

Chiusa Antica

Periodico di informazione storico-culturale n. 45 - Giugno 2024

Associazione per la valorizzazione storica e artistica della Valle Pesio
Chiusa di Pesio (Cuneo)

www.chiusaantica.it

info@chiusaantica.it



Raccontare un museo
in quattro reperti

Cenni sulla cartografia
della certosa di Pesio

Giorgino Del Pozzo

Gente di Chiusa, i
numeri nella storia

La filovia: l'avventura di
arrivare a Cuneo

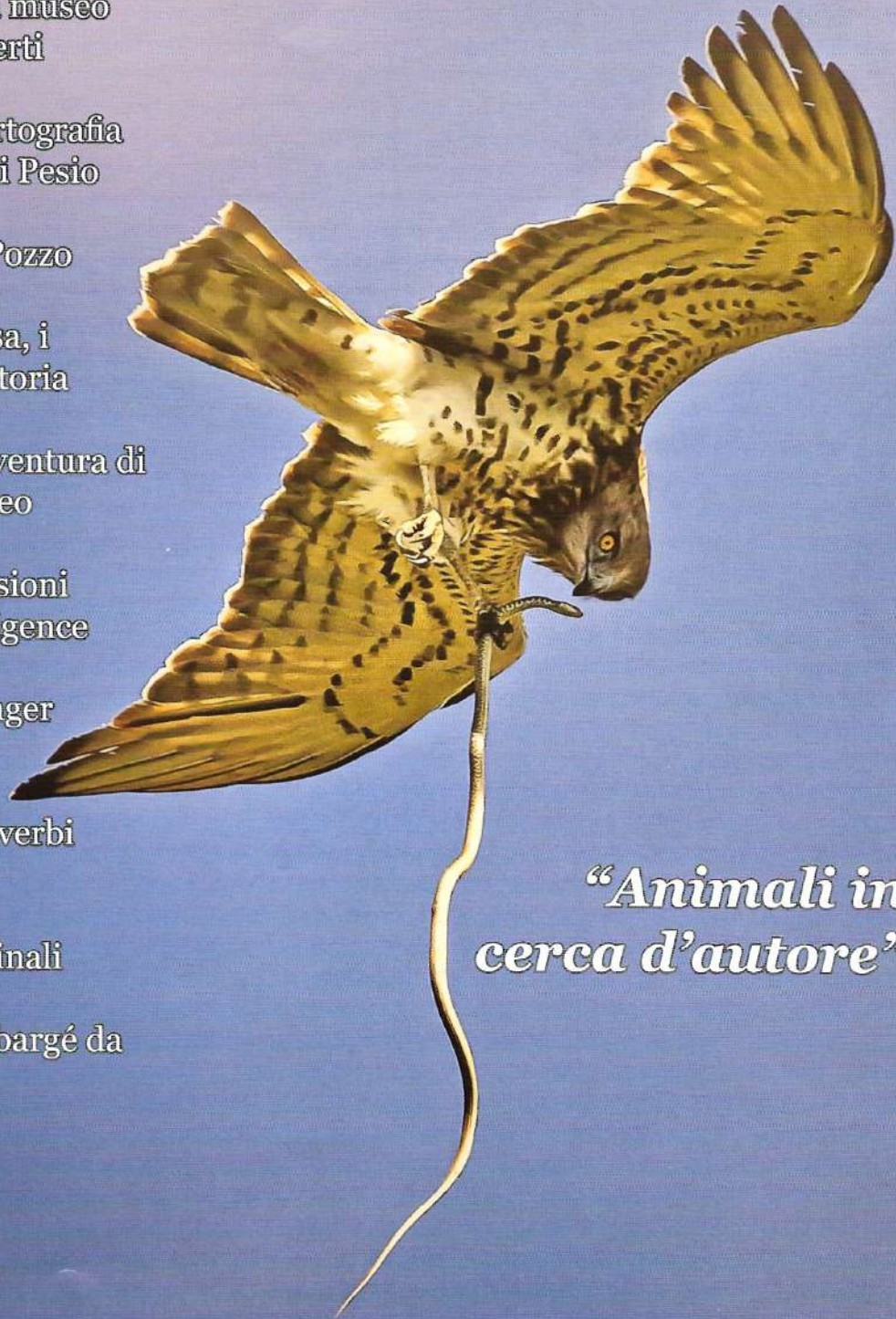
Aviolanci, missioni
alleate e intelligence

Chiusani nei lager
tedeschi

Donne nei proverbi
piemontesi

Sentenze criminali

Drea e Toni, i bargé da
Roca 'd Gilu



*“Animali in
cerca d'autore”*

Biagio Daziano (Bias 'd Cavalet)

Enrico Falco



Biagio Daziano affila l'accetta con lo strumento autocostruito pietra mulaira montata su struttura ricavata da un tronco di castagno curvo e tagliato a metà.

Era l'anno 1980, a Chiusa Pesio da poco era stato istituito il Parco Alta Valle Pesio e le scuole del territorio avevano capito che per loro l'Ente poteva essere una grande opportunità per ampliare la didattica, l'offerta formativa e la predisposizione di progetti educativi innovativi. Così fu per la scuola media "T. Vallauri" di Chiusa Pesio che, forse prima scuola della Regione, avviò una ricerca con le classi terze sull'ambiente e sul territorio di tutta la valle, insomma un lavoro interdisciplinare che toccò tematiche diverse, geografiche, geologiche, morfologiche, economiche, sociologiche, storiche nonché curiosità in campo artigianale e lavorativo, ovvero un primo tentativo per "sezionare" i vari aspetti del passato e del quotidiano attraverso ricerche sul campo, interviste, analisi sociologiche, misurazioni, schizzi e disegni, il tutto accompagnato da una corposa raccolta di immagini che poi furono utilizzate per la presentazione della ricerca tradotta in un libretto stampato ancora con il vecchio sistema del ciclostile.

Ricordo quei momenti particolarmente emozionanti come gli incontri con alcuni abitanti dell'Alta Valle che poi furono gli attori delle interviste fatte dai ragazzi. Uno di questi, che ricordo con affetto e rimpianto per non averlo più visto negli ultimi anni della sua vita, fu Biagio Daziano. Lo conobbi per caso un giorno in occasione di un'escursione verso la Pigna salendo dal vallone di Cavalet; abitava con la moglie Maria nella penultima casa della piccola borgata, denominata Cavalet sottano, a poche centinaia di metri dal ponte sul Pesio nei pressi dell'antica segheria Biarese, ora Ecomuseo, contenente una ruota idraulica in grado di mettere in movimento un complesso quanto unico insieme di ruotismi, ingranaggi, leveraggi, slitte tutto rigorosamente in legno con alcune parti in ferro per i necessari assemblaggi. Una casa umile, piccola, costruita con materiale recuperato nel val-

lone e poca calce, il legno, quasi tutto di castagno, era del luogo, tagliato nel vicino bosco di "selvatico". Una cucina al primo piano, affiancata alla camera da letto, un ballatoio di legno e al piano terra la stalla che poteva contenere al massimo quattro mucche, di fianco vi era la cantina scavata in parte nella roccia. Essenziale e rustico l'arredo: una stufa di ghisa, una tavola robusto in massello di castagno, un lavandino di graniglia, una madia, una piaffaia ed un armadio a muro, ma solo l'indispensabile e niente di superfluo. Fu un incontro inaspettato pieno di sorprese: l'apertura di Biagio e Maria, la loro affabilità, la disponibilità, il piacere di parlare, di raccontare la loro vita a Cavalet, i tempi di guerra, la miseria, il lavoro duro su e giù per i boschi, un po' al pascolo, a raccogliere le castagne e farle essiccare nello "scou", fare legna per l'inverno, le "campagne" di Biagio come boscaiolo nelle selve dell'Opera Pia di Mondovì, qualche escursione oltre frontiera come boscaiolo stagionale in Francia, e poi i lavori quotidiani come la mungitura, l'orto, la raccolta dei funghi nel periodo autunnale, la raccolta delle erbe officinali sulla Pigna e sul Cars, la raccolta delle foglie per la lettiera delle mucche in inverno.

Biagio aveva pure coltivato la canapa nei praticelli del vallone, fin giù verso il Pesio, e aveva anche costruito quegli attrezzi necessari per le sue attività: la "gramula" ad esempio, una sorta di panchetta con una leva simile ad un grosso e lungo coltello di legno che aveva la funzione di "rompere" le coste e i filamenti delle foglie di canapa per farle poi diventare sottili e flessibili prima di tradurli in fili da tessitura o da legatura. Biagio mi fece anche vedere altri attrezzi da lui costruiti come una mola di pietra a ruota manuale utilizzata per affilare attrezzi da taglio come accette, pialle, scalpelli, cunei per spezzare i tronchi, poi una rete di corda con chiusure in legno come sono i bottoni del "Montgomery" utilizzata per il trasporto a spalla del fieno, dai prati sulle montagne verso le stalle vicino alle case, ma anche slitte per il trasporto del fieno lasciato nei ricoveri dei gias o del legname accatastato nelle zone di taglio boschivo. La casa di Biagio divenne un elemento importante per la nostra ricerca: fu misurata, disegnata in scala, analizzata nelle forme e nei componenti, e soprattutto nelle antiche tecniche costruttive utilizzate. Dopo quest'esperienza Biagio e Maria diventarono due cari amici che frequentai ancora per diversi anni. Al mio arrivo a Cavalet vi era sempre la caffettiera napoletana pronta e una bottiglia di dolcetto della vigna di San Luigi di Dogliani sul tavolo. Biagio raccontava la sua vita, la sua gioventù difficile e dura per le condizioni lavorative: ogni volta una nova pagina che si aggiungeva alle altre.

Aveva fatto il boscaiolo per tanti anni con alcune stagioni in Francia (en fronsa... come si dice in dialetto della valle) in zone interne della Provenza a Gran Bois, a Manosque, e in altri piccoli centri dove altri compaesani avevano fatto gli stagionali come carbonai, manovali, pastori, fabbri, carrettieri. Anche Biagio aveva fatto il carbonaio in valle Pesio, e anche il boscaiolo nelle grandi selve dell'alta Valle, nel "buscaié", nella Mirauda, nei valloni del Cavallo e di Sestrera, ma sempre avendo la sua casetta di Cavalet come punto di riferimento. Un giorno mi parlò del Marguareis la Montagna per eccellenza di tutti i valligiani e non solo, la montagna che tanto amava e verso la quale aveva una sorta di religioso rispetto: mi disse di aver conosciuto Sandro Comino e Piero Billò, due pietre miliari nel mondo dell'alpinismo monregalese, e scoprii così che fu uno dei valligiani a formare la prima squadra di Soccorso Alpino insieme ►

Biagio Daziano (Bias 'd Cavalet)

a Bernardino Botto (Dino 'd But), Franco Gola (Franco du Miciu), Sebastiano Gastaldi (Bastianin 'd Cin du Ciò), Salvagno Costanzo (Tanciu 'd Cecota), Ellena Domenico (Mini da Cumba) e ovviamente Biagio Daziano (Bias ed Cavalet), squadra guidata da Sandro Comino con il giovane Piero Billo' e Rino Vizio.

Maria, certamente meno abituata al dialogo, non disdegnava di raccontare la sua vita altrettanto difficile e operosa, la cura della casa e della famiglia ma anche l'aiuto a Biagio nei lavori agricoli nei boschi, la fienagione, la raccolta delle castagne e la loro cernita e il trattamento per la conservazione come "castagne bianche" ovvero essiccate nel vicino forno. Non aveva certamente il tempo per annoiarsi: c'era da raccogliere la legna, fare le fascine, filare la lana, raccogliere la canapa, preparare il piccolo orto dietro casa, mungere, fare il burro, cuocere la polenta o il minestrone, ma anche eseguire lavori di sartoria come cucire pantaloni da lavoro, fare calze di lana per l'inverno, berretti e maglie per le figlie.

Adesso che Biagio e Maria non si sono più, anche Cavalet mi pare senza vita, come un luogo della memoria che racchiude però tra quelle vecchie mura di pietra e legno le storie delle nostre radici, le storie di tanti montanari che hanno saputo attingere dalla loro antica esperienza e dal loro bagaglio di cultura atavica la forza e la volontà di adattarsi ai disagi del tempo e della povertà, utilizzando tutti gli strumenti che l'intelligenza, la caparbietà, l'amore per il luogo natio, il desiderio di riscatto davano loro, al fine di poter fornire alla famiglia quello che loro stessi non avevano potuto avere. Da Biagio e Maria ho ricevuto profonde lezioni di vita che purtroppo ho iniziato ad apprezzare solo quando troppi anni sono passati e solo quando ho preso coscienza che a Cavalet non avrei più trovato la caffettiera pronta sulla stufa e non avrei più potuto sentire le loro voci amiche intente a raccontarmi i momenti più importanti della loro vita. ■

Drea e Toni, i bargé da Roca 'd Gilu

Enrico Falco

All'interno del Parco del Marguareis, ora area protetta inserita nell'Ente di Gestione Alpi Marittime con sede a Valdieri, la Roca 'd Gilu rappresenta per tanti valligiani non più giovani un luogo pieno di ricordi e di storie legate alla vita pastorale dell'alta valle. Collocata a metà strada tra il gias Sottano Sestrera e il laghetto del Marguareis, la Roca 'd Gilu, che prende il nome dal pastore che forse fin dalla fine del XIX secolo frequentò quel pascolo in alta quota, è uno dei punti più conosciuti da chi frequenta l'alta valle Pesio, sia egli un appassionato alpinista, un normale escursionista o anche solo un raccoglitore di erbe (spinaci selvatici) o di finocchi selvatici che proprio nel gias, attorno alla grande pietra, si trovano in abbondanza nella tarda primavera.

Sulle origini di questo grande masso che accoglie sotto la sua cupola un anfratto, sistemato dai pastori come un riparo sicuro contro le intemperie, vi sono diverse ipotesi: un masso erratico, testimone della presenza di un antichissimo ghiacciaio che ricopriva tutta la valle fino alla cima del Marguareis oppure il distacco di questo grande macigno dal costone di sinistra del vallone. Negli anni ottanta, dopo un inverno con nevicata abbondantissime, un'enorme slavina staccatasi dalla parete che sovrasta il gias nel trascinare a valle pietre e neve spostò la Roca 'd Gilu, distruggendo tutti gli allestimenti del luogo costruiti degli stessi malgari al servizio delle attività di pascolo e di produzione lattiero-casearia: capanna in legno, deposito attrezzi, stacci, abbeveratoi, deposito formaggi e latte, ecc. Nella primavera vi fu un grande lavoro per la risistemazione del gias; diversi valligiani, tra i quali ricordo Cech Daziano, ex guardia caccia della riserva privata ed eccellente boscaiolo, il fratello Janet, Tino Gerbotto e altri si impegnarono ad aiutare i fratelli Gastaldi in attesa delle nuove stagioni di alpeggio, lavori che ebbero anche il supporto del neo Parco.

In quel periodo il gias era già da diversi anni luogo destinato ai due fratelli Gastaldi di San Bartolomeo, Andrea e Toni, che diventarono anche un elemento distintivo del Parco Alta Valle Pesio come rappresentanti di quel mondo pastorale legato non solo alla vita quotidiana in alpeggio, ma anche alla memoria storica di un antico mestiere, tramandato per secoli di padre in figlio. Un lavoro pesante, difficile, pieno di incognite legate soprattutto alle condizioni climatiche,

alla solitudine, ai disagi fisici, al quale i due fratelli hanno dedicato quasi tutta la loro vita.

Li avevo conosciuti tanti anni fa, forse più di sessanta, quando, durante il periodo del campeggio estivo al Pian del Creus a Villa Soche, guidati da Don Giovanbattista Terreno e Beppe Baudena salivamo il vallone del Marguareis verso il laghetto omonimo per poi scendere dal Rifugio Garelli. Roca 'd Gilu era la tappa obbligata, una fermata per rifocillarsi dopo un primo tratto abbastanza impegnativo per noi poco abituati alla montagna. Ricordo l'accoglienza di Drea, sorridente e allegro, che alla nostra vista lasciava il gregge, se era al pascolo nei dintorni del gias, per venirci a salutare e scambiare qualche parola con il Don. Toni spesso era intento a sistemare gli stacci, tagliare la legna raccolta nella faggetta più a valle oppure recuperata dallo scioglimento dell'ultima neve venuta giù sotto forma di una slavina che aveva portato con sé rami di abete, piante di nocciolo, di maggiociondolo, di salicone e anche di vecchi "ceinass" ovvero il pino cirmolo presente nel vallone fino al passo del Duca. Questa, tagliata e ridotta in pezzi da "cucina" e accatastata dietro la baita, veniva poi utilizzata per scaldare il locale nelle notti più fredde, dove erano sistemate due brandine militari, per preparare i pasti sulla vecchia stufetta di ghisa e soprattutto per scaldare il grosso calderone di rame stagnato nel quale il latte appena munto dava origine alla impareggiabile ricotta, che veniva poi messa in vendita nel negozio della "Gheisa" a San Bartolomeo. Anche alcuni formaggi prendevano forma dal latte cagliato e riscaldato nella "caudera" appesa alla catena con gancio finale che scendeva da una struttura triangolare di tre grossi rami dritti e fissati insieme con del fil di ferro simile al telaio di una tenda indiana. Le forme fresche venivano alloggiare nel deposito posto sotto la grande "roca" e chiuso da una porticina di legno per difenderle da eventuali intrusi quali volpi, cani selvatici, scoiattoli e, a volte, anche "umani" di passaggio. Drea non lasciava mai l'alpeggio per tutti i mesi della transumanza, quindi da san Giovanni fino all'inizio dell'autunno, clima permettendo, se non in casi molto particolari come qualche rarissima visita medica, una necessità burocratica presso gli uffici comunali o in banca oppure presso l'ufficio postale, mentre il fratello Toni scendeva almeno una ►

Drea e Toni, i bargé da Roca 'd Gilu

volta alla settimana, in certi giorni anche due, per portare a San Bartolomeo i prodotti più deperibili quali la ricotta, le tome fresche, mentre i formaggi stagionati venivano portati a cadenza mensile o su richiesta particolare. Quando la produzione era numericamente importante per il loro trasporto a valle i due fratelli utilizzavano il servizio della mula di Bastianin Gastaldi (Cin du Ciò), gestore del Rifugio Garelli, che in alcuni casi provvedeva anche al rifornimento di vettovaglie come pane, farina, scatolame, vino e altre derrate alimentari oltre ad attrezzature al servizio dell'alpeggio. A fine anni novanta Toni, dopo essere sceso a valle come sua abitudine, non fece più ritorno al Gias, colpito probabilmente da un infarto. Drea continuerà ancora per diversi anni a salire il vallone del Marguareis, non potendo resistere al richiamo annuale della Roca 'd Gilu, per ripetere un rito che ormai era entrato non solo nella sua vita quotidiana, ma faceva parte del suo essere con i suoi ritmi, le sue abitudini, il suo mestiere, i suoi ricordi, le sue esperienze. Ormai anziano, quando già le forze stavano scemando sotto il peso delle "vite grame" trascorse per la maggior parte tra le rocche dell'alta valle al seguito del suo gregge, Drea ebbe l'intuizione o forse la fortuna di accogliere come aiuto principiante un giovane di San Bartolomeo, Maurizio Mauro, appassionato della vita libera in mezzo alla natura, fortemente legato alle tradizioni pastorali e valligiane. A lui Drea Gastaldi lasciò come eredità un enorme ed invidiabile bagaglio di conoscenze, frutto di una vita spesa per un lavoro ormai quasi in estinzione, con la speranza che le sue energie fisiche e non solo, potessero trovare una continuità nel futuro del giovane Maurizio.

Lasciato definitivamente il lavoro in alpeggio, Drea ebbe anche un breve periodo di ospitalità presso la casa di riposo di Chiusa Pesio, a seguito di un ricovero ospedaliero; quindi si sistemò definitivamente presso la sua abitazione invernale a tetto Marsaglia di Beinette, dove nel tardo autunno, al ritorno dal suo amato gias, ricoverava le sue pecore in attesa di una nuova stagione sulle sue montagne. Lo incontrai a Casa Meridiana di Chiusa un giorno dell'estate 2017 dove era anche ospitata mia mamma Maddalena, che mancherà nel gennaio del 2018; Drea mi riconobbe nonostante fossero passati almeno dieci anni dall'ultima chiacchierata vicino alla "sua" Roca 'd Gilu, e subito il discorso andò a quei periodi e a quel luogo. Mi ricordò le notti passate ad assistere le pecore partorienti, gli interventi di tipo veterinario per morsicature da vipera, per infezioni alle unghie delle zampe con necessità di far spurgare la ferita infetta, la disinfezione con tintura di iodio, e anche qualche steccatura di arti posteriori rotti in seguito a cadute attraversando la neve ghiacciata della slavina. Mi raccontò pure delle uscite notturne dovute all'abbaiare insistente dei cani forse per la presenza di qualche cinghiale o del lupo e poi delle giornate di pioggia battente con le difficoltà ovvie per la gestione del gregge e dei lavori quotidiani come la mungitura e la produzione casearia. Mi ricordò l'abbandono anticipato del Gias per le prime inattese nevicate settembrine e nei suoi occhi osservavo una luce particolare, un misto tra una lacrima trattenuta, ma in grado di inumidire le palpebre, e un sorriso, spinto da un'immagine amica e familiare uscita dall'album dei ricordi che Drea portava con sé, sfogliandolo di tanto in tanto nei momenti di maggior malinconia.

Avrei voluto condividere con lui altre pagine, altre immagini, altri momenti racchiusi in quell'album, ma il presente e la realtà quotidiana avevano il sopravvento e Drea mi raccontava dell'oggi, delle poche pecore che ancora aveva qui, nella stalla di Marsaglia e che ancora portava al pascolo nei prati di Rifreddo: "L'erba qui è molto bella, la mangiano volentieri" mi disse "e poi è tutto in piano, non devo più salire l'adrit

(così chiamava il versante Est del vallone del Marguareis dove le pecore salivano al mattino per brucare l'erba più fresca e tenera), ma quella della Roca 'd Gilu aveva un altro sapore e la ricotta qui non ha lo stesso gusto". Nel frattempo arrivò da Chiusa la nipote per portargli le provviste per la settimana e fargli qualche lavoro in casa. Ci salutammo con la promessa di rivederci ancora per continuare il racconto della sua vita. Poi arrivò il Covid.

Nel 2023 decisi di andarlo a trovare, perché avevo ancora molte domande da fargli, le tante storie vissute con il fratello e le sue pecore di razza sambucana, la vita in cascina in attesa della nuova salita alla roca 'd Gilu, i segreti per fare una ricotta così deliziosa e anche le motivazioni che lo portarono a condividere col fratello un mestiere così duro e pieno di sacrifici. Volevo anche farmi spiegare come si costruiscono le "canaule" ovvero quei collari in legno che sorreggono le campanelle delle pecore e nello stesso tempo permettono al pastore di trattenere l'animale negli spostamenti nella stalla o nella postazione per la mungitura. So che Drea e Toni utilizzavano strisce di legno di castagno selvatico ma anche di maggiociondolo opportunamente tagliate e messe poi in acqua per renderle flessibili e poterle piegare in base alle dimensioni del collo dell'animale. Dopo aver dato una forma ad U al listello lungo mediamente una cinquantina di centimetri e spesso qualche millimetro, questo veniva posto nel forno del pane per l'essiccazione e per fargli mantenere la forma. In seguito con l'aiuto di un coltello appuntito simile al "Vernantin" si costruiva anche una specie di grosso chiodo di legno con all'estremità una testa a forma rettangolare che, inserita in un foro, pure rettangolare, permetteva con un mezzo giro dello stesso "chiodo" di tenere chiuse le due parti terminali del collare a forma di U; a questo inserto veniva anche attaccata con un filo di ferro o una fettuccia di cuoio la campanella che avrebbe segnalato lo spostamento della pecora durante il pascolo tra le pietraie dei valloni. L'appuntamento era fissato per la settimana dopo la festa di San Michele, 29 settembre, periodo di transumanza e di ritorno a valle degli armenti, delle mandrie in alpeggio: proprio quel giorno sulla Stampa, nella pagina dedicata alla provincia di Cuneo un articolo a firma Mt.B. annunciò l'improvvisa morte di Drea Gastaldi, l'ultimo "bargé" della valle Pesio, nella sua cascina a Tetto Marsaglia, vicino a Beinette, colto da un infarto a ottantasei anni. ■



Sul sentiero da Roca 'd Gilu, agosto 1966