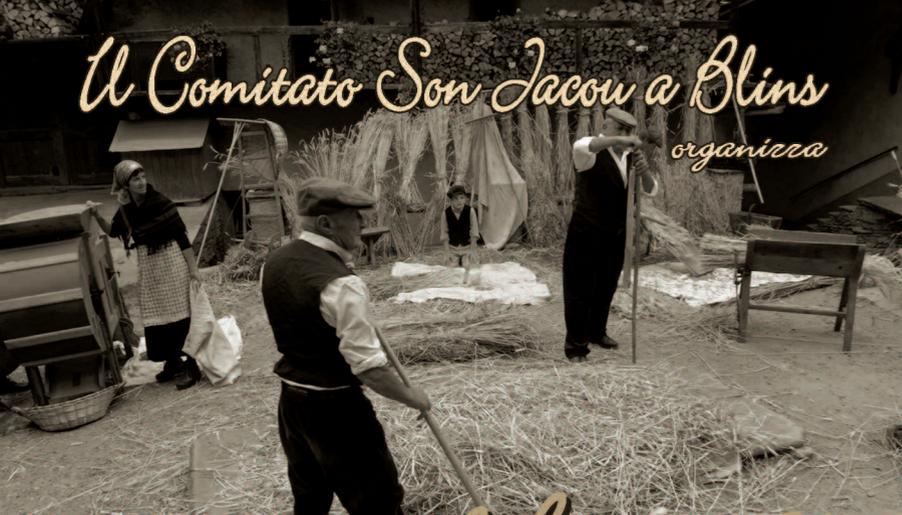


Il Comitato Son Jacou a Blins  
organizza



# Calendario manifestazione

DOMENICA 27 LUGLIO 2014

Rassegna dei mestieri - **Travai e üzonses d'en bot**, manifestazione che ripropone i lavori di un tempo per le suggestive vie di borgata Chiesa.

Visita guidata gratuita alle ore 15.00

Ore 21.30 balli occitani in piazza



## Informazioni

347 1395963 Davide • 348 5400943 Sabina

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per eventuali danni che si dovessero verificare a persone e/o cose prima, durante e dopo la manifestazione.



Comune di Bellino

## Ringraziamenti

Si ringraziano  
tutte le persone che hanno reso possibile  
la realizzazione della manifestazione.

## Come arrivare...



Grafica e stampa Technograf - Piasco

Bellino  
Travai e üzonses  
d'en bot  
Domenica 27 Luglio 2014



## La lavorazione delle Corde

Tecnica antichissima di produzione delle corde, uno degli strumenti indispensabili nella vita quotidiana dell'uomo. Nasce dalla lavorazione della canapa tessile che veniva coltivata a Bellino; dopo la raccolta veniva messa a macerare in apposite fosse i nais, successivamente stigliata e pettinata, subendo successivamente una filatura rustica per essere trasformata in lignuoli. Ultima lavorazione era l'unione di quattro di questi lignuoli con una strumentazione apposita ottenendo così la corda.



## La Fienagione

Durante il periodo estivo, il lavoro principale era ed è tuttora per il nostro paese la fienagione. Un tempo di buon'ora l'uomo saliva verso la montagna dove lo attendeva il prato da falciare. Dopo un'accurata affilatura della falce fienaja, iniziava il suo lavoro. Dopo lo sfalcio dell'erba, si spargevano sul prato gli andanh, mucchietti formati dallo sfalcio, per far essiccare nel modo più ottimale il fieno; successivamente si proseguiva alla raccolta grazie al rastrello per poi formare dei grossi fasci detti trouses per il trasporto a valle. Il trasporto poteva essere fatto o a spalle o a dorso del mulo.

## I Piatti della Festa

Ravioles e cruzetin, punti di forza dell'arte culinaria locale, che ancor oggi fanno innamorare il turista che si ferma per degustare ed assaporare i sapori di un tempo. Piatti poveri della tradizione locale fatti con gli ingredienti più umili a disposizione della massaia, la patata, la toma, le uova, impastati con la farina che in questo caso era di frumento, acquistata all'esterno perché più pregiata di quella di segale. Questo pasto, così calorico per i giorni nostri, un tempo era quello che dava forza ed energia per gli innumerevoli lavori pesanti che l'uomo di montagna doveva affrontare quotidianamente.

## La Lavandaia

Negli inverni rigidi di montagna i corsi d'acqua ed i lavatoi gelavano per lunghi periodi impedendo la normale attività alla lavandaia. Pertanto la biancheria sporca veniva accumulata durante l'inverno in attesa del disgelo primaverile, periodo nel quale ogni famiglia provvedeva a fare il bucato (leisiò) in capienti tini con l'impiego del ranno. I lavatoi ricchi di acqua venivano utilizzati a piacimento dalle massaie le quali usavano un attrezzo chiamato picour, una specie di paletta per battere i panni.

## Il Latte

Insieme alla segale, il latte era alla base dell'alimentazione del montanaro; veniva consumato appena munto o trasformato in burro e formaggio. I capi di bestiame appartenenti alla famiglia erano in numero esiguo ma sufficiente per il fabbisogno familiare. Dal latte scremato si otteneva la panna che, lavorata con la zangola, dava il burro ed il meno pregiato latticello che, se lavorato forniva la ricotta ed a sua volta poteva diventare saras, gustoso formaggio stagionato. Il latte scremato in precedenza, invece, se fatto cagliare, dava origine alle pregiate tome.

## La Scuola

Fino agli anni '70 Bellino aveva 2 scuole elementari, una a Borgata Celle ed un'altra a Borgata Chiesa; poi negli anni successivi per diminuzione delle nascite e di conseguenza di scolari rimase un'unica sede a Borgata Pleyne. Gli scolari erano in molti e la maestra una sola per tutte le varie classi di età, e solitamente forestiera. I bambini erano tutti assieme in un'unica stanza ed ognuno imparava la sua parte di programma. L'anno scolastico iniziava i primi di novembre per terminare a maggio, adattandosi allo stile di vita montanaro in quanto i bambini negli altri mesi erano impegnati nella custodia del bestiame al pascolo.



## Le Merlettaie

Fiore all'occhiello del nostro paese erano e sono tutt'oggi le bravissime e rinomate merlettaie di Bellino. Ad esse aspettava l'arduo compito di creare al tombolo l'elegante ornamento del tradizionale costume femminile. La loro fama varcò i confini della valle negli anni venti-trenta quando, istruite dalla Maestra dei fuselli, Caterina Richard, presentarono a Torino (1926) i risultati della loro eccellente preparazione dando al pubblico un'applaudita dimostrazione di come si svolgeva il lavoro.

## Il Falegname

Anche per quanto riguarda la lavorazione più pregiata del larice e di altri tipi di legno, a Bellino si faceva tutto autonomamente, dalla produzione delle tavole, alla fabbricazione del mobile o dell'accessorio; spesso queste lavorazioni venivano fatte nelle serate di veglia dove erano prodotti utensili per la cucina come cucchiari, mestoli o altri tipi di lavorazioni come la fuvelo, anello per le corde necessaria per la fienagione, oppure il tombolo per la creazione di pizzi e merletti. L'artigianato locale offriva un prodotto solido e robusto ma di grande raffinatezza e cura del dettaglio con intagli ed intarsi.

## La Segale

I cereali che si coltivavano in loco erano principalmente la segale, l'orzo e l'avena. Sulla segale si basava buona parte dell'alimentazione umana che utilizzava il cereale sotto forma di farina per la panificazione. Il raccolto avveniva da luglio a settembre ed in seguito aveva luogo la trebbiatura fatta completamente con operazioni manuali. Il cereale veniva sgranato battendo i fasci, les gerbes, su di una pietra inclinata concludendo la fase con l'utilizzo di bastoni e correggiato. Poi si mondava il cereale dalla pula utilizzando il ventilabro, l'enventour, oppure il vaglio ed infine era compito del mugnaio trasformare i chicchi in farina.

## L'utilizzo del Larice

Senza il larice la vita in montagna non sarebbe stata possibile. Questa pianta robustissima trovava impiego ovunque: dalla traveatura dei tetti ai mobili per la casa, dalle componenti dei mulini agli attrezzi per il lavoro. Dopo il taglio, l'albero ridotto in tronchi di varia lunghezza, veniva trainato dal mulo verso il punto del suo utilizzo che poteva essere una casa in costruzione o il cavalletto dei segantini sul quale veniva trasformato in tavole. Altro impiego, meno nobile ma altrettanto prezioso, era quello che destinava il larice a scaldare il forno pubblico in cui tutte le famiglie cuocevano periodicamente il pane. Per far questo, i tronchi venivano ridotti in grosse scaglie (steles) lunghe 120 cm circa.



## La Panificazione

Fino ad ottant'anni fa le famiglie panificavano una volta sola all'anno, in novembre-dicembre, facendo il pane per tutto l'anno. Il calo demografico rese possibile la cottura del prezioso alimento una volta al mese, usando un forno più piccolo. Non esistono molti modi di fare il pane in maniera tradizionale: si impastava, si lasciava lievitare e quindi si facevano le forme pronte per il forno, in cui il panificatore usava gli attrezzi di sempre. Può destare curiosità la tauro, la tavola, sulla quale si trasportavano i pani prima e dopo la cottura.



## La Transumanza ed il Mulo

Ogni anno come da tradizione, nel passato ed ancor oggi, il bestiame dalle borgate risale i tipici sentieri di montagna per spostarsi nei pascoli d'altura. L'operazione era ed è questa: di mattina dopo il lavoro di mungitura, agli animali vengono messi i campanacci (roudoun); alla partenza l'animale più anziano a suon di campanaccio fa strada per avviarsi lungo il percorso. Alla transumanza non può mancare la bestia da basto, solitamente l'asino o il mulo, unica bestia da soma adatta ai difficili sentieri di montagna, utilizzato anche per traini e carichi di ogni genere nei lavori di campagna. Vi sono vari attrezzi per il basto in base alle tipologie di utilizzo, dal trasporto del fieno, delle granaigle, della legna e del letame.

## La lavorazione delle Fibre Tessili

Ogni famiglia allevava qualche ovino per ricavarne la lana con la quale confezionare indumenti pesanti per ripararsi dal gelido inverno. I mezzi utilizzati per la lavorazione della lana erano semplici e l'attività veniva spesso svolta durante le veglie, alla sera nelle stalle. Anche la canapa, che abbiamo già visto utilizzata per le corde, contribuiva in modo determinante a fornire biancheria alle famiglie. Essa veniva macinata da una speciale macchina idraulica e passata su vari pettini metallici; a questo punto la canapa era pronta per la filatura con il telaio, attrezzo di difficile uso, ma in ogni borgata era presente un bravo tessitore.