



ITINERARI

Castagnole: alla ricerca degli antichi forni da pane di borgata

Da Castagnole (Germagnano) alla *Gritleri* il facile percorso offre la possibilità di osservare antichi forni da pane in cinque borgate poco lontane. Snodandosi sulle tracce di chi in questi luoghi è vissuto, permette di rivivere aspetti della vita di un tempo nella zona.

Ogni borgata, ogni gruppo di case aveva il forno per cuocere il pane delle diverse famiglie. Era una struttura comunitaria, costruita "dall'i particolari" cioè dagli abitanti di ciascuna frazione, che mettevano a disposizione della comunità alcune ore di lavoro. Si accendeva periodicamente. Tutti portavano il proprio contributo di legna. Ciascuna famiglia cuoceva la quantità di pane che poteva permettersi: la farina era quasi sempre di segale (cereale rustico adatto ai climi poco favorevoli, quasi tutti avevano il proprio campo coltivato a segale, quasi sempre sui *gerp*, terrazzamenti ricavati dallo spietramento dei pendii, antichissima tecnica celto-ligure). Per consumare meno farina spesso all'impasto si aggiungevano ingredienti di facile reperibilità, come castagne o, in tempi più recenti, patate.

Si produceva in loco anche il pane per uso rituale. Quello tradizionale della festa di San Lorenzo: due grossi pani decorati (*tcharità*), una pagnotta più piccola per la famiglia che avrebbe fatto il pane l'anno successivo (*tchantél*), il pane che raffigura il Santo per il sacerdote officiante (*bouata*) e il pane dei morti, una pagnotta che si usava dare a quelli che partecipavano al funerale.

Se percorrendo le vie antiche ci si guarda intorno e si osserva con attenzione, ci si rende conto che anche il territorio conserva la memoria del passato: in particolare i luoghi che sono stati modificati dall'intervento e dall'opera dell'uomo. Infatti, da molti testimoni sono emerse memorie legate al lavatoio o al rio, alla fontana, al forno, al mulino, al bosco. Tutti questi luoghi erano i nodi della vita delle borgate, punti di incontro e di scambio di informazioni e comunicazioni. Gli echi di quel mondo scomparso sono rimasti, imprigionati nelle antiche pietre: un camminatore non distratto e interessato a conservare almeno il ricordo della gente che c'è stata, può scoprirli.

L'itinerario, proposto nella Giornata Fai di Primavera 2010 promossa dalla Società Storica delle Valli di Lanzo e in quattro edizioni di "Profumo di pane", ricalca gli ultimi resti delle antiche vie di comunicazione. Quattro forni possono essere raggiunti anche in auto.

Dislivello: 200 m circa

Tempo di percorrenza: 3,05 ore per il percorso completo

Segnavia: n. 101 B

Difficoltà: T (turistico)

Periodo migliore: tutto l'anno, tranne in caso di nevicate e nelle giornate estive più calde

Imboccata la provinciale per la Valle di Viù, meno di un chilometro dopo l'abitato di Pian Bausano si imbecca la strada sulla sinistra seguendo l'indicazione per Castagnole. Poche decine di metri dopo le case di Colbeltramo si nota un ampio spiazzo sulla destra dove si può lasciare l'auto.

Si torna indietro sulla strada comunale (asfaltata) fino all'abitato di Colbetramo (657 m).

Superate due recinzioni, sulla destra si vede una bacheca e, dopo pochi passi, il forno, che è a camera unica. La struttura è di pietre rossicce provenienti dalle pietraie della *Prèisa*, murate con l'uso di malta come legante, esternamente rivestite con intonaco grezzo. La copertura è in *lose*, forse provenienti da cave locali; i travi sono di legno di larice dei boschi circostanti. La bocca del forno è costituita da pietre disposte secondo una forma ogivale, tutto intorno sono collocati mattoni pieni forse a scopo decorativo. La volta è a cupola, realizzata in mattoni, con gli interstizi sigillati con argilla e malta. Nella seconda metà degli anni Sessanta è stato ripristinato e rifatto parzialmente; era infatti inutilizzabile e ridotto a un'informe pietraia coperta da rovi. È perfettamente funzionante ed è usato saltuariamente, anche se necessiterebbe di manutenzione.

Si ritorna sui propri passi sulla carrozzabile, poco prima del parcheggio di partenza la si abbandona e si segue la strada secondaria sulla sinistra, verso monte, che in 15 minuti circa conduce alla borgata *Prèisa - Ca 'd Sout*. Arrivati alla bacheca, sulla sinistra del tornante, si lascia la strada e ci si inoltra verso le case. A destra si nota subito il piccolo forno della *Prèisa - Ca 'd Sout* (695 m). È un forno a camera unica. La struttura è di pietre rossicce murate con terra come legante. La copertura è in *lose* locali, i travi sono di legno di larice. La bocca del forno è costituita da pietre disposte secondo una forma mista tra triangolare e ogivale, tutto intorno sono collocati mattoni pieni a scopo decorativo. La volta è a cupola in mattoni, sigillati con argilla (i materiali non reperibili in loco erano trasportati a forza di braccia e di schiene umane). È stato l'ultimo a cadere in disuso, infatti è stato utilizzato abitualmente dagli abitanti delle borgate *Ca 'd Sout* e *Prèisa* fino al 1940 circa. Anche da Castagnole salivano a cuocere il pane. Attualmente è funzionante, ma la volta necessiterebbe di interventi per consolidarla.

Tornando sui propri passi, si percorre il tornante continuando la strada sterrata che va al ripetitore del Monte Turu. Si prosegue per diversi tornanti, dopo aver camminato per circa 20 minuti si incontra alla propria sinistra il gruppo di case denominato *Pian d'la Coupa*, utilizzato fino alla fine degli anni Sessanta nella stagione estiva per sfruttare i pascoli alti. È visibile il pozzo, prezioso per il rifornimento di acqua per umani e animali.

Proseguendo oltre il tornante, dopo un breve tratto rettilineo, si trova un piccolo vaso per macerare gli steli di canapa; si continua per pochi passi per imboccare, a sinistra dopo il pilone, la strada erbosa che scende leggermente verso il versante di Germagnano. In pochi minuti si arriva alla regione *Moujetta*. Qui ci si deve inerpicare per un breve sentiero che fiancheggia le baite, ormai quasi del tutto diroccate e, poco dopo, si raggiunge l'*aira* (piazzale piano e senza pietre) su cui sorge il forno della *Moujetta* (852 m). Non ci si aspetti di vedere un forno funzionante e utilizzabile. È un esempio di forno rudimentale, simile a quelli utilizzati in molte parti del mondo come arcaico sistema di cottura. Essendo privo di tetto, benché costruito a ridosso delle rocce esistenti, è stato danneggiato molto gravemente da frane e dilavamenti. Anche la base in parte sfrutta grosse pietre; la volta è a forma di cupola, realizzata posteriormente con piccole *lose* e anteriormente con pietre piatte che sostengono la bocca. È ricoperto di terra. Il forno è in pessimo stato di conservazione e necessita di urgentissimi interventi.

La *Moujetta* era abitata tutto l'anno perché era uno dei pochi posti forniti di acqua (è ancora ben visibile la struttura di pietre dove sgorgava – ora non più – la sorgente) come rivela il nome del luogo: *moeja/moujetta* sono nomi di zone acquitrinose, molto comuni nelle nostre vallate. Ciò spiega l'esistenza in un forno da pane in un posto – oggi – così sperduto. Testimonianze orali ci informano che è stato usato fino alla Prima guerra mondiale. Sull'*aira* si batteva la segale con il correggiato (*trèscoun*), disponendo intorno lenzuola di canapa (*téila 'd ca*) per non disperdere i chicchi.

Si ripercorre a ritroso la strada dell'andata e in circa 40 minuti si è di ritorno al parcheggio.

Di qui procedendo in direzione opposta, si arriva a Castagnole (659 m). Si entra tra le case percorrendo l'unica strada. Passando tra le abitazioni, si arriva al fondo del paese in località *Moulà* dove si trova il Museo degli Oggetti di uso quotidiano, che raccoglie oggetti destinati al lavoro agricolo e di allevamento e attrezzi per boscaioli e falegnami comunemente in uso fino a una cinquantina di anni fa.

Ritornando verso la chiesa, appena oltrepassata la fontana, scendendo per la strada sulla destra si trova l'antico forno comunitario. È un forno costruito con pietre e coperto con *lose* locali, sicuramente è stato molto usato dalla gente finché la frazione ha vissuto il suo isolamento. Durante la Seconda guerra mondiale non solo è ritornato in funzione, ma è stato sistemato (rifacendo il tetto e collocando la bocca e la porta in ferro) dagli abitanti della borgata. Negli anni successivi è caduto completamente in disuso, finché dal 1976 si è ricominciato ad accenderlo saltuariamente, soprattutto in occasione delle feste. Attualmente viene usato spesso per cuocere pane e dolci.

Si ritorna tra le case verso la chiesa dedicata a San Lorenzo. Il campanile porta la data 1756, la configurazione attuale della cappella risale al 1880, quando quella antica venne demolita (tranne la cupola) il 14 marzo e nuovamente benedetta, compresa la sacrestia che prima non esisteva, il 24 giugno dello stesso anno. Nel 1898 si alzò di un piano la sacrestia per allestire l'aula scolastica, sede fino agli anni Sessanta del secolo scorso di una pluriclasse di scuola elementare. Si hanno notizie più antiche in documentazioni di visite pastorali (1632) e in documenti notarili (1558). La pala sull'altare dimostra di essere stata dipinta appositamente per la cappella di Castagnole, infatti i quattro santi rappresentati: sant'Antonio a Pian Castagna, san Giovanni a *Creus Morai*, san Bernardo a *Coubertand* e san Lorenzo a Castagnole si trovano sulla *Vi Grosa*, l'antichissima strada che da Germagnano portava al valico dell'Autaret e di lì in Francia.

Dopo aver girato intorno alla chiesa e alla sacrestia, si volge destra e si imbecca la strada asfaltata che costeggia le recinzioni di alcune case e i pendii sottostanti l'abitato. In breve si raggiunge un pilone votivo dedicato alla Madonna, dove si dirige la processione il giorno della festa patronale. Si prosegue per la strada comunale e, dopo aver valicato il *Testas*, si incomincia a scendere; continuare a percorrerla fino ad arrivare a un bivio. Si tralascia a destra il tratto in leggera discesa diretto verso le Maddalene, per imboccare a sinistra la strada per la *Gritleri* (705 m).

Arrivati (45 minuti circa da Castagnole) all'entrata della frazione, si aggira il piazzale e ci si inoltra sul sentiero in mezzo alle case fino alla fine dell'abitato. In posizione elevata si nota il forno, che si staglia sui prati ancora curati e lavorati dagli ultimi custodi del territorio. Qui si apre una vista mozzafiato sul Rocciamelone e sulle cime circostanti che vale la camminata.

Il forno della *Gritlèri* è un forno a camera unica. La struttura è di pietre murate legate con cemento. La copertura è in pietre di Luserna tagliate regolarmente, i travi sono di legno di larice. La bocca del forno è di forma rettangolare, la volta è a cupola, realizzata in mattoni, sigillati con cemento, il pavimento è costituito da piastrelle di materiale refrattario. Usato abitualmente in passato, è caduto in disuso per molto tempo fino agli anni Novanta quando è stato risistemato dagli abitanti della borgata, rifacendolo quasi completamente. È funzionante e usato dagli abitanti e dai villeggianti.

A questo punto non resta altro che tornare sui propri passi, in 40 minuti circa si raggiunge Castagnole e di qui il parcheggio di partenza (5 minuti).

Bibliografia di riferimento:

Per notizie storiche generali sulla zona di Germagnano si può vedere: A. DI RICILDONE, *Germagnano contado dei Faussone*, Collegio Araldico, 1978.

Sui forni da pane della zona e delle Valli di Lanzo in generale è fondamentale lo studio di M. BARBARO in coll. con G. Bergagna, *Caro pane. Antichi forni e panificazione per i giorni feriali e per i riti delle feste nelle Valli di Lanzo*, Società Storica delle Valli di Lanzo, vol. CXV, 2011.

Due testi trattano della vita quotidiana di un tempo a Castagnole e dintorni:

- M. BARBARO, *Polenta e castagne*, Priuli & Verlucca, 1980;
- M. BARBARO, C. PARSANI MOTTI, M.T. POCCHIOLA VITER, *Una fatica da donne. Indagine sulla quotidianità femminile nelle Valli di Lanzo tra fine Ottocento e metà Novecento*, Società Storica delle Valli di Lanzo, vol. LXIII, 2000.

Il Museo degli Oggetti di uso quotidiano, di Castagnole, è descritto in:

- *Musei di montagna nella Provincia di Torino*, Cahier Museomontagna n. 8, 1981.
- D. BERTA, *Rappresentare la comunità. Il Museo degli Oggetti di uso quotidiano a Castagnole*, in *Pagine nuove* – 2, Società Storica delle Valli di Lanzo, vol. CXIV, 2011.