

3 - VITA QUOTIDIANA E TRADIZIONI IN VAL PRAGELATO

Nascita

Le donne partorivano in casa e, quando si aspettava una nuova nascita, l'attesa era assai inquietante. Mancava il medico e perfino una levatrice di mestiere, la responsabilità dell'avvenimento ricadeva sulla madre della sposa o su una donna della borgata o di altra frazione del Comune, particolarmente sperimentata o creduta tale.

Le partorienti lavoravano fino all'ultimo momento, svolgendo i faticosi lavori della campagna e il parto avveniva spesso nelle stalle, dietro alle mucche, senza la più elementare norma igienica; malgrado ciò la mortalità non era superiore ad oggi che vengono ricoverate ed assistite negli ospedali. Il neonato, appena venuto alla luce, veniva lavato con acqua zuccherata con l'aggiunta di una piccola quantità di vino, asciugato, avvolto strettamente, braccia e gambe, con una lunga fascia di tela ricamata.



Bambino fasciato



Culla

Si deponeva in una rustica culla di fianco al letto della madre affinché questa potesse comodamente offrirgli il seno dopo ventiquattro ore, durante le quali al bambino si dava una tisana emolliente a base di violette selvatiche.



Violette selvatiche

La settimana durante la quale la partoriente restava a riposo veniva chia-

mata << la pagliole >> e nel corso di essa la giovane madre si nutriva di « panadde », specie di zuppa di pane bianco o grissini e brodo con l'aggiunta di un po' di noce moscata per favorire (si credeva) la formazione del latte.



Panadda

Lo svezzamento avveniva otto-nove mesi dopo. Nel caso in cui la madre non fosse in grado di allattare il bambino poteva supplire qualche balia; in mancanza di questa si usava somministrare al neonato latte di capra allungato con acqua bollita. Durante i primi tre-quattro anni di vita, essendo i bambini di ambo i sessi vestiti allo stesso modo, per facilitare il riconoscimento del sesso, si usava un berretto il cui fondo era ricamato in un modo per i maschi e in un altro per le femmine.

Dopo la nascita del bambino si presentava un arduo problema, quello del nome; a volte si trattava di un vero conflitto tra le parti interessate, genitori, nonni, padrino e madrina, ognuno dei quali avrebbe voluto che fosse imposto il proprio nome; le discussioni erano lunghe e laboriose; per non dispiacere a nessuno si aggirava l'ostacolo assegnando al battezzando una sfilza di nomi, la qual cosa rappresentava spesso, per l'adulto, motivo di noiose complicazioni.

Durante la prima settimana dopo il parto, le giovani madri della borgata si recavano insieme dalla puerpera per la visita tradizionale alla madre ed al figlio, offrendo caffè, zucchero, uova, grissini. La famiglia della festeggiata offriva alle visitatrici un po' di merenda.



Vecchia casa Pragelato

Battesimo (Battiaglia)

Durante il periodo della gravidanza i genitori degli sposi, i nonni, loro comari e compari, prendevano accordi per la designazione del padrino e della madrina. Spesso si sceglievano giovani ma i parenti, fidanzati o semplicemente simpatizzanti; poteva essere una buona occasione per far nascere un idillio. Il padrino offriva alla comare un fazzoletto di seta adatto al costume di Pragelato, la comare ricambiava con una cravatta. Il padrino inoltre donava alla puerpera due o tre Lire secondo le proprie possibilità, la puerpera contraccambiava regalandogli un fazzoletto da naso, mentre la comare provvedeva un piccolo corredo per il neonato.

Il giorno fissato per il battesimo, di mattina presto, tutti i parenti invitati si trovavano per tempo in casa del battezzando, zie paterne e materne, le madrine dei genitori e tutte le comari, tante quante erano i figli della famiglia del neonato; degli uomini era presente solo il padrino. Il padrino veniva preparato per la cerimonia con uno speciale addobbo coreografico. Legato intorno al collo, gli si metteva davanti una coperta di lino bianco tessuto all'uncinetto ed ornato di frange; il padrino, tenendo i gomiti stretti sui fianchi, alzava gli avambracci, sui quali veniva appoggiato un elegante < porte-enfant >, dove si adagiava il neonato coperto con un fazzoletto di seta a colori, puntato sul petto.

Padrino e madrina, in testa al corteo di parenti, tutti in costume di seta,

si recavano in chiesa mentre suonavano le campane, a lungo se si trattava di un maschio, pochi rintocchi se era una bambina.



Chiesa di Prigelato

Evidentemente il padrino, come si può immaginare, con tale bardatura e con un peso così delicato sulle braccia non si trovava molto a suo agio; principalmente se il percorso casa-chiesa era notevole; le braccia incominciavano a far male e diventava molto faticoso. Non era possibile fermarsi per un breve riposo per non ledere il prestigio del padrino. Finita la cerimonia, il neonato veniva consegnato alla madrina la quale lo restituiva alla madre. Seguivano baci ed abbracci, fra padrino e madrina, puerpera e parenti. Al pranzo, tutte le invitate portavano seco una cesta (el cavagne), contenente grissini, uova, zucchero e caffè.



El cavagn

Piccola gioventù (pzi zuvent)

All'età di dieci anni circa i bambini incominciavano a lasciare la compagnia dei più piccoli per aggregarsi con i più grandi, cercando di imitarli; avevano premura di essere accettati nella così detta piccola gioventù. Il passo non è difficile perché il pzi zuvent ha bisogno di molti ragazzi per far colpo; invece è più arduo entrare a far parte della grande gioventù (gran zuvent). Infatti i grandi, orgogliosi di sentirsi uomini e godendo anche di un certo prestigio di fronte alle ragazze e quindi forti di quella supremazia, erano prudenti nell'ammettere i più giovani nel gruppo dei grandi. Perciò nascevano attriti e conflitti e le spese delle ostilità fra i piccoli ed i più grandi le facevano le ragazze. Combinavano i più svariati dispetti a loro danno, erano accaniti, sospinti forse da gelosia e da una certa acredine dovuta al fatto che il passaggio dal pzi zuvent al Gran zuvent dipendeva anche molto dal loro giudizio, essendo loro a decidere quando uno poteva considerarsi maturo per farne parte. Quando avveniva questo passaggio, era un grande avvenimento che faceva sentire uomini.



La Pzi zuvent a Prigelato

Il piccolo <zuvent > scimmiettava il grande; ci si incontrava con le coetanee durante le veglie invernali e qualche volta si organizzava pure qualche modesto pranzetto.

Grande gioventù (gran zuvent)

La grande gioventù era una associazione senza alcun statuto scritto fra i giovani e ragazze dai quattordici anni in su, fino al giorno del matrimonio o fino al tramonto della giovinezza, allorché celibi e nubili si ritiravano spontaneamente, giudicando che appartenere al < zuvent > non era più adeguato alla loro avanzata età.

Lo scopo del < zuvent » era di divertirsi; ognuna delle venti e più borghate che formavano il Comune di Prigelato, aveva il proprio.

Le ragazze, dal giorno in cui entravano a far parte del < zuvent >, acquistavano una certa indipendenza, una emancipazione che le autorizzava a partecipare a tutte le riunioni ed alle feste con il normale costume delle adulte. Questa libertà che potrebbe suggerire qualche malignità ai lettori ignari delle vecchie usanze, era una libertà frenata e contenuta da un istintivo pudore e

da un senso di assoluta responsabilità e serietà, doti preziose del popolo pragelatese.



Gran Zuvent Usseaux



Gran zuvent ragazze

Ogni « zuvent » aveva due capi, un ragazzo detto il priore < priure » e una ragazza chiamata priora < la priure ». Duravano in carica un anno. Questa organizzazione era simile in tutto alle antiche "badie" di giovani diffuse un po' ovunque sulle nostre alpi, di origine medievale. Tutti avevano l'obbligo di osservare scrupolosamente le usanze consacrate dall'uso.

A Natale, per carnevale ed altre ricorrenze, le ragazze preparavano a turno merende e cene a cui si invitavano i giovani. Durante i mesi invernali, tutte

le domeniche, si radunavano nelle stalle a far la veglia, incominciando dalla priora e passando successivamente da una casa all'altra e via di seguito.

A carnevale, il < zuvent > mascherato faceva il giro nelle borgate più vicine, portando allegria; gli abitanti offrivano uova, salsicce, ecc. che servivano per la cena finale, tutti insieme. Ogni tanto, ed in particolare nell'occasione della periodica cottura del pane (ogni quindici giorni), nel forno del paese si preparavano piatti esclusivamente prapelatesi che saranno descritti nell'apposito capitolo.

Il < zuvent > faceva la barriera d'onore agli sposi il giorno del loro matrimonio.

Una delle principali caratteristiche era l' intervento di tutti alle feste patronali di ogni paese, feste che si celebravano con devozione ed entusiasmo, prima con la funzione in chiesa e con la distribuzione del pane benedetto al pubblico, indi con un grande pranzo in famiglia con i parenti dei villaggi vicini ed infine, nel pomeriggio, con gran ballo pubblico gratuito.



Ballo

All'inizio del secolo XX° si ballava liberamente, ma con l'avvento del fascismo tutto diventò più complicato: se prima bastava avvisare il brigadiere dei C.C., dopo si dovette richiedere ed ottenere un regolare permesso dal Questore. Il ballo aveva inizio con il < zuvent > della borgata che festeggiava il Santo patrono. Uno dopo l'altro giungevano tutti: le ragazze vestivano il costume di seta dai magnifici colori ed era un suggestivo spettacolo folcloristico.

Il priore con la sua coccarda < flur finte >, puntata sul risvolto sinistro della giacca, riceveva uno dopo l'altro i singoli zuvent delle varie borgate ed ordinava il ballo per il zuvent tal dei tali...

Se rimaneva una ragazza senza cavaliere, egli lo sostituiva e viceversa se un giovane era senza compagna si faceva avanti la priora o una ragazza della borgata. Durante il pomeriggio e in serata i ragazzi e le ragazze invitavano in casa tutti i giovani partecipanti ed offrivano cibi e bevande. Quelli che si trattenevano anche di notte, in genere quelli dei paesi vicini, erano invitati a cena, frazionati fra le singole famiglie. Si ballava ancora alla domenica successiva ma la partecipazione era molto minore.

Tra i giovani dei diversi < zuvent » regnava una atmosfera di cordialità e vera amicizia; tutti badavano a lavorare sodo durante la settimana ma quando si trattava di divertirsi, il divertimento era collettivo ed i maschi avevano il massimo rispetto per il gentil sesso. Ovviamente a quei tempi a Prigelato non c'erano altri divertimenti all'infuori del ballo il giorno della festa patronale o in poche altre occasioni; pertanto questi incontri avevano una profonda carica di umanità e facevano nascere molti idilli.

La veglia (la vigliao)

Durante l' inverno, una gran parte dei giovani emigravano in Francia. Quelli che rimanevano o comunque quelli che, pur recandosi a fare le stagioni, si trovavano a Prigelato in ottobre e novembre, mesi in cui avvenivano già le lunghe veglie alle quali partecipavano gruppi familiari, amici e vicini di casa, si spostavano, soprattutto di domenica, da una borgata all'altra cercando la compagnia delle ragazze per passare con loro la serata, la così detta veglia o « vigliao ».

Qualcuno andava per proprio conto, altri partivano in gruppi di tre-quattro, cantando le vecchie canzoni francesi. Arrivando presso l'abitazione della ragazza scelta, si bussava finché rispondesse uno dei genitori.

- Chi è?
- È un giovane (l'è un garsun).
- Che cosa desiderate? (que desirau?).
- Passare qualche ora in compagnia della vostra gentile figlia (passà un pauc d'ura a bu votre brave fille).
- Ma chi siete? (ma zi sau?).
- Sono il tale... (siuc el tal...).

Qualche volta pure essendo in gruppo parlava uno solo. Il genitore lo chiedeva perché per aprire ad uno solo bisognava che fosse ben conosciuto e considerato molto serio. Era più facile acconsentire alla veglia di gruppo, nel qual caso la ragazza doveva dare comunque la sua approvazione ed eventualmente chiamate le amiche vicine, in modo da essere tutti accoppiati.

Prima di acconsentire o rifiutare, avveniva un lungo colloquio, tanti complimenti da ambo le parti, tante belle parole, sia per negare che per concedere il permesso. Se il giovane era solo, i genitori dovevano consultarsi, esaminare tutte le probabilità e la possibilità che l'incontro potesse avere un lieto fine. La veglia di gruppo aveva l'unico scopo di divertire: si rideva, si scherzava, si giocava stando seduti presso il focolare e poteva anche succedere che nascessero delle simpatie.



La veglia

La veglia singola, invece, poteva spiegarsi in diversi modi: qualche spavaldo cercava di collezionare numerose veglie sempre con ragazze diverse, per semplice vanto; altri potevano essere spinti dai genitori a frequentare tali ragazze (matrimoni combinati).

Un giovane poteva scegliere una ragazza, magari per averla incontrata prima, aver ballato insieme durante qualche festa patronale ed aver già sentito un impulso di simpatia.

A questo punto si deve aprire una parentesi e cioè dire che i genitori, una volta dato il loro consenso per la veglia, sia in gruppo che singolarmente, non avevano nessuna preoccupazione. Infatti, in genere, i giovani si compor-

tavano sempre da gentiluomini; ataviche eredità di onestà e serietà li guidavano al più assoluto rispetto verso il genti sesso; i genitori avevano anche la massima fiducia nei confronti delle loro figlie che si dovevano presentare all'altare purissime.

La durata della veglia era subordinata all'atmosfera che veniva a crearsi al momento, secondo circostanze più o meno favorevoli, dovute anche al tatto, al savoir faire, alla gentilezza, al fisico e, non meno importante, alla situazione finanziaria.

L'eventuale carenza di simpatia da una o ambo le parti accorciava ovviamente i tempi; se invece nasceva l'idillio la ragazza si premurava di offrire al compagno una cenetta < arsinun >. Raramente essa veniva rifiutata e così si oltrepassava la mezzanotte e l'incontro terminava felicemente con un tenero abbraccio e promesse d'amore.

Il matrimonio

Nelle famiglie regnava un regime patriarcale. In genere, i figli dovevano subire l'influenza dei loro genitori; erano questi che, in base a diverse considerazioni, proponevano la tale ragazza o ragazzo piuttosto che un altro. Non si trattava quasi mai di unioni che discendevano da veri sentimenti di amore. Si guardava molto alla situazione familiare; il possesso di un bel campo, l'avere una stalla ben fornita di bestiame, erano validi motivi di preferenza. Ciò malgrado, una volta sposati, i giovani si adattavano: non si verificavano separazioni o divorzi, ed il matrimonio era veramente indissolubile.

Il giovane, comunque, incominciava approcci, chiedeva ai genitori della ragazza di poterla incontrare in casa durante le veglie invernali. Una volta raggiunto l'accordo si accertavano le condizioni necessarie per una vita in comune, il giovane chiedeva la mano della ragazza, sembra che si permettessero queste relazioni anche quando si sapeva a priori di non acconsentire al matrimonio: aver la figlia corteggiata rappresentava un titolo d'onore per attirare un partito migliore.

Al giovane pretendente veniva fissato un giorno per dargli la risposta, abitualmente i genitori della ragazza si riservavano, un po' di tempo per decidere. Secondo le abitudini dovevano assumere informazioni presso parenti, le comari ed il parroco. Poteva anche accadere che si presentasse, n altro candidato dopo che il primo aveva già avanzato richiesta di matrimonio e venisse preferito, a grande scorno del primo. Il giorno fissato, il giovane si recava

in casa, della ragazza accompagnato da alcuni amici, bussava alla porta chie-

dendo- la risposta. Se si trattava di un sì, seguivano abbracci e gli amici venivano invitati ad entrare e facevano un brindisi di gioia. In caso contrario il padre della sposa consegnava al giovane respinto un pane a forma di colomba, « el culump », che significava un rifiuto. Il respinto annunciava la triste notizia agli amici e la serata finiva all'osteria. Qualche volta, quando il giovane era stato spinto dai genitori verso una ragazza che non gli era simpatica, il rifiuto era gradito. Generalmente la situazione non era così semplice: infatti un rifiuto era piuttosto grave, il giovane respinto perdeva molto del suo prestigio, le ragazze dominate da pregiudizi attribuivano molta importanza al rifiuto di una coetanea ed erano poco propense ad entrare in relazione con uno "scartato".

Dalla data del fidanzamento, con pranzo a spese dei genitori della sposa, a quella del matrimonio passava poco tempo.

Alla mattina del giorno stabilito per il matrimonio, lo sposo, accompagnato dai genitori e familiari e da due giovani scelti nel paese quali "garzoni d'onore", si presentava in casa della sposa dove trovava la porta chiusa. Egli bussava, rispondeva il padre della sposa e tra i due si svolgeva un breve dialogo.

Il futuro suocero mostrava al giovane un ceppo di legno messo appositamente davanti alla porta con accanto un'ascia e una mazza. Lo sposo non veniva introdotto se prima non si cimentava a spaccare il ceppo per dimostrare la sua forza fisica.

Vinto l'ostacolo, lo sposo poteva finalmente entrare ma si trovava subito davanti ad una nuova difficoltà: due damigelle d'onore lo informavano che la sposa era sparita. Seguiva una affannosa ricerca in tutta la casa, poi la sposa veniva trovata nascosta in un angolo. Trovata la sposa si faceva colazione e poi veniva preparato il carro nuziale sul quale si caricava il corredo "el troussel", corredo che □era preparato il giorno prima alla presenza delle zie, del padrino e della madrina. Le zie offrivano ciascuna una camicia, il padrino dello sposo una pecora, la madrina una cuffia bianca ed una camicia.

Questo corredo veniva riposto in un robusto cassone di legno o in un armadio che faceva parte del corredo stesso, insieme ad una sedia, una zappa una - falce, un filarello, un piatto, un cucchiaino, una forchetta, un paiolo, scarpe, capi di biancheria, lenzuola, coperte, asciugamani e camicie di lino talmente rigide che stavano quasi in piedi da sole; infine un cuscino nuziale che veniva guernito con nastri e fiori dalle damigelle d'onore.

All'ultimo momento mancava il cuscino che appositamente le damigelle d'onore avevano nascosto. Altra ricerca e, quando veniva scovato, avveniva una vera battaglia verbale tra i garzoni e le ragazze d'onore, erano parole galanti, filastrocche e complimenti per gli sposi.

Infine, terminate queste fasi preliminari, si poteva partire per l'atto finale in chiesa, con un lungo corteo guidato dagli sposi in testa. All'uscita dalla chiesa avvenivano i soliti abbracci e quindi la cerimonia civile in Comune.



Matrimonio a Ruà di Prigelato.

Intanto i giovani del paese di ambo i sessi, appartenenti alla grande gioventù, preparavano all'entrata del villaggio dello sposo una barriera d'onore. Ai due lati dell'ingresso piantavano due pini o salici, ornati con fiori ed uniti insieme attraverso la strada da un lungo nastro di seta, uguale a quelli che servono per fissare il grembiule del costume. Quando gli sposi ed il loro seguito tornavano dalle cerimonie nuziali, ufficialmente uniti in matrimonio, trovavano la barriera con tutti i giovani schierati a riceverli. Il priore, ossia quello che ogni anno veniva designato a capo della gioventù, leggeva un discorso di benvenuto per la novella sposa, augurando salute e prosperità.



Barriera a Usseaux

Discorso fatto dalla gioventù al momento della barriera d'onore all'Ingresso del paese

"Diletti Sposi: in questo faustissimo giorno i sogni vostri di gioventù son diventati realtà.

Tutto intorno a voi è gioia, è gaudio, letizia grande, perché tutto questo avvenimento rallegra ed ecco che ognuno va a gara per complimentarsi ed a porgervi i propri auguri.

Anch'io, a nome di tutta la gioventù, sento il dovere non solo, ma il piacere di dirvi due parole, di manifestarvi tutto il nostro piacere, ed esprimervi il nostro desiderio grande che voi siate felici.

Vedete tutto l'apparato festoso che oggi ha assunto questo paese?

Ebbene tutto s'è preparato per ricevervi degnamente nella vostra nuova dimora, ora che innanzi a Dio avete dato il nome di sposo al vostro Enrico e avete da lui ricevuto quello di sposa.

- Sposa, siate dunque la benvenuta; qui tutti vi attendono con gioia, poiché ben sanno che porterete luce, letizia, operosità in mezzo a loro e vi circonderanno del loro affetto per rendervi meno amaro il distacco dai vostri cari, dal vostro paese, ove avete trascorso la vostra fiorente giovinezza, e ove ne uscite al braccio di un ottimo Sposo, che saprà rendervi dolce e serena la vita, come ben vi meritate.

Entrate dunque, e questo paese vi sia sicuro riparo dalle tempeste della vita, e che qui spiri sempre l'aria serena che oggi spira, e viva sempre ugualmente forte il sentimento d'amore che oggi palpita è unisce tutti i cuori.- Ecco l'augurio breve ma sincero che in questo momento e in questa circostanza vi porgo a nome di tutti i miei compagni. Evviva gli Sposi!"

Seguiva un rinfresco per tutti i convitati, venivano offerti dolci e vermouth. Lo sposo ringraziava, consegnava al priore una busta contenente una certa somma secondo le disponibilità finanziarie, a parziale pagamento della spesa sostenuta per il ricevimento, ed invitava il « zuvent » a cena. Durante la sosta davanti alla barriera alcuni giovani, in segno di giubilo, sparavano con mortaretti o fucili da caccia.

La popolazione assisteva ed applaudiva gli sposi. Finita la cerimonia una ragazza tagliava il nastro che veniva consegnato alla sposa.

Il pranzo nuziale durava parecchie ore. Al brindisi finale i giovani d'onore dovevano ognuno leggere o recitare un discorso. I festeggiamenti di nozze consistevano nel pranzo e nella cena per un gran numero di invitati e nel pranzo del giorno dopo detto " archit ", con i parenti più prossimi.

Nell'intervallo tra pranzo e cena, i garzoni e le damigelle d'onore accompagnavano gli sposi presso tutte le case della borgata facendo la presentazione della sposa e offrendo vino. Dopo cena si ballava, il più delle volte al semplice suono di un violino o di una fisarmonica, fino a tardi.

Il « zuvent » escogitava ai danni degli sposi i più impensati scherzi che finivano tutti in belle risate collettive.

Gli invitati, o piuttosto le invitate, portavano il regalo che consisteva, racchiuso in un canestro "la cavagne" in grissini, zucchero, caffè, burro e uova. Il canestro veniva restituito prima della partenza con dentro, di ritorno, un pugno di grissini e un paio di uova; non si conosce il significato di questo fatto.

Tutto questo cerimoniale durò fino alla prima guerra mondiale del 1915-1918. Poi il sistema di vita cambiò radicalmente anche a Prigelato, cosicché a poco a poco andarono perdendosi le tradizioni e le usanze d'una volta.

L'unica tradizione rimasta più o meno tale, è la barriera d'onore agli sposi il giorno delle nozze.

Discorso di un compagno dello sposo e giovane d'onore

"Caro Sposo, io, tuo compagno di gioventù, posso chiamarmi beato di

poter partecipare al festeggiamento del tuo più bel giorno, giorno in cui l' inclinazione del tuo cuore ti determina per il matrimonio; sei mosso all'altare con pensieri santi, con vero proponimento di rendere felice colei che t'affida la cura dei suoi giorni, colei che abbandona il nome dei suoi padri per prendere il tuo, colei che ha dato l'addio alle gioie proprie della sua età e ti preferisce a tutto ciò ch'essa aveva di più caro.

Io mi congratulo con te per la scelta di colei che ora ti sta a fianco.

L'anima di essa naturalmente dolce, riconoscente, disposta ad amarti in supremo grado, perché ha incontrato nella tua persona, uno sposo che anche lui è costante in amarla e meritare la sua stima.

Essa si deve sedere al tuo fianco sorridente come un'alba di primavera, pura come un giglio, modesta come una viola delle nostre alpi, bellissime doti che la rendono l'ornamento che abbellisce e santifica la casa tua.

E tu Sposa diletta in sul fiore dell'età sbocciata all'amore col soave profumo delle tue virtù, sorridi ognor all'avvenire del tuo Sposo, quale candida stella nel più bell'azzurro del firmamento, risplende di luce gaia e serena alla vita tua nuova, di Sposa che ad altro cuore si unì.

Ecco o Sposi gentilissimi, i fervidi voti ch'oggi so esternarvi: sono fiori di auguri usciti dal mio cuore, che in questo momento per voi solenne e sacro, offro bene auspicando, mai abbiano essi da avvizzire ed appassire.

L'odoroso fiore della concordia, il simpatico fior dell'amore, sempre nella vostra casa aleggino in tutto il loro profumo più soave e delicato."

I soprannomi delle borgate

Tutte le borgate del Comune di Pragelato erano contraddistinte da un soprannome, il quale veniva usato anche per individuarne gli abitanti. Oggi giorno molte di tali borgate sono disabitate e queste vecchie usanze vanno a poco a poco perdendosi.



Allevé

Borgate

Allevè

Soprannomi

Ulivetta

Significato

Allodole



Chezal

Chezal

Gniàls

Freddolosi – Delicati



Duc a val

Duc

Tartaruxe

Non tanto furbi



Granges

Granges

Courbà

Corvi



Grand Puy

Grand Puy

Zaluxe - Avoucat

Galletti – Avvocati



Jousseaud

Jousseaud

Ribatuira

Rotolatori – Instabili



Laval

Laval

Sùblarin

Fischiettatori



Plan e Pattemouche

Pattemouche
Plan

Muza
Brusiglia

Mosche
Ramoscelli secchi



Rif

Rif

Vulps

Volpi



Rivet

Rivet

Penzi

Pettini



Ruà

Rua (Capoluogo)

tza

Gatti



Seytes

Seytes

Seitulin

Seitesi



Soucheres Hautes

Soucheres Hautes

Penzenetta

Piccoli pettini



Soucheres Basses

Soucheres Basses

Maneuglia

Maniglie



Sestriere Borgata

Sestriere (Borgata)

Tripetta

Trippette



Traverses

Traverses

Vesa

Cani



Troncea

Troncea

Agoini

Grossolani



Villardamond

Villardamond

Macaroun

Maccheroni

Il costume femminile pragelatese

Si può dire che il costume non esisteva prima del 1687, data in cui numerosi valdesi lasciarono il paese, rifiutandosi di rinunciare alla loro

religione. Questa asserzione è avvalorata dal fatto che se il costume fosse esistito a quell'epoca, gli attuali costumi dei valdesi di origine pragelatese di Wembach-Hahn e Rohrbach sarebbero simili a quelli pragelatesi o perlomeno se ne troverebbero le tracce nei vecchi documenti di famiglia. Visitando il museo valdese di Lichtenberg abbiamo visto parecchi oggetti simili ai nostri, ma nessun capo di vestiario che abbia qualche analogia il costume pragelatese. Quindi è probabile che il costume attuale, tramandato di generazione in generazione, ha avuto origine solo dopo la partenza dei valdesi, e non risulta facile dare una spiegazione plausibile sulla sua origine.



Altri costumi femminili Pragelato

È il risultato di un evento storico che ha risvolti politici? L'hanno imposto i regnanti alle donne cattoliche per differenziarle dalle eretiche? È un premio di riconoscenza verso le pragelatesi per aver abbracciato con fervore la religione cattolica? Si presume comunque che l'ostentazione della croce d'oro, che è la parte più simbolica del costume, sia un segno di profonda convinzione religiosa sin dalle lontane origini.

Il costume è composto da vari capi.

Ecco un elenco fedele ed una descrizione precisa del materiale adoperato, delle fogge e dei colori:

Le scarpe sono nere, a forma di gambaleto. Le calze, pure nere, sono lunghe e trattenute da giarrettiere < lizàmba > sopra le ginocchia. La sottoveste < ganazun > di panno leggero ha la parte inferiore ricoperta di tela di cotone provenzale, raramente ricamata e addobbata di nastri e velluti. La parte ricamata con tonalità identiche allo scialle veniva messa in occasione dei balli in cui la gonna svolazzava o quando accudivano alle

faccende di casa ed il vestito veniva ripiegato fino alla vita.

Poi viene il vestito < la robe > in panno spesso o di rasatello secondo l'età, di tinta unita, nero - marron - verde - blu scuro, confezionato a largo raggio, pieghettato sul dietro, terminante con uno o più nastri di velluto nero sovrastante pieghe tutto intorno.

Le maniche sono arricciate sulle spalle, terminanti in polsini stretti pieghettati, nuovamente ricoperti di nastri e velluti, chiusi con quattro bottoni, piccoli, neri, variamente disegnati in rilievo.

Un grande scialle quadrato, ripiegato in triangolo ed aricciato e trattenuto sulla schiena da una spilla; esso aggira il collo e scende incrociato sul petto; le punte sono tenute fisse dal grembiule.

La tonalità dello scialle e del grembiule variano a seconda delle diverse situazioni: nel costume di gran lutto è tutto nero; nel semilutto è bianco e nero, blu, marron, marron, bianco: è detto < coulur ed fer > la versione normale è a rose in diversi colori ed è chiamato < mouzau d'indiene >.



Costume femminile

In tutte queste versioni lo scialle ed il grembiule sono in cotone.

Esistono altri abbinamenti di scialli in pura lana di tinta unita con ricami di fiori sul retro <mouzau dla plaque >, o con disegni diversi di fiori impressi < mouzau dla rosa >, con diversi colori e tonalità. La versione più ricca è quella in pura seta, riservata alle grandi occasioni. Diversi sono i disegni riprodotti: fiori, semicerchi < mouzau dla vinga >; il colore di fondo è nero e diversi sono gli abbinamenti: color fuoco e nero rosso sono in generale i colori dello scialle della sposa. Talvolta lo scialle della sposa è verde e nero o blu nero. Altri colori: vinaccia e nero, viola e nero, sono usati dalle signore di mezza età o d'età avanzata.



Costumi femminili

Le giovani, soprattutto in occasioni di feste, balli, cerimonie, ecc. usano ancora altri abbinamenti, nei quali non appare il nero ma bensì un bel verde-rosso, verde e viola, color vino e blu. Un abbinamento che era riservato alle famiglie più abbienti era composto dallo scialle di tre colori: nero, verde e viola, in seta più consistente. I più anziani ricordano che, in occasione di grande lutto, le donne, sullo scialle e grembiule neri, indossavano scialle e grembiule bianchi. Sul capo una cuffia a forma di ventaglio assume tre fogge.



La toque

Una, chiamata <la toque >, di variopinti colori abbinati sempre a quelli dello scialle e dei grembiule è di seta pura o cotone, è ornata di nastri dai colori vivaci, pieghettati a guisa di creste, e di velluti; la parte anteriore, rassomigliante a una mezza luna infossata, è addobbata degli stessi nastri fantasia, pieghettati a cono e trapuntati di tulle nero. Il ventaglio retrostante è fissato con un nastro di lana « gånse » di colori diversi e della lunghezza di metri quattro circa ripiegato più volte su se stesso ricadente sulla nuca. Un nastro identico di circa ottanta centimetri viene fissato ai due lati terminali della cuffia e scende sul petto o sulla schiena.



Toque e barette.

Un'altra cuffia, detta < barette >, è di organza, ricamata e azzurrata, La foggia è la stessa della « toque », ma priva di nastri colorati; nella parte infossata anteriore vi è un pizzo di filo variamente ricamato e pieghettato "la punzetta " ed è fissato con un nastrino di seta bianca. Il ventaglio posteriore della « barette » è anch'esso fissato da un grande fiocco a farfalla di nastro bianco, con disegni diversi e inamidato.



Barette lutto

La < barette » per lutto <deuglie > ha lo stesso modello della precedente ma è priva di qualsiasi decorazione ed è confezionata con tela di cotone bianco liscio; il nastro posteriore è formato da una fettuccia bianca, stretta più volte e ripiegata a farfalla inamidata.

Dal vestito emerge un pizzo intorno al collo, fissato ad un camiciotto di tela ed è chiamato < la guziere >.

Il pezzo più ricco del costume è rappresentato dalla croce, in due fogge

e di diverse misure: martellata o a griglia, con il Cristo in rilievo. Pende sul petto attaccata su di un velluto che raggiunge la gola, cinge il collo per unirsi ad un grosso nastro nero in moir, scende lungo le spalle in quattro capi. Sul velluto al quale è appesa la croce, immediatamente sotto la gola, è spillata una plachetta in oro e smalto < la plaque », mentre leggermente più basso è appuntata una spilla di fogge diverse, ornata da una medaglietta e da catenine puro oro.

C'era una volta, non più usata ora, la < barette basse > specie di cuffia bassa, piatta, con un bordo intorno al viso ed alla fronte, di nastri pieghettati e tulle, munita di nastri che scendono lungo la schiena e sul petto, come per la cuffia descritta prima.

Un cenno deve essere fatto riguardo al costume delle bambine e ragazzine che passano progressivamente dalla fanciullezza alla maggiore età, dal grembiulone in cotone a fiori colorati, con le maniche ornate di velluto ed infilato sulla gonna nera, allo scialle normale.

Il copricapo, detto < barette a clappa >, era di foggia diversa e consisteva in una cuffietta che copiava esattamente la forma posteriore del capo ed era drappeggiata di tulle pieghettato a cono; la parte retrostante termina con un grosso nastro di seta circa otto centimetri di larghezza, puntato a farfalla con due code lungo la nuca, rifinito di pizzetto nero. Nella parte anteriore della cuffia ritroviamo lo stesso nastro descritto nella < toque ».

Attualmente a Pragelato il costume viene indossato volentieri nelle feste patronali e nelle ricorrenze più intime: matrimoni, prime comunioni, ecc

La cucina pragelatese

Prima di descrivere la cucina tipica pragelatese è necessario fare qualche osservazione riguardo ai pochi prodotti che l'arido terreno montagnoso, situato olte i 1500 metri di altitudine, ha da sempre offerto agli abitanti e tener presente che i vari piatti inventati dai nostri antenati erano, e sono tuttora, basati esclusivamente su prodotti locali.

Il terreno, ricoperto di neve per lunghi mesi invernali, non è molto fertile.

Il clima, assai rigido anche in primavera, e la brevità del periodo estivo non permettono nemmeno la crescita di qualche pianta da frutta di qualsiasi specie. La produzione pertanto è limitata a segale, orzo, avena, patate e ortaggi. Oltre a questi prodotti i contadini potevano contare sul latte, burro, formaggio e uova, dato che tutti possedevano alcune mucche, pecore e pollame'

Segale: Fino alla prima guerra mondiale, il pane, salvo casi rari, si confezionava solo con farina di segale; successivamente quasi tutti incominciarono ad aggiungere una parte di farina di frumento, in quantità più o meno abbondante secondo le disponibilità finanziarie delle famiglie.

Ogni borgata aveva il proprio forno pubblico, mantenuto in efficienza a proprie spese. A turno i capi famiglia lo accendevano ogni quindici giorni circa durante la bella stagione ma a fine novembre o dopo si cuoceva tanto pane da averne a sufficienza per tutto l'inverno; tale periodo si chiamava < tzalendale >. Il pane, diventato duro si tagliava a pezzi con apposito tranciatore < mandouire » formato da una specie di coltellaccio fissato ad una estremità ad un tavolone di legno scavato mediante un anello saldamente ancorato al tavolone stesso e terminante, all'estremità opposta, con una impugnatura di legno. Dopo l'ultima sfornata gli abitanti del villaggio, tutti insieme, infornavano pani di crusca < bren », chi due, chi tre o più; erano grandi e spessi, si lasciavano cuocere tutta la notte avendo cura di chiudere ermeticamente lo sportello del forno. Questo pane dal color cioccolato, pesante e duro, si chiamava pandolce « pandu » per il gusto agrodolce. In genere, il pane invernale, ad eccezione del < pandu » che si consumava entro pochi giorni, si conservava su appositi supporti, formati da due lunghe-assicelle abbinate, munite di una fila di pioli su cui appoggiare i pani < zavigliau », situati in apposite stanze, oppure appesi in un locale aerato.

Contemporaneamente alla confezione del pane, si usava fare anche una specie di torta (tourte): con la stessa pasta si tiravano vari fogli sottili e questi venivano accoppiati a due a due introducendo fra di essi uno strato di mele sbucciate ed affettate (senza zucchero) e fatti aderire passando lungo il bordo la comune rotellina dentata.

La < tourte > era sovente confezionata utilizzando barbabietole anziché mele ed essa era particolarmente gradita se tagliata a pezzi e riscaldata al buio in padella. Inoltre si facevano le bocce < bozza », consistenti in mele intere avvolte con un sottile strato di pasta e cotte al forno. Esse erano un regalo per i bambini.

Orzo: i nostri antenati facevano anche pane con la farina d'orzo, da giovane mi ricordo che si usava ancora L'orzo brillato per le minestre e tostato per il caffè.

Avena: un certo quantitativo di avena veniva venduto ma la gran parte serviva per l'alimentazione del bestiame.

Ortaggi: Non potendo seminare prima del mese di maggio, anche se le insalate e i cavoli crescono bene, il loro uso era limitato a pochi mesi.



Patate di Prigelato

Patate: La coltivazione delle patate ha una buona resa, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo e procura l'alimento principale alla popolazione, anche di quella rimasta attualmente. Come esporrò in seguito, l'ingrediente della maggioranza delle specialità prigelatesi è rappresentata dal frutto importato dall'America dal celebre Parmentier.

Nonostante l'elevata resa della coltura erano ben scarsi i quantitativi che potevano essere venduti e ciò in quanto le patate erano quasi totalmente utilizzate dagli stessi agricoltori. Quelle di pezzatura media e grande fornivano alimento alle persone mentre le piccole e le piccolissime erano destinate all'alimentazione dei maiali. Infatti ogni famiglia usava provvedersi di un maialetto a buon mercato durante l'estate ed ingrassarlo con patate, barbabietole, cavoli, farina d'avena e orzo. Quando raggiungeva o passava il quintale, verso la fine del mese di gennaio, veniva macellato con l'aiuto dei parenti e degli amici.

I contadini erano esperti salumieri, confezionavano senza l'aggiunta di prodotti chimici gustosissime salsicce e prosciutti, per la conservazione usavano solo poco salnitro; sapevano combinare bene gli aromi necessari, misuravano il pepe, pesavano il sale, contavano le noci moscate prima di grattugiarle e aggiungevano i chiodi di garofano ed altre sostanze aromatiche, ed ognuno aveva il proprio segreto. Tutto veniva impastato prima in una bacinella con un buon vino barbera, poi mescolato con la carne tritata ed infine si confezionavano i salami.

Dopo l'essiccazione le salsicce venivano messe, parte, in grandi vasi di

terra cotta o di legno < tupin », dentro al grasso del maiale stesso, parte nella segale; i prosciutti, dopo un periodo di stagionatura sotto sale, si appendevano al soffitto in locali ben asciutti; il lardo si metteva, a strati sottili ricoperti di abbondante sale, in tini di larice detti < salau >. Dal grasso del maiale si ricavavano i ciccioli < greisigliun >. È noto, infatti, come il grasso (strutto) debba essere asportato totalmente dalla carne destinata alla confezione dei salami poiché anche una minima parte di esso provocherebbe l'irrancidimento dei salami stessi. Onde evitare tale pericolo si preferisce rinunciare a qualche pezzettino di carne che rimane inglobata nello strutto ma che si recupera facilmente, appunto sotto forma di ciccioli, facendo fondere quest'ultimo sul fuoco.

Troviamo le patate ovunque, nei menu di tutti i ristoranti, fritte, bollite, in umido, rosolate, purée, ecc. Nei piatti classici internazionali sotto nomi altisonanti quali, p. es., alla Duchesse, alla Parmentier, alla Lyonnaise, pommes paille, ecc. , scopriamo i normali tuberi, il ricco prodotto della terra. I nostri antenati, senza l'aiuto di luminari della gastronomia internazionale quali Escoffier, Parmentier, Cugnet, Artusi, Carnacina, ecc., hanno saputo elaborare gustosi piatti nei quali entrano quasi solo le patate con eventuale aggiunta di altri prodotti locali. Eccoli:



Pasticcio di patate affettate

Pasticcio di patate affettate (Glàre ed trufa al tagliun)

In Francia questo piatto è conosciuto come "gratin Dauphinois ». Si

prende un quantitativo di patate secondo il numero dei componenti della famiglia, si tagliano a fette sottili e si mettono in un tegame di terra cotta o alluminio con l'aggiunta di latte, burro, uova e sale. Devono cuocere nel forno da dove escono con una leggera crosta gratinata e dorata.



Pasticcio di patate grattugiate

Pasticcio di patate grattugiate (Glàre ed trufa gratuzà)

In questo caso le patate devono essere grattugiate e messe nel tegame come sopra con l'aggiunta di latte, burro e sale, senza uova, aromatizzate con cipolle e pezzettini di lardo soffritti.



La caglietta

Quagliette (Caglietta)

Razione per quattro persone: 1 chilogrammo di patate.

Pelatele e lavatele bene, indi asciugatele, grattugiatele e colatele per eliminare la fecola. Mettere un po' di pane tagliato a pezzettini A parte soffriggere delle cipolle con pezzettini di lardo o meglio ventresca. Amalgamate tutto insieme con poca farina buona e lasciate riposare un momento. Prendete la miscela a grosse cucchiainate e fatene delle pallottole ovali della grandezza di un uovo circa, fatele rotolare nella farina che avrete messo sopra un piatto, deponetele su di una tovaglia oppure un tavolo in legno, lasciatele riposare ancora dieci minuti.

Nel frattempo la pentola è sul fuoco e l'acqua, leggermente salata, sta bollendo e cuocendo lardo o ventresca e salsiccia.

Metteteci dentro le quagliette; dopo qualche minuto con un lungo cucchiaino di legno rimuovetele delicatamente in fondo e quelle verranno in galla; toglietele dopo venticinque trenta minuti di cottura con la schiumarola. "

Potete presentarle elegantemente sopra un grande piatto contornato dalla salsiccia e lardo affettati, ricoperte di un buon sugo di carne.



Pilot

Frittelle di patate (Pilot)

Anche questa volta si tratta di patate grattugiate, impastate con latte e poca farina, aromatizzate con cipolle e pezzettini di lardo soffritti e prezzemolo tagliato-finissimo. L'impastò si versa a cucchiaini in una padella ben calda dove frigge del sebo; con una leggera pressione gli si dà la forma, di un dischetto e si lascia friggere a fuoco lento.



Gofri

Wafer (Gofri)

Le patate qui non c'entrano più: basta della buona farina diluita in acqua, un po' di sale e lievito. Si deve preparare circa tre ore prima dell'uso per dargli il tempo di lievitare. Si adopera un cucchiaino ed un recipiente di legno. L'apparecchio per far cuocere i « gofri » è in ghisa: si tratta di due dischi spessi due centimetri per trentacinque di diametro, incernierati da una parte e terminanti in due maniglie di ferro di circa cinquanta centimetri di lunghezza, per la manovra di apertura e chiusura. L'interno è formato da tanti piccoli quadretti in rilievo.

Quando l'apparecchio è ben caldo, su apposito supporto appeso alle catene del caminetto, oppure su speciale sostegno, si apre disteso, si ungono le due parti con un pezzo di lardo che si fa scorrere sul metallo, si versa sopra una parte sola un mestolo di pasta che si allarga in modo da coprire gran parte della superficie, si chiude e si lascia cuocere per pochi minuti, indi si capovolge il tutto per altri cinque minuti ed ecco pronto il < gofri >.



Gofri

Volendo, sopra la pasta, si possono mettere a volontà: ciccioli, salame, prosciutto. Il « gofri » appena cotto è croccante, si può anche mangiare da solo, oppure con formaggio e, come dessert, con miele o marmellata.