



Na draio
per vioure

ITA



ITALIANO



© ECOMUSEO DELLA PASTORIZIA, 2016
Fraz. PONTEBERNARDO - 12010 PIETRAPORZIO
Tutti i diritti riservati.

Per la valorizzazione di una valle alpina

L'Ecomuseo della Pastorizia nasce ufficialmente nel 2000 in concomitanza con l'inaugurazione della Mostra "La Routu – Sulle vie della transumanza tra le Alpi e il mare". La nascita effettiva di questa realtà culturale, economica e sociale è tuttavia da far risalire a molti anni prima, quando la Comunità Montana Valle Stura ha intrapreso un cammino sia di rinascita culturale che di rivitalizzazione economica dell'attività della pastorizia e del contesto a essa collegato.

L'Ecomuseo prende le mosse da una parte con il recupero della razza ovina sambucana che, autoctona della valle, negli anni '80 rischiava di scomparire, dall'altra parte con la riscoperta del patrimonio culturale insito nel mondo pastorale della Vallata.

La Valle Stura è un territorio montano per eccellenza, radicato nella propria storia, tradizione, cultura e lingua, custode di un patrimonio che è ricchezza per il futuro.

È dunque in questo contesto che si inserisce il progetto dell'Ecomuseo della Pastorizia, istituito dalla Regione Piemonte a seguito della L.R. n. 31 del 14 marzo 1995. L'Ecomuseo è un percorso – "draio" in lingua d'oc - che la comunità locale sta tracciando con un lavoro di scavo nelle radici della propria storia. Parte da questo smarrimento, alla base dell'abbandono dei paesi di montagna.

L'Ecomuseo, però, non propone il ritorno a un passato idilliaco: suggerisce piuttosto un viaggio nell'attività della pastorizia, che oggi, grazie al lavoro di recupero della pecora sambucana, è ancora viva.

Questo percorso, vuole far emergere la pastorizia come risorsa economica importante e valorizzare il patrimonio di conoscenze legate a questa attività. Quella suggerita è una "draio" non facile da percorrere, che si scontra con i processi di modernizzazione e globalizzazione che hanno reso marginali le attività tradizionali.

L'obiettivo è di contribuire a costruire un futuro per la nostra Comunità - più equilibrato, più rispettoso della natura, della qualità della vita - partendo proprio dalla sua situazione di marginalità. L'Ecomuseo è uno strumento che si propone di far crescere negli allevatori la coscienza del valore del proprio lavoro, del proprio modo di vivere, delle tradizioni e della cultura dell'area montana dei quali sono portatori.

In questi anni l'Ecomuseo, con la collaborazione della Comunità locale, del Consorzio "l'Escaroun", della Cooperativa Agricola "Lou Barmaset", degli allevatori, di molti studiosi e 'amici dell'Ecomuseo', ha realizzato numerose iniziative.

Tra i risultati ottenuti, quello forse più incoraggiante è che l'attività della pastorizia sia divenuta motivo di orgoglio per gli allevatori di oggi e non più un'attività secondaria, come risultava dagli anni '60 in poi.

La Storia

100

100

La storia della pastorizia

Undicimila anni fa nei rilievi della mezzaluna fertile ai confini tra Irak, Iran, Siria e Palestina l'uomo inventa l'allevamento. La pratica della transumanza, a esso strettamente connessa si svilupperà, negli anni, in tutto il Mediterraneo.

Dal Portogallo alla Turchia, dall'Europa al Maghreb, la pastorizia transumante è un modello di complementarità stagionale tra la montagna e la pianura, al di là dei conflitti e delle differenze è un motivo di scambio e di riconoscimento tra popoli, religioni e culture.

Per secoli gli allevatori hanno dovuto dialogare, con modalità più o meno pacifiche, con altre Comunità per la gestione dei territori.

In base alle modalità di sviluppo dell'economia pastorale, di volta in volta i partner, in questo delicato gioco di poteri e di interessi, potevano essere famiglie o intere comunità tanto di pianura quanto di montagna.



La storia della presenza umana nelle vallate del Cuneese è strettamente legata ai grandi fenomeni di modellamento geologico che hanno coinvolto le Alpi durante il Quaternario.

In alcuni casi, come quello della Valle Stura, le oscillazioni glaciali hanno contribuito alla formazione di un ampio solco vallivo facilmente percorribile, con passi agevoli e aree adatte all'occupazione antropica.

Una di queste aree, prossima all'odierno abitato di Aisone, è tra i più antichi siti di penetrazione neolitica in ambiente montano. Presso alcuni ripari rocciosi sono stati trovati, a metà Novecento, reperti archeologici appartenenti a una cultura propria dell'Italia settentrionale detta "Cultura del vaso a bocca quadrata".

I neolitici di Aisone, che frequentavano questo territorio fin dal V millennio a.C., occupavano forse con cadenza stagionale le cavità naturali della media valle.

Di vocazione più pastorale che agricola, sfruttavano l'acqua e i pascoli per gli animali domestici, la pietra per fabbricare strumenti scheggiati e levigati. L'ambiente, caratterizzato soprattutto da pini e da querce, era popolato di stambecchi, camosci, cervi ma anche orsi.

Le migliaia di graffiti dell'età del bronzo (tra il II e il I millennio a.C.) pervenuti nella vicina **Valle delle Meraviglie** testimoniano l'utilizzo dei pascoli anche a quote elevate (2000 – 2300 m. slm).

Alla fine dell'Età del Bronzo si procede, inoltre, a un diradamento boschivo, segnale dell'accentuarsi dell'espansione umana nelle Alpi Occidentali.

Tra il XII-V secolo a.C. molte aree sono coinvolte da fenomeni neoglaciali. Nonostante ciò, nel Cuneese le comunità agropastorali continuano a sfruttare gli stessi siti d'altura fino alla romanizzazione dei territori.

L'epoca romana

Con la dominazione romana le vallate del Cuneese sono incluse, dal 14 a.C., nella provincia delle Alpes Maritimae, che comorende entrambi i versanti della catena alpina, tra il Po a nord e il Pesio a Sud. Da Pedona - l'attuale Borgo San Dalmazzo, che fungeva da stazione doganale per la riscossione della Quadragesima Galliarum - si risaliva fino all'attuale Colle della Maddalena.

In alta Valle Grana a Castelmagno, dove oggi sorge l'omonimo santuario, c'è un'iscrizione votiva dedicata al dio Marte che, oltre a essere il Signore della Guerra, è ritenuto il protettore degli animali. Ancora, nell'alta valle Stura, a Bersezio, è

presente, oggi murato alla chiesa parrocchiale, un cippo votivo di marmo bianco con raffigurati Ercole e Marte che impugnano insieme un'asta.

L'eroe greco-romano Ercole, raffigurato mentre impugna anche una clava, era il protettore dei viaggiatori. In epoca romana le Alpi erano ritenute sede di divinità, "teatro delle manifestazioni più straordinarie della natura ed il luogo di necessario cimento per uomini ed eroi". In tale ottica a Ercole, eroe del progresso umano, era affidato il compito di aprire la strada tra le Alpi, combattendo esseri mostruosi, trasfigurazioni degli aspetti più temuti della natura.

Le testimonianze di epoca romana, dunque, segnalano l'utilizzo delle Valli come luogo di passaggio di merci, ma anche come luogo di vita, con uomini, campi e greggi da proteggere. Nella Crau sono stati rinvenuti oltre 200 ovili di epoca romana, testimonianza dell'intensa attività dell'epoca.

Il medioevo

Nel Medioevo lo sfruttamento delle praterie alpine è condizione di privilegio.

Il vincolo è dato dai limiti climatici dell'ambiente alpino: i pascoli non sono fruibili per almeno sei mesi. In questo periodo storico la transumanza è l'unico sistema per rendere produttive le praterie alpine, integrando il loro sfruttamento con quello delle zone pianeggianti. Nel 1.100 sono soprattutto gli enti monastici a attuare la pastorizia transumante.

Dal 1.200 le comunità alpine, grazie a gruppi familiari emergenti, conquistano nuovamente il proprio territorio. A conferma del loro potere contrattuale, numerose comunità delle valli Maira e Stura e della Contea di Tenda, godono di statuti che confermano la loro forza.

Numerose fiere alpine votate al commercio di bestiame confermano l'importanza della pastorizia nelle valli, come la **fiera di Acceglio (val Maira) o quella di Bersezio** (Valle Stura). Tali centri sono snodi fondamentali per i commerci tra la Riviera ligure, il Nizzardo, la Provenza. I percorsi trasversali alle valli garantiscono una rete che, attraverso i suoi nodi mette in comunicazione le valli tra di loro e con l'Europa.

Con gli anni Venti del Quattrocento gli equilibri cambiano: inizia la privatizzazione del pianalto cuneese e la realizzazione di opere irrigue. Le terre comuni - fondamentali alla transumanza - si stanno restringendo. Si innesca un conflitto tra le valli e la pianura. Le comunità alpine sono costrette a reinventare strategie

per massimizzare lo sfruttamento degli alpeggi, limitando le pratiche transumanti. Una risposta, attuata in Val Maira, mira all'aumento della produzione locale di foraggio, con la conseguente introduzione della stabulazione del bestiame, pratica probabilmente poco utilizzata in precedenza. In altri casi le famiglie diventano protagoniste nel processo di appoderamento della pianura. In altri casi ancora si passa al confronto aspro e violento con la classe dirigente cuneese. Le valli Gesso e Vermenagna tentano, inutilmente, di rendersi autonome dalla città.

Nel '400, inoltre, numerosi allevatori francesi - i provenzali - iniziano a valicare il Colle della Maddalena: da 50.000 a 60.000 ovini francesi frequentano le montagne del Piemonte Meridionale.

L'età moderna

104

A inizio Cinquecento si riduce il consumo dei prodotti dell'allevamento. Sulle montagne del Piemonte sud-occidentale ha inizio una progressiva diminuzione dei terreni dedicati a colture fienicole a favore delle colture cerealicole. Le valli Grana, Maira, Varaita, Po vivono una profonda crisi economica, acuita dal progressivo aumento dell'influenza sabauda sul Marchesato di Saluzzo. Le comunità alpine non hanno più famiglie in grado di mediare con il potere centrale. Nel '500 molti alpeggi locali sono utilizzati dagli allevatori provenzali. Leggiamo i loro nomi in alcuni atti notarili redatti in Provenza: les Blanchas, Roburent, Oserot, Pouriac e Colombart (Argentera, Valle Stura), Vallone di Rio Freddo, Vallone dell'Ischiator, Tesina, Corborant e Orgials (Vinadio, Valle Stura), Valletta e Palla (Aisone, Valle Stura) e Resplendin (Acceglio, in Valle Maira).

Spesso ci sono accordi con i pastori locali, che subaffittano gli alpeggi ai Provenzali. In alcuni casi, invece, le comunità alpine concentrano sotto il proprio controllo l'allevamento. Un esempio è Entracque - che nonostante l'ampiezza dei propri alpeggi, che possono estivare 14.000 ovini - amplia le risorse colonizzando molti pascoli delle valli vicine (Stura, Roya e Maira). Per bilanciare ciò è necessario cercare vasti spazi per lo svernamento nella pianura piemontese. Gli Entracquesi monopolizzano la produzione di manufatti di lana. Tra il Seicento e il Settecento commissionano diversi ex-voto che evidenziano il loro successo economico.

A metà Settecento, l'Intendente della Provincia di Cuneo lamenta di non conoscere il numero esatto degli abitanti di Entracque: molte famiglie risiedono presso la Comunità 2 o 3 giorni nell'arco dell'anno.

Far la routi

200

Far la transumanza

Trans + humus = andare al di là delle terre.
La transumanza è un viaggio in cui gli uomini conducono le greggi al di là del territorio di origine.

Tutto il Mediterraneo è percorso dalle strade della transumanza. Nell'Italia Meridionale si chiamano tratturi; in Francia drailles; in Spagna cañadas ...

La transumanza è una marcia lenta alla continua ricerca di erba nuova. Per strada il gregge è una società organizzata. In testa vengono gli asini, con il basto sulla schiena; i sacchi con gli averi dei pastori pendono ai loro fianchi.

Il capo-pastore, con la frusta in mano, regola il passo del gregge: da 2,5 a 3 km/h, non di più...

Dietro premono le capre e i caproni, con al collo i migliori campanacci: il loro suono grave ritma la marcia.

I cani percuotono i fianchi del gregge.

Il carro, che in autunno sarà carico di agnelli appena nati, chiude il gruppo.

Venticinque, trenta chilometri al giorno, lungo cammini ancestrali, lungo strade polverose, di villaggio in villaggio, addentrandosi anche nelle città.

Lentamente il gregge avanza verso le Alpi.



20 giorni

I giorni di cammino che spettavano alle greggi provenienti dalla Francia.

50.000

Le pecore che ogni anno, fino alla metà del '900, oltrepassavano il Colle della Maddalena.

2.800_{mt}

Di quota dell'alpeggio più alto della Valle Stura.

I bambini che corrono per le stradine di Pontebernardo si fermano di colpo...

«Ascolta, ascolta... le campanelle; battono forte i battacchi dei campanacci. Le "rego" arrivano, hanno fatto la "routo"... Sono quelle di Prit de Marò o di Tounin di Jan Besoun?»

«Arriveranno da San Martin de Crau, da Salon de Provence o da Saint-Remi?»

«È Tounin che sale a Staou, ha due asini e una bella cavalla.»

«Dobbiamo fare in fretta ad avvisare i nostri genitori che il gregge è qui... Dobbiamo aiutarli a salire in alpeggio!»

Il gregge si incammina per la via del vallone, le pecore belano... hanno riconosciuto la strada, l'erba è fresca e tenera, il gias di Staou è vicino!

I bambini saltano e ballano, sono più che contenti, sanno che da qui a qualche giorno Tounin scenderà in paese e loro avranno la possibilità di ascoltare sulla piazza, le novità della "routo", dei compaesani che vivono nella Craou o in Camargue.

Sanno già tutto a memoria e conoscono la Provenza come le proprie tasche, come se ci fossero già andati... Ma c'è sempre qualcosa di nuovo da imparare: "Lou floucà" è in Francia il montone che conduce il gregge dietro il pastore, mentre in Valle Stura "La floucà" è la più bella pecora che c'è nel gregge.

«Se zio Tounin ci darà una "rego" prima di partire per la pianura... a Natale la faremo floucà.»

La grande transumanza Provenzale

Il sistema transumante del sud-est della Francia si basa su una relazione di complementarità e prossimità geografica tra la Provenza e le Alpi.

Gestite da allevatori transumanti di origine alpina, le greggi provenzali estivano nel Delfinato, sulle montagne delle Basse Alpi e nel vicino Piemonte.

Questo sistema è basato sul fiorente commercio della lana, indispensabile ai grandi centri di fabbricazione dei drappi, in particolarmente piemontesi.

Ogni primavera la transumanza metteva in moto diverse centinaia di migliaia di pecore.

Nelle Bouches-du-Rhône, le greggi hanno transumato a piedi fino agli anni '60 del Novecento. Alla fine della primavera, quando l'erba secca per il caldo, venivano trasferite sui pascoli alpini.

La transumanza provenzale-alpina ha corso il rischio di scomparire dopo la II guerra mondiale. Una fine impensabile per gli allevatori provenzali (per la maggior parte di origine alpina) per i quali la transumanza è costitutiva della propria identità.

Trasferimento nel pianalto cuneese

Fino agli anni Sessanta gli abitanti dell'alta Valle Stura - in autunno e primavera, quando in montagna l'erba è scarsa - conducevano le greggi nel pianalto Cuneese.

“Per lou pastre se la barbo de soun paire fuoguese d'erbo les i fario manjar”

“Se la barba di suo padre fosse dell'erba, il pastore la farebbe mangiare.”

Questo detto in lingua d'oc, ben conosciuto in Valle Stura, evidenzia come la ricerca d'erba fresca per le pecore sia stata una grande preoccupazione per i pastori dell'alta valle.

Dopo la discesa dagli alpeggi gli ovini pascolavano prima i terreni più marginali di proprietà comunale successivamente i prati già sfruttati dai bovini.

In autunno e in primavera gli ovini venivano trasferiti nella pianura cuneese: la transumanza – di due giorni - avveniva a piedi lungo la statale. Le greggi scendevano da Argentera, Ferrere, Bersezio, Prinardo, Ponteb Bernardo, Pietraporzio, Castello, Sambuco, Bagni, Vinadio. Era prevista una fermata a metà percorso. La permanenza in pianura si protraeva, in autunno, dai primi di

novembre sino a Natale o all'arrivo di una nevicata abbondante; in primavera, dall'inizio di aprile sino a metà maggio.

Chi non poteva fare la transumanza affidava alcuni capi al proprio vicino di casa. Il gregge era condotto da due pastori e dai cani.

Meta della transumanza erano le cascine presso alcune borgate di Cuneo, Boves, di Peveragno. Abitualmente tra i pastori e la famiglia contadina ospitante nascevano rapporti di profonda amicizia. Per questo si tornava per intere generazioni nella stessa cascina.

La fiera di paese

203

Nelle fiere di Arles o di Salon de Provence, essere o dichiararsi piemontese consente di trovare rapidamente un impiego ... La specializzazione professionale finiva per confondersi con le origini. In Provenza, la rappresentazione del lavoratore piemontese si riassume, per i datori di lavoro, in alcuni tratti ben definiti: coraggioso, serio, riservato.

«Si andava ad Arles al Bar du Marché, o a Salon al Novelty. Erano i bar dei pastori! Non si restava molto senza lavorare: una spallata al platano, e cadevano due o tre padroni! Ad Arles era di sabato, era il giorno del mercato»

«Ci si ritrovava il mattino alla fiera e poi a mezzogiorno mangiavamo assieme. Noi stavamo sempre tra gente della Valle Stura, con i Balbo, i Cressi di Camargue, i cugini che arrivavano dalla Crau, Jean Fossati... Mia madre preparava le ravioles»

« Un gregge in marcia è come un fiume: niente sembra poterlo fermare, ma una volta fermo, si direbbe che niente possa mai farlo ripartire »

Lou pastre

300

Il Pastore

300

L'allevamento ovino ha sempre rappresentato - e oggi ancora rappresenta - per la gente della Valle Stura, un'importante fonte di reddito.

Lana, latte e carne sono i prodotti che la pecora offre.

Per il pastore il rapporto con la pecora non è solo una questione economica: si tratta di un profondo legame affettivo creato da una lunga tradizione che coinvolge e ha coinvolto intere generazioni.

La vita del pastore, della pecora, del cane è scandita dal ritmo lento della stagioni: la stabulazione invernale, l'uscita primaverile, l'alpeggio estivo, la discesa autunnale.

In pianura, per la strada, in montagna, il pastore è sempre molto occupato.

Tutto l'anno, a ogni tappa del ciclo pastorale, le

sue lunghe giornate sono costellate di mille lavori, mille pensieri, mille preoccupazioni.

È lui che assiste le pecore al momento del parto, castra gli arieti, cura la zoppina e la rogna, sorveglia la pulizia dell'ovile, organizza metodicamente la gestione dei pascoli.

È lui che fabbrica i collari dei campanacci, taglia la legna da ardere, scolpisce pazientemente il bastone. E poi sa anche cucire e cucinare...

Geloso della propria libertà, non è certo soltanto un guardiano di pecore: il pastore deve saper fare cento mestieri. Le complesse conoscenze acquisite sin dall'infanzia - a contatto con il gregge della famiglia, con la montagna e con i saperi trasmessi dagli anziani - costituiscono un'autentica cultura del lavoro.



Di un buon pastore si dice che “ha l’occhio”

«Mio zio Simone non perdeva mai di vista il gregge.

Restava così, in piedi, le mani incrociate sul bastone.

Osservava.

Se una bestia non mangiava l’individuava: voleva dire che era malata e che bisognava curarla. Per questo aveva l’occhio!»

Spesso isolato, soprattutto quando è in montagna, il pastore deve essere in grado di far fronte a tutti i problemi. Per curare le bestie conosce alcuni rimedi, semplici ed efficaci.

Un pastore deve saper fare tutti i mestieri. Deve essere un po’ veterinario, un po’ macellaio, e anche un po’ malizioso, per indovinare il tempo che farà, se ci sarà un temporale o se nevierà.

12 mesi, 4 stagioni

Inverno - La stabulazione

301

Non c’è una data fissa per chiudere le pecore nella stalla: una nevicata particolarmente abbondante nel mese di dicembre rende impossibile il pascolo.

Proverbi sulla stabulazione

“Es lou temp que coumando, nouzàoutres coumanden pa d’aquel cant, couro toumbo neou les char butar delin.”

“È il tempo che comanda, noi non comandiamo da quel lato, quando nevica bisogna metterle dentro.”

“Per Santo Catalino ou nivou ou seren la feo vouol de fen, per Sant’Andriou nivou ou seren lou tardoun vouol de fen”

“Per Santa Caterina o nuvoloso o sereno, la pecora vuole del fieno, per Sant’Andrea nuvoloso o sereno, l’agnellone vuole il fieno”

“Per Santa Catalina, la fea vòuol de sina, nivou ou seren, dounali de fen”

“A Santa Caterina la pecora vuole cena, nuvoloso o sereno, dalle del fieno”

Nella stalla l’animale trova posto in un recinto: le pecore adulte sono separate dagli agnelloni di sei mesi e dagli agnelli di appena un mese.

Da quando l'animale è chiuso nella stalla bisogna alimentarlo con il fieno due volte al giorno, al mattino presto e a metà pomeriggio. Il pastore rispetta fedelmente questo orario; solo in casi eccezionali ci sono deroghe.

Il fieno è collocato nella mangiatoia, dove le pecore possono mangiare da ambo i lati. Agli agnelli invece viene dato, in una mangiatoia più piccola, del fieno ricavato dal secondo taglio. Nella mangiatoia il fieno è compresso con una rastrelliera, per evitare che cada a terra e vada sprecato.

L'acqua è posta in un angolo del recinto. Un tempo collocata in secchi in legno, nelle stalle moderne è posta in vaschette con l'acqua permanente.

Il sale, importante integratore, è somministrato circa ogni due giorni.

Può essere appoggiato direttamente sul fieno nella mangiatoia, oppure sistemato dentro a un tronco di legno scavato.

Curiosità

Abitualmente è somministrato quando la pecora ha già mangiato.

Il giaciglio può essere preparato con foglie, con paglia tagliata corta, con avanzi di fieno o ancora con fieno che è stato tagliato troppo maturo e che quindi non è adatto per l'alimentazione degli ovini.

Approfondimento

La tosatura - vedi 307

Primavera - La prima uscita

Con la fine di aprile o i primi di maggio, quando l'erba è sufficientemente lunga, gli animali vengono portati al pascolo.

Il primo giorno si usano alcune precauzioni: il tragitto per raggiungere il prato deve essere breve, psi pascola nei prati scoscesi prossimi al paese e in questo periodo si ha la seconda fase di nascita degli agnelli che verranno condotti in alpeggio.

Curiosità

Le pecore non sono più abituate a muoversi e rischiano dolori da "affaticamento". Sono dunque da allenare. Inizialmente il gregge viene lasciato fuori per poco tempo, le pecore devono mangiare poca erba e quando si torna in stalla si dà loro, ancora per circa una settimana, del fieno. Prima di uscire è bene tagliare lo zoccolo, che con l'inverno si è allungato, per evitare che gli ovini zoppichino.

In passato le greggi avevano a disposizione solo i cosiddetti comunali, i terreni comunali ricchi di ginestre e timo serpillio.

I terreni privati erano utilizzati per la fienagione o per il pascolo dei bovini.

Il tardoun è l'agnellone che, nato in primavera, è viene condotto in alpeggio con il gregge. Se maschio in autunno sarà venduto, se femmina tenuta per la riproduzione.

Estate - L'alpeggio

303

Il giorno previsto per la partenza degli alpeggi è giunto. Viene formato "lou trop", unendo le greggi di più proprietari, anche di Comunità differenti.

Fino a pochi decenni fa il gregge veniva lasciato all'abbandono: il pastore si recava in alpeggio un paio di volte alla settimana, per verificare che tutto fosse a posto e per somministrare il sale. Solo in alcuni casi passava l'estate in alpeggi con il gregge.

Alla fine di settembre le pecore prossime al parto sono separate dal gregge e condotte in paese.

Tradizionalmente il gregge rimane in alpeggio fino ai Santi, o al calare di una grande nevicata.

Approfondimento

La marchiatura - vedi 308

Il campanaccio - vedi 309

Autunno - Il pascolo

304

Quando il pastore fa rientrare definitivamente il gregge in paese, i primi terreni comunali pascolati sono quelli esposti a mezzanotte.

Con i primi freddi è necessario evitare il pascolo nei terreni non esposti al sole: la brina può provocare aborti.

Tra ottobre e novembre si ha il maggior numero di parti. Un tempo gli agnelli seguivano le madri al pascolo, mentre oggi sono tenuti nelle stalle.

La prima nevicata abbondante costringe il gregge alla stabulazione.

Il lupo

Il lupo (*Canis lupus*) è una specie dotata di grande adattabilità.

Circa 11.000 anni fa era diffuso in tutta l'Europa e l'America settentrionale.

Ovunque ci fossero ungulati selvatici da cacciare, lì era presente il lupo.

In seguito, la competizione con le comunità umane ha portato a una notevole diminuzione dell'estensione del suo areale. In epoca medievale è costruita un'immagine negativa del lupo, considerato una specie nociva.

Con l'epoca moderna tutti gli animali ritenuti pericolosi per l'uomo, tra i quali il lupo, sono perseguiti su tutto il territorio europeo.

In Valle Stura le varie Comunità, fino all'Ottocento, pagano i cosiddetti "lupari" per le battute al lupo.

Nel primo ventennio del Novecento sono abbattuti gli ultimi lupi presenti sull'arco alpino. A livello europeo, raggiunge il minimo di popolazione tra gli anni '30 e '60.

Alcune popolazioni isolate sono tuttavia sopravvissute tanto in Europa quanto in Italia.

Dagli anni '70 del Novecento alcune leggi di respiro nazionale e internazionale considerano il lupo una specie non cacciabile e ad alto interesse di conservazione.

Di conseguenza la popolazione di lupi sopravvissuta in Italia aumenta, come anche l'areale di distribuzione.

Con i primi anni '90, nuovi branchi sono presenti nelle Alpi Occidentali. Dati certi della presenza della specie in Francia si hanno dal 1992.

Dagli anni '90, dunque, gli allevatori di ovini d'oltralpe hanno iniziato a lamentare aggressioni alle greggi da parte di lupi.

Di anno in anno i danni sono stati sempre più rilevanti. In Valle Stura le prime aggressioni alle greggi si sono verificate nell'estate del 1995. come conseguenza le aziende agricole sono state costrette ad abbandonare la pratica tradizionale del pascolo libero.

Il cane del pastore

C'è cane e cane. L'utilizzo del cane da protezione - grande animale di circa 50 kg - risale ai tempi antichi delle prime civiltà pastorali. I pastori lo usano ancora per proteggere le loro greggi contro i predatori (cani, lupi, orsi, sciacalli) in Asia ma anche nel bacino mediterraneo.

Il cane da protezione deve mettere in sicurezza il gregge.

Invece il cane guida - piccolo e rapido - dirige il gregge sotto gli ordini del suo padrone, il pastore. Il suo utilizzo è più recente.

Vi è una grande varietà di razze.

Il pastore ne possiede spesso 2 - 3 perfino 4, che si danno il cambio.

Un buon cane non deve essere aggressivo con le pecore del gregge: può morsicarle un po' per farsi rispettare, ma senza ferirle.

La qualità di un cane dipende dal savoir-faire del pastore all'epoca del suo addestramento, che richiede pazienza e fermezza.

Il cane di Jean Soldà (pastore provenzale, originario della valle Stura) spingeva delicatamente con l'estremità del muso gli agnelli che avevano superato il limite che doveva fare rispettare.

Approfondimento

Collare anti-lupo - vedi 310

La tosatura

307

In Valle Stura una delle prime operazioni effettuata quando la pecora è definitivamente stabulata è la tosatura, che si svolge abitualmente dopo Natale e con la luna vecchia.

La pecora viene adagiata su un telo e tosata innanzitutto agli arti inferiori e al ventre. Viene poi immobilizzata legandole le zampe e si inizia la tosatura partendo dal collo. Un tempo si faceva con grandi forbici, oggi con le tosatrici elettriche.

La lana tosata, ricca di lanolina, è raccolta in un sacco, dove viene conservata fino alla primavera, quando è lavata oppure venduta.

La marchiatura

308

La marchiatura è un'attività che si svolge verso la metà di giugno, prima della salita agli alpeggi. Composti dalla combinazione delle iniziali del proprietario o di simboli (cuore, trifoglio, stella...), questi marchi rossi, azzurri o verdi sono impressi sul vello con l'ausilio di vernice.

In questo modo è possibile, in un unico grande gregge, individuare le pecore di proprietari diversi.

È praticata anche una marchiatura indelebile sui capi più giovani, di 2-6 mesi: il padiglione auricolare viene forato. Anche in questo caso ogni allevatore ha una marchiatura personale, riconosciuta dagli altri pastori.

La marchiatura indica che la partenza per gli alpeggi estivi è ormai prossima.

Curiosità

L'utilizzo della pece mista a ocra rossa utilizzata in passato è stato abbandonato, in quanto sporcava la lana.

Nella Crau, quando si dice che un gregge ha "un bel marchio", significa che le bestie sono belle e che l'allevatore è riconosciuto per la sua competenza di pastore.

309

Le campanelle

Le campanelle, sovente abbellite da decorazioni e intagli, sono motivo di orgoglio dei pastori e vengono poste al collo delle più belle bestie del gregge.

Esiste una grande varietà di campanelle, ognuna con un proprio nome in lingua d'oc: la pico, la plato, la piatelo, lou chouquin, la quiavelà, lou roudoun, la piqueto, lou roundounet, lou cairel.

Una buona campanella deve avere il batocchio di osso, in modo tale che il rumore si propaghi più lontano.

"Tu troubares mai na bestio mourdiò da na vipero que a na sounaio aou couo!"

"Tu non troverai mai una pecora morsicata da una vipera che abbia la campanella al collo"

310

Il collare anti-lupo

Questo collare, munito di punte acuminate che sporgono verso l'esterno, veniva in passato indossato dal cane incaricato della difesa del gregge dai predatori, in particolare dal lupo.

Il lupo, infatti, tende ad attaccare al collo e il cane, con questo collare, aveva una protezione in più!

Oggi, per la difesa del gregge dai predatori, il pastore sta attuando nuove strategie: il gregge viene chiuso, durante la notte, in recinti elettrificati; inoltre stanno comparando nuovamente i cani da protezione, che vivono notte e giorno con il gregge.

Sugli alpeggi custoditi da tali cani, sempre più sovente, sono presenti dei pannelli che avvisano l'escursionista e il turista della loro presenza, in quanto possono rivelarsi aggressivi in generale con chiunque si avvicini al gregge.

La noùostro tèro

400

400

La nostra terra

La Valle Stura di Demonte – posta nella parte Sud-occidentale del Piemonte - collega attraverso il Colle della Maddalena e il Colle della Lombarda l'Italia con la Francia. A settentrione confina con le Valli Grana e Maira, a meridione con le valli Gesso e Tinée.

È una tra le più ampie e lunghe vallate del Piemonte sud-occidentale, con una lunghezza di circa sessanta chilometri dal Colle della Maddalena fino al pianalto Cuneese.

Lungo tutto il suo asse segna il confine tra le Alpi Marittime e le Alpi Cozie. È distinta in 2 differenti zone altimetriche: la parte superiore della valle è stretta e alta, con pendii ripidi; quella inferiore è ampia e bassa.

Il contrasto tra i due versanti della montagna è netto e condiziona gli insediamenti, le colture e

la vegetazione: l'ùbac, in ombra, è generalmente ripido e ricoperto di una fitta coltre di alberi; l'adrech, esposto al sole, è fertile e meglio utilizzabile per l'insediamento umano.

Il clima è influenzato da diversi elementi, quali il corpo roccioso delle Alpi Cozie e Marittime e la vicinanza della Pianura Padana e del Mediterraneo. Per questo è difficile classificare climaticamente la Valle Stura, che viene definita dal geografo francese Blanchard come *type bâtard* rispetto al resto delle vallate alpine.

Le precipitazioni sono discretamente abbondanti; caratteristiche sono le nevicate precoci in autunno e tardive in primavera. Le temperature subiscono forti escursioni tra il giorno e la notte e tra la stagione invernale e quella estiva.



Montagne, colline, boschi, laghi e fiumi costituiscono un ricco patrimonio, fatto di migliaia di specie tra piante, uccelli, mammiferi, anfibi, rettili e pesci.

Le Alpi Marittime sono uno dei territori più ricchi di biodiversità vegetale, con numerose specie vegetali, spesso esclusive del territorio.

La zona, durante le glaciazioni, è stata parzialmente toccata dai ghiacciai, preservando diverse specie vegetali. Inoltre in poche centinaia di metri si hanno terreni calcarei e silicei, che garantiscono la compresenza di specie botaniche differenti. Rupi e detriti offrono un habitat ideale per specie che diversamente sarebbero sopraffatte da altre più aggressive.

Ciò ha fatto sì che si siano, evolute, specializzate e conservate numerose specie animali e vegetali. La pernice bianca, a esempio, grazie al suo mimetismo, è praticamente invisibile ai visitatori delle alte quote.

Isolamento e specializzazione hanno reso possibile la sopravvivenza di un grande numero di endemismi.

Alge, licheni e muschi colonizzano anche le pareti verticali. Molti uccelli - come pernici bianche, aquile, coturnici - trovano qui il loro ambiente d'elezione.

Gli invertebrati sono il gruppo meglio rappresentato e specializzato. La scarsità d'acqua, o per lo meno il suo mancato accumulo, preclude la presenza di anfibi a eccezione della salamandra alpina.

Camosci e stambecchi sono spesso visibili sulle pietraie, così come le marmotte sulle praterie alpine.

L'antropizzazione della valle stura

La Valle Stura ha condizioni ottimali per lo sfruttamento da parte dell'uomo.

Abitata fin dall'epoca preistorica, è comunque attorno all'anno mille che si assiste a un imponente processo di colonizzazione degli insediamenti, orientato verso uno sfruttamento più intensivo delle valli alpine in generale.

Molti territori boschivi sono convertiti in terreni adatti al pascolo o alle coltivazioni. Spesso gli insediamenti temporanei estivi sono trasformati in permanenti, permettendo in tal modo lo sfruttamento di pascoli in zone altimetriche maggiori. La popolazione difende fino all'ultimo i propri diritti consuetudinari: le Comunità gestiscono da sole l'espansione degli insediamenti. Per la maggior parte dei casi le abitazioni sono ridossate le une alle altre. In quest'epoca si ha notizia di svariati

paesi dell'alta valle: Vinadio è citato nel 1.150, Aisone e Pietraporzio sono citati nel 1.163 in un documento del Marchese di Saluzzo.

Nel 1.388 l'alta Valle Stura, diviene parte dei possedimenti dei Savoia: la vallata seguirà le sorti del casato, con una sempre maggiore limitazione e perdita dei diritti acquisiti negli anni precedenti.

403

Utilizzo del territorio montano

Tradizionalmente nelle aree dell'arco alpino vigeva un'economia, detta **agropastoralismo**, che coniugava la coltivazione dei campi all'allevamento, consentendo di sfruttare con la massima efficacia tutte le zone dell'ambiente montano. Per le aree montane piemontesi l'allevamento ovino è storicamente un importante fattore socio-economico.

I sistemi pastorali oggi adottati, anche se parzialmente modificati da forme di conduzione più razionali, conservano caratteristiche tradizionali, a causa delle specificità dei territori e dell'apparente incapacità dell'allevamento ovino a individuare tecniche di conduzione più avanzate e competitive.

Ma è grazie a questi aspetti, in realtà, che la pastorizia esprime la sua forza: permette il mantenimento di tradizioni sociali e culturali legate al mondo rurale, consente lo sfruttamento di territori altrimenti non utilizzabili, garantendo così la conservazione delle caratteristiche ecosistemiche.

L'allevamento della pecora sambucana, potenziatosi dagli anni '80 del Novecento in Valle Stura, è un raro esempio della vitalità mantenuta da tale attività nella montagna piemontese. In questo territorio le condizioni ambientali orientano verso razze rustiche, che prevedono l'utilizzo della carne, del latte e della lana.

La tecnica di allevamento prevede la stabulazione invernale con un'alimentazione con foraggi secchi. Dalla seconda metà di giugno a fine ottobre le greggi salgono in alpeggio, dove sfruttano gli ampi pascoli estivi.

404

Il ciclo stagionale della valle

In ambiente montano il terreno produttivo, oltre a essere influenzato da fattori climatici, edafici e da quelli legati all'altimetria, tende a essere scarso.

Dell'intera zona alpina si stima che:

- Un quarto sia totalmente sterile, essendo occupato da ghiacciai, rocce o laghi;
- La metà sia occupata da pascoli di alta quota o da alpeggi;

Resta quindi solo $\frac{1}{4}$ del territorio fruibile dal punto di vista agricolo.

I prodotti della terra, anche se fondamentali in passato per il sostentamento delle diverse comunità alpine, non sono da soli sufficienti. Per questo, accanto alla coltivazione si ha la pastorizia. Particolarmente adatte sono pecore e capre, che sfruttano anche le zone più alte o impervie.

Nella parte medio-alta della Valle Stura, fin verso la metà del Novecento, le famiglie possedevano generalmente due o tre vacche, mentre il numero degli ovini variava da pochi capi fino a un numero di quaranta-cinquanta.

Con lo sciogliersi della neve in primavera ripartono la maggior parte delle attività. Gli animali sono gradualmente riabituati al pascolo. Si puliscono i prati e i campi, per la semina delle patate. Grano e segale sono seminati in autunno.

A giugno le vacche della comunità sono riunite, formando la vachaira, affidata a un ragazzo, che giornalmente le conduceva al pascolo. Gli ovini, invece, raggruppati nel "trop", sono portati in alpeggio. In questo modo la maggior parte delle persone sono presso la comunità nel periodo estivo per il lavoro nei campi, la raccolta delle patate e dei cereali, la fienagione.

I campi e i prati di ogni gruppo familiare erano lottizzati e posti a zone altimetriche diverse, con differenti esposizioni al sole e al vento. Si hanno così differenti momenti di maturazione dei prodotti agricoli e del fieno, con una conseguente distribuzione più uniforme dei lavori.

La toponomastica

405

In Piemonte, come in Alta-Provenza, la toponomastica porta il segno dell'allevamento della pecora: numerosi sono i luoghi che si riferiscono alla presenza di greggi e pastori. Così è per il colle dell'Agnello in Valle Varaita, ma anche per il colle, il monte e il lago dell'Aver, in Valle Stura (nel Medioevo l'aver designa il gregge d'ovini). Non si contano i numerosi toponimi in alta valle Stura che fanno riferimento alle montagne pastorali: l'Arpet, lu jas de Staou, la Queo, les couostos di jas, lou couart'r d'oust, l'Establas, lou parc. Anovera, ancora, un Testa Mouton e un lago Mongioie (i montjoies erano dei cumuli di pietre che i pastori erigevano spesso sulle loro montagne).

La feo sambucano

500

La pecora sambucana

La pecora sambucana, autoctona della Valle Stura, è un'ottima produttrice di latte, di agnelli e di lana. In particolare, è soprattutto rinomata per la produzione di carne pregiata, dal sapore delicato, determinato da caratteristiche genetiche, oltre che dall'alimentazione naturale.

L'agnello ha un'ossatura piccola, una massa muscolare molto sviluppata, compatta e priva di striature di grasso filamentoso. Questo prodotto, garantito dal marchio e dal certificato d'origine "Agnello Sambucano Escaroun", è parte del menu dei migliori ristoranti, non solo locali, e funge da importante richiamo per numerosi turisti,

particolarmente interessati alla cucina tradizionale e ai prodotti genuini.

Oggi alcuni allevatori trasformano il latte eccedente in formaggio tipico locale, "la toumo", adatto a essere consumato sia fresco sia stagionato. La lana, un tempo lavorata a mano, è di buona qualità. Il filo è leggero e lucente, con una notevole resistenza.

«Forte come la montagna»



La razza ovina sambucana fornisce prodotti di ottima qualità: carne, lana, latte. È un animale rustico, capace di vivere anche su pascoli rocciosi disagiati e ripidi; è adatta a quote elevate e sopporta rigide temperature.

Rusticità e adattamento all'ambiente - Dalla primavera al tardo autunno, la pecora sambucana vive sui pascoli di alta quota, spesso rocciosi, disagiati, pietrosi e ripidi, con temperature rigide durante la notte nei mesi primaverili e autunnali. In inverno trascorre cinque mesi nella stalla, nutrendosi con fieno prodotto localmente. Queste condizioni di vita, nei secoli, l'hanno resa rustica e adatta a vivere nella valle.

Agilità - L'agilità le permette di percorrere ripidi canaloni e scoscesi pendii, di attraversare pareti rocciose seguendo le 'dràios' (i sentieri), per raggiungere le cime più alte e poter brucare l'erba più gustosa, non ancora calpestata da altri animali.

Prolificità e precocità - La pecora sambucana partorisce in giovane età e la sua carriera riproduttiva ha buona durata. I parti sono distribuiti generalmente in autunno e in primavera, tre o quattro ogni due anni. È elevata la percentuale di parti gemellari.

Il rischio di estinzione e il recupero

Nonostante le caratteristiche di pregio della razza ovina sambucana, essa ha subito, dagli anni Settanta del Novecento, un calo quantitativo notevole. Negli anni Ottanta in Valle Stura erano allevate in purezza non più di ottanta pecore, distribuite in tre allevamenti, su un totale di oltre cinquemila capi presenti.

Le cause del calo sono da ricercare nell'incrocio della pecora sambucana con arieti di altre razze per ottenere un agnello più grosso. A ciò sono conseguiti svariati svantaggi: la perdita delle caratteristiche genetiche e morfologiche, una minore resa in carne, un netto calo qualitativo della lana, un incremento delle esigenze alimentari, una minore rusticità e quindi una minore adattabilità all'ambiente.

Dal 1985 la Comunità Montana Valle Stura e la Regione Piemonte, con la creazione del Consorzio per la valorizzazione della razza ovina sambucana "l'Escaroun", hanno sostenuto un programma di lavoro volto al recupero e alla valorizzazione di tale pecora, per trasformarla in risorsa economica per gli allevatori della Valle.

La tradizionale fiera dei Santi

L'iniziativa, avviata nel 1986, aveva come obiettivi il recupero della tradizionale Fiera dei Santi di Vinadio - un tempo occasione per il commercio degli ovini provenienti dagli alpeggi - e lo stimolo, per gli allevatori, a migliorare i propri ovini.

In pochi anni si sono ottenuti buoni risultati.

Attualmente la Fiera di Vinadio è una delle manifestazioni più importanti - della Valle Stura e della Provincia.

La Mostra della razza ovina Sambucana, inserita nell'ambito della Fiera, è momento utile agli allevatori per il confronto degli animali e la valutazione dello stato di selezione raggiunto. Alla mostra partecipano oltre 30 allevatori, con oltre 300 capi esposti. I proprietari degli ovini migliori ricevono le ambite campanelle con il tradizionale collare in legno.

La manifestazione - che si svolge nel maestoso Forte Albertino - attira migliaia di visitatori, anche dalla vicina Francia. La buona partecipazione di pubblico favorisce la vendita, nelle macellerie locali, della carne dell'agnellone (tardoun) sambucano.

Il marchio di garanzia



La creazione del marchio di garanzia è una delle tappe più importanti della commercializzazione della carne di agnello sambucano, perché permette al consumatore di conoscere la qualità del prodotto acquistato.

Il Consorzio tra allevatori "l'Escaroun"

La prima iniziativa volta al recupero della razza è stato il coinvolgimento di una decina di allevatori fortemente interessati e disposti a collaborare con gli esperti di razza e i tecnici della Comunità Montana a un programma di recupero e valorizzazione della pecora sambucana.

Nel 1985 questi allevatori hanno dato vita al Consorzio "l'Escaroun", che in lingua d'oc significa piccolo gregge. Successivamente numerosi allevatori della valle hanno aderito al Consorzio, che attualmente conta una cinquantina di soci.

Tra le molteplici attività del Consorzio, importanti sono lo studio dei caratteri di razza, la creazione di un centro di selezione degli arieti, la rinascita dell'antica fiera dei Santi di Vinadio, con la mostra ovina di razza sambucana e l'organizzazione della commercializzazione. Altrettanto importante è l'opera di sostegno e di socializzazione promossa dal Consorzio attraverso incontri, momenti conviviali e corsi di aggiornamento.

Il Consorzio "l'Escaroun" è attento alle modalità di allevamento degli agnelli: garantisce che gli ovini allevati dai propri soci e venduti nei negozi che espongono

il marchio dell'agnello sambucano siano nutriti con il latte di pecore alimentate esclusivamente con fieno prodotto in loco o erbe fresche degli alpeggi.

Il centro di selezione

Il Centro prevede la custodia, in inverno, di una sessantina di arieti, poi distribuiti alle singole aziende per la monta nel periodo primavera-autunno.

L'iniziativa permette, rispetto all'allevamento singolo, valutazioni più complete, tempestive, un rapido confronto tra i soggetti in merito all'aspetto morfologico. I futuri arieti, scelti già alla nascita nei singoli allevamenti da parte del Comitato di razza, dopo lo svezzamento sono acquistati dal Consorzio e introdotti nel Centro. Qui vengono sottoposti ai controlli sanitari e, come si dice in gergo tecnico, "testati".

La cooperativa agricola "Lou Barmaset"

Un'altra iniziativa altrettanto importante per la valorizzazione della pecora sambucana, è l'avvio in forma associata della vendita della carne d'agnello, attraverso la creazione della cooperativa "Lou Barmaset" che, annualmente, commercializza oltre 2.000 agnelli provenienti dalle aziende locali.

Il recupero dei prodotti di lana, latte e carne della pecora sambucana

Il Consorzio l'Escaroun e l'Ecomuseo della Pastorizia si sono impegnati per valorizzare il prodotto lana, portando avanti esperimenti di lavorazione del prodotto in collaborazione con il Lanificio Piacenza di Biella e l'Agenzia Lane Italia, permettendo di determinare la buona qualità della lana della pecora sambucana.

Nei locali che originariamente ospitavano il Centro di Selezione, è attivo dal 2005 un piccolo caseificio per la lavorazione del latte di pecora sambucana.

È concepito con pareti in vetro, per permettere ai visitatori di entrare osservare la lavorazione di tale prodotto nel pieno rispetto delle norme sanitarie vigenti.

Oggi il caseificio è utilizzato da una famiglia di allevatori coinvolti nel progetto.

Il risultato è un ottimo pecorino denominato "la toumo dell'Ecomuseo".

Ultimo nato all'interno del progetto ecomuseale è il laboratorio della lavorazione della carne ovina, che occupa un giovane nella preparazione di svariati prodotti: salame, prosciutto, mocetta e violino.

Questo salumificio è un notevole strumento di promozione dei prodotti locali, in particolare di quelli proposti dal punto di degustazione dell'Ecomuseo, gestito da una cooperativa di giovani.

Giovani famiglie del luogo hanno avuto, così, un'opportunità di lavoro e la possibilità di continuare a vivere in un borgo alpino.

La mountanho

600

600

L'alpeggio

Gli alpeggi, la montagna, l'erba fresca! Con l'alpeggio il pastore ritrova il suo regno.

« Sono un montanaro, mi piace l'estate, quando si è lassù con il gregge! Mi sento a casa mia! »

In piedi all'alba, il pastore dà la direzione al gregge. Ha già stabilito quale parte della montagna sarà messa a pascolo: la gestione dell'erba è una questione centrale.

« Bisogna condurre bene. Arrivato alla fine di settembre, devi essere passato dappertutto e deve ancora restare dell'erba. Bisogna anche pensare a conservare dell'erba per l'autunno, in caso di cattivo tempo »

« Una volta che le bestie mangiavano bene, che c'era erba, mi è successo di cantare una canzone perché ero felice. Ho fatto tremare le montagne ... Mi hanno sentito persino in paese! »

Il pastore deve accompagnare il gregge con ogni tempo; teme particolarmente i temporali e le neviccate precoci. In autunno la neve può, infatti, arrivare improvvisamente, bloccando il gregge in quota.

« Il fulmine, lo temo. Una volta mi son fatto strappare l'ombrello dalle mani e il coltello mi è uscito di tasca! Un temporale spinge il gregge nel precipizio »

Un'ulteriore preoccupazione si è aggiunta in questi ultimi anni, con il moltiplicarsi sulle Alpi degli attacchi da parte di cani erranti e di lupi.



Con la comparsa del lupo nelle Alpi occidentali i metodi di gestione degli alpeggi sono radicalmente mutati.

Alla fine degli anni Novanta la Regione Piemonte e la Comunità Montana Valle Stura hanno effettuato alcuni importanti interventi sul territorio della Valle.

A esempio, nel 1998 gli alpeggi gestiti da allevatori del Consorzio l'Escaroun sono stati attrezzati con recinti elettrificati a 11 fili, alimentati da una batteria ricaricata da pannelli solari. Il gregge, tutte le notti deve essere posto in tale recinto anti-lupo. Inoltre sono stati adeguati o costruiti ex-novo 15 ricoveri in Valle Stura.

La Regione Piemonte garantisce, inoltre, un piccolo contributo al pastore che gestisce l'alpeggio con determinati criteri, quali l'utilizzo dei recinti anti-lupo e il presidio costante del gregge.

Tali importanti interventi hanno fatto sì che, in Valle Stura, le predazioni da lupo alle greggi - al giorno d'oggi - siano quasi nulle.

Ci sono però alcune conseguenze negative: gli alpeggi minori, che potevano ospitare un gregge di piccole dimensioni sono deserti dalla fine degli anni '90, con un conseguente inselvaticimento dell'ambiente e del paesaggio.

La formazione di grandi greggi, composti di ovini di differenti proprietari per l'alpeggio estivo, inoltre, implica una probabilità maggiore nella diffusione di malattie. Gli orari e i ritmi del gregge - l'ora in cui pascolare, la scelta stessa dell'erba e del giaciglio notturno - sono oggi stabiliti dal pastore e non più dagli ovini. Ciò ha conseguenze negative sull'accrescimento degli agnelli in alpeggio, che si sono ridotte del 20%.

La cabano

In montagna, durante l'estate, i pastori abitano in piccole costruzioni di pietra spesso in prossimità delle sorgenti.

Il mobilio è essenziale: un tavolo in legno, qualche sedia, un letto, alcuni scaffali ingombri di materiale - piatti, bicchieri, tazze e, soprattutto, provviste: scatole di conserva, pasta, polenta, olio, vino...

In un angolo un camino o una grossa stufa, e, davanti alla porta un ceppo per tagliare la legna da ardere. I cani dormono in nicchie all'esterno.

Oggi, senza dubbio, l'isolamento dei pastori è meno forte rispetto al passato. Sono state costruite strade per facilitare l'accesso ai gias, l'automobile e l'elicottero hanno sostituito l'asino con cui, ogni settimana, si scendeva al villaggio per i rifornimenti.

Eppure esistono ancora alpeggi difficilmente accessibili, dove i pastori non vedono passare nessuno durante l'estate.

603

Pascoli e alpeggi nel 1700

I pascoli delle Comunità erano suddivisi in pascoli liberi, quartieri e alpeggi.

I pascoli liberi o Coumunals erano sfruttati in primavera e in autunno da pecore e capre; durante il periodo estivo erano lasciati a chi – della Comunità - non aveva possibilità di andare in alpeggio, e solo per le capre.

I Coumunals sono terreni poveri, solitamente prossimi ai terreni privati. Su di essi l'attività di pascolo può essere esercitata liberamente dai particolari della Comunità (usi civici). Solo eccezionalmente il Comune ne vieta il pascolo per motivi di salvaguardia e tutela ambientale.

I quartieri sono piccoli alpeggi, quasi sempre confinanti con gli alpeggi maggiori, ma meno agevoli, più rocciosi e in alcuni casi scarsi d'acqua. Riservati agli abitanti della Comunità locale, erano messi all'asta con le stesse modalità degli alpeggi.

A metà Settecento i particolari di Vinadio chiedono che i Quartieri vengano affittati per 8 anni, garantendo su di essi l'eventuale libero passaggio ai pastori provenzali.

Gli alpeggi sono, infine, i territori migliori per il pascolo delle greggi.

Nei primi decenni del Settecento, quelli dell'alta Valle sono affittati dai Provenzali.

Gli alpeggi di Vinadio – in questi anni – possono ospitare circa 11.000 capi di ovini.

Chi si aggiudica un alpeggio deve rispettare un preciso regolamento: l'affitto va pagato in 2 rate, una entro il 20 giugno, l'altra il 29 agosto successivo. Le montagne sono ritenute libere e pascolate 8 giorni dopo S. Michele. In questo modo i Particolari delle borgate possono pascolarle liberamente. Il letame dei gias è libero e comunale.

604

L'affitto degli alpeggi oggi

Oggi gli alpeggi sono di proprietà comunale.

Sono ancora attivi gli usi civici settecenteschi, per cui la priorità per il loro affitto è

data ai locali. Una prima asta è dunque riservata ai residenti. Gli alpeggi inutilizzati, poi, vengono resi disponibili per gli esterni alla Comunità, che per la maggior parte dei casi provengono dalla pianura della Provincia di Cuneo.

Il Consorzio l'Escaroun ha inoltre stipulato, negli anni passati, una convenzione con numerosi comuni della Valle Stura, secondo la quale alcuni alpeggi della Valle sono destinati agli allevatori della razza ovina sambucana.

Gli alpeggi sono affittati per più anni consecutivi allo stesso allevatore.

Curiosità

La qualità dei paesaggi alpini è dovuta all'attività che li forma e li perpetua da millenni: l'allevamento. Da millenni il pascolo delle greggi ha creato, mantenuto, migliorato, dato forma ai paesaggi, favorendo la biodiversità tanto vegetale quanto animale.

In montagna, il pascolo promuove la fruizione ricreativa dei luoghi, sia durante il periodo estivo che durante l'inverno, limitando il rischio di valanghe.

I territori in quota sono ricchi di tracce della vecchia civiltà agro-pastorale. Nonostante la lenta riconquista - da parte della landa erbosa, degli arbusti e dei boschi - del territorio a seguito dello spopolamento degli ambienti montani, i segni delle attività umane sono ancora evidenti. I mucchi di pietra - clapiers - ai bordi di ogni parcella, definiscono i confini e disegnano il catasto. Sono il risultato di un lavoro meticoloso, in cui ogni sasso veniva tolto a mano. I canali d'irrigazione disegnano una fitta e durevole rete, in cui si prestava minuziosamente attenzione alle curve di livello. I resti delle grange riflettono, infine, l'utilizzo del fieno in quota.

Il termine 'capanna del pastore' indica le costruzioni, antiche o moderne, riservate all'abitazione. È utilizzata durante i tre-quattro mesi estivi, in cui il pastore soggiorna, con il gregge, in alpeggio. Tradizionalmente le capanne erano semplici edifici in pietra a secco, con una struttura leggera, rivestiti di lose o lamiere.

Costruzione progettata per durare, la capanna del pastore è un elemento del paesaggio offerto dalle nostre Alpi.

Ricchezze senza tempo

700

La lana

Per secoli la pecora è stata innanzitutto valorizzata per la lana, fondamentale per la produzione di manufatti.

Dal Medio Evo fino alla metà del Novecento la lana è stato il principale prodotto dell'allevamento.

Ancora negli anni '50 e '60 questa preziosa materia veniva raccolta, tosando gli ovini con forbici identiche a quelle che i pastori utilizzavano nell'Età del Ferro.

La lavorazione della lana, a differenza della tosatura, era in Valle Stura un'attività prettamente femminile, che consentiva un buon margine di guadagno. La compresenza di più donne nello stesso nucleo familiare comportava una produzione maggiore di filato, che in parte era venduto a chi nella Comunità non aveva il tempo o le competenze per filare, o ancora a commercianti di pianura.

La caseificazione

Quando l'agnello è svezato, il pastore procede con la mungitura delle pecore. Il latte ottenuto, anche se di quantità scarsa, ha un'alta concentrazione di grasso.

Tradizionalmente la panna, separata dal latte con un mestolo in legno, veniva sbattuta per ottenere il burro.

Oggi, il metodo per la caseificazione è invariato.

Nel latte scaldato si aggiunge il caglio. La cagliata così ottenuta, in seguito, viene sminuzzata a mano e messa a scolare per una notte. Il giorno successivo viene impastata e posta nella tradizionale forma traforata una volta in legno, oggi in acciaio. La cagliata viene allora pressata con un peso; dai fori della forma esce il siero. Dopo alcuni giorni il formaggio, estratto dalla forma, è posto a stagionare.

Con il siero raccolto, scaldato ad alte temperature e con l'aggiunta di acido citrico, è possibile ottenere delle ricottine.



Lavorazione della lana

La lana... Sul filo della storia

701

Dal 1.300 “il sistema transumanza” si organizza attorno al fiorentino commercio della lana. Principale prodotto dell'allevamento ovino, la lana è indispensabile per lo sviluppo e la prosperità dei centri di produzione di drappo in Piemonte.

Con la diffusione del mulino a follone la lavorazione della lana si industrializza. Nel primo quarto del 1.300 la produzione e il commercio della lana esplodono. Per far fronte a una domanda crescente, gli armenti piemontesi e provenzali aumentano considerabilmente.

Servono nuovi pascoli: i Provenzali cominciano a trasferire i loro animali sugli alpeggi delle valli Stura e Maira, intessendo legami che perdureranno fino ai giorni nostri.

Le fasi della lavorazione della lana

702

Una volta tosata la lana dalla pecora, ricca di lanolina, è raccolta e pressata in un sacco, dove si conserva fino alla primavera, quando è lavata o venduta.

Con l'arrivo della primavera, la lana veniva tirata fuori dai sacchi, messa in ammollo per una notte e successivamente lavata su pietre presso i corsi d'acqua oppure al lavatoio del paese. Durante il lavaggio la lana era battuta, per togliere tutto lo sporco che ha dentro. In seguito, dopo aver fatto scolare l'acqua posandola in alcune ceste, la lana veniva distesa ad asciugare.

Curiosità

In passato la lana più corta era utilizzata per imbottire i materassi, quella più lunga e bella veniva filata.

La lana era poi lavorata nella stalla, durante le prime ore pomeridiane o la sera durante la veglia. Ciò garantisce che la lana mantenga la giusta umidità e morbidezza, che consentono di lavorarla meglio.

La prima operazione da effettuare sulla lana lavata è la cardatura. Svolta con lo scardasso fissato a una panca: è una fase particolarmente importante, in cui la lana deve diventare soffice e perdere le impurità, ma senza essere strappata.

Una volta cardata, la lana può essere filata. Il batuffolo di lana è avvolto sulla conocchia.

Per la filatura si potevano utilizzare diversi attrezzi: il più arcaico è il fuso; successivamente è stato introdotto il filatoio orizzontale e per ultimo il filatoio verticale. Il filo così ottenuto viene raccolto in ordine sul fus e lavorato con altri fili, ottenendo il gomitolo, successivamente ritorto utilizzando il filatoio con la ruota fatta girare in senso inverso.

Con la lana si fabbricavano tutti gli indumenti: calze, mutande da uomo, canottiere, coperte...

703

La veglia

Le galline sono sul trespolo da un pezzo. Un lume a petrolio rischiarà come può, posato sulla sporgenza della colonna in pietra, vicino alla volta, o appeso a un trave, in mezzo alla stalla: quando la fiamma si abbassa, qualcuno va ad alzare lo stoppino.

La stalla è bella calda. Verso le sette di sera, o anche prima, inizia la veglia.

Ogni donna arriva con il proprio filatoio sotto un braccio e con la conocchia sotto l'altro; si siedono in mezzo allo spiazzo a filare. Quando il discorso muore un momento nella stalla, si sentono le mucche ruminare, la mula che scalpita, qualche grugnito del maiale... È bello ascoltare la voce di anziani e non...

La veglia è il tempo delle storie di Masche e Servan; è il momento per i racconti di chi è stato lontano dal paese ed è tornato, portando con sé la voce di amici e parenti ancora distanti; è la descrizione di luoghi che magari pochi nella Comunità hanno visto ma che tutti conoscono già a memoria; è il racconto delle novità del paese o della Valle.

È momento di socialità.

Quando qualcuno comincia a sbadigliare, è la fine della veglia. Le donne ripongono le grosse bobine nel grembiule, prendono il filatoio sotto il braccio e si dicono arrivederci, avviandosi verso casa con i loro mariti. I ragazzi accompagnano le fidanzate. Non passa molto tempo che la notte rimane padrona del paese.

704

Lane colorate

Tra le ultime fasi di lavorazione della lana si ha la tintura. Tradizionalmente i coloranti impiegati erano di origine vegetale; potevano essere disciolti direttamente nell'acqua o ricavati estraendo il principio colorante con bagni alcalini in tini di

legno e poi fatti essiccare. In valle Stura è segnalato l'utilizzo, per le tinture della lana, di nocciolo e castagno. Non tutte le donne però si cimentavano nella tintura della lana.

Un altro “trucco” per avere lane colorate era quello di mescolare lana bianca e lana nera. In base ai quantitativi miscelati, nella fase della cardatura oppure in quella della formazione del filo del gomitolo, si possono ottenere le varie tonalità tra il bianco e il nero. È per questo, tra le altre cose, che in tutte le greggi della valle sono sempre presenti alcune pecore con il vello nero.

Curiosità

Negli ordinati settecenteschi della Comunità di Pietraporzio, emerge una polemica nei confronti di una figura detta Manuel Tintore e proveniente da Barcelonnette.

Questo imprenditore aveva aperto a Pietraporzio una tintoria. E utilizzava la legna locale per tingere i ‘drappi’ destinati alla porzione superiore dalla Valle Stura, alla Valle Maira e alla vicina Francia. Invece, alla popolazione locale - per scaldarsi e cucinare - era destinata solo legna di scarto.

La caseificazione

Caseificazione tra antico e moderno

705

Alcuni allevatori lavorano il latte di pecora con quello vaccino per dare più gusto al formaggio che si formava, tradizionalmente denominato “Toumo”.

Era fatto stagionare per diversi mesi nelle cantine - i ‘selier’, dal latino cellarius. La caseificazione, oggi, è un connubio tra i metodi tradizionali, in uso da secoli, e le moderne tecnologie. Le produzioni di alta qualità e la loro commercializzazione hanno contribuito al mantenimento in Valle Stura di un discreto numero di allevatori.

Il proverbio in lingua d'oc, “Calo pan que la toumo es jo deran”, ricorda l'importanza che ricopriva tradizionalmente il formaggio prodotto con latte di mucca e di pecora nell'alimentazione della gente di alta montagna.



Ecomuseo della Pastorizia