. Parier le chinevou ou veniò plus cottjou e, un cop eissuat e torno chêchat, ou lh'èro prèst per èsse travalhat.

Le chinevou, dins l'uver, ou veniò enlouro entreçat e dounco pitat dins la pito, per z'ou rênde encaro plus cottjou. L'ei après quet moument que veniò enoubràa la bruttjo. La bruttjo i lh'èro uno broço per le chinevou, faito de boc avei tacche en fère coumme dents. Le chinevou ou veniò tapat sus la bruttjo e pê tirat per noumbroûs cops, en biais de far-z'ou venir plus fin. Avei la rouet s'anavo a la fin a prouduire un fil que pouiò èsse enoubrat per far de linçòus, couèrte e chacche.



Una delle più importanti piante coltivate a Chiomonte nei secoli passati, seminata soprattutto al fondo dei campi di patate, era la canapa. La canapa veniva raccolta verso la fine dell'estate. Dopo veniva lasciata seccare sui balconi o nei cortili. Quando era seccata, la canapa veniva messa a macerare nell'acqua dei maceratoi per un periodo più o meno di venti giorni, di solito intorno al mese di ottobre. Così la canapa diventava più morbida e, una volta asciugata e di nuovo seccata, era pronta per essere lavorata.

La canapa, in inverno, veniva allora intrecciata e dunque pestata in un frantoio, per renderla ancora più morbida. È dopo questo momento che veniva utilizzata la *bruttjo*. La *bruttjo* era una spazzola per la canapa, fatta di legno con chiodi in ferro come denti. La canapa veniva lanciata sulla *bruttjo* e poi tirata per numerose volte, in modo da farla diventare più fine. Con l'aspo si andava infine a produrre un filo che poteva essere utilizzato per fare lenzuoli, coperte e sacchi.

Per approfondire: Tiziano STRANO – Valerio COLETTI, *La coltivazione e la lavorazione della canapa a Chiomonte*, «La Rafanhaudo», n. 6, chalende 1991, pp. 7-16.



Une des plantes les plus importantes cultivées à Chaumont autrefois, semée surtout au fond des champs de pommes de terre, était le chanvre. Le chanvre était récolté vers la fin de l'été. Après on le faisait sécher sur les balcons ou dans les cours. Quand le chanvre était séché on le faisait macérer dans l'eau des macérateurs pendant vingt jours environ, d'habitude dans le mois d'octobre. Ainsi le chanvre s'assonpliait et, après un nouveau séchage, était prêt pour le travail.

En hiver le chanvre était tressé et donc pressé dans un pressoir pour le faire plus moelleux. C'était après ce moment-là qu'on utilisait la *bruttjo*. La *bruttjo* était une brosse pour le chanvre, en bois avec des clous en fer. Le chanvre était jeté sur la *bruttjo* et ensuite tiré à plusieurs reprises, pour le faire plus fin. À la fin avec l'aspe on allait à produire un fil qui pouvait être utilisé pour faire de draps, couvertures et sacs.



