La Casa dei Cognein

Un'economia agropastorale ha caratterizzato la vita di ogni famiglia, residente in Cogne, fino al 1950. Questa, rivolta esclusivamente all'autoconsumo e alla sussistenza, ha avuto un'influenza tutt'altro che trascurabile sull'architettura popolare. Rintracciamo infatti, in una stessa necessità, uguale per tutti, quale quella di dare riparo ai propri componenti, al carico di bestiame in dotazione e alle ingenti provviste indispensabili al sostentamento durante i lunghi mesi invernali di improduttività del suolo, lo sviluppo sul territorio di un modello originale. Si tratta di una tradizione architettonica abbandonata dopo l'ultima guerra, quando le costruzioni iniziarono a seguire un altro indirizzo volto a rispecchiare le moderne esigenze di comfort nonché un'intrascurabile utilizzazione turistica, ma che ci permette di parlare di una casa rurale tipica cognentze per essere stata adottata da ogni abitante nel corso di più generazioni

A parte alcune piccole divergenze, individuabili nella pianta in alcuni casi perfettamente quadrata in altri tendente al rettangolare nella possibilità di ali e annessi non disposti sull'asse centrale e nelle cantine totalmente interrate o semi-interrate a seconda della geomorfologia territoriale, lo schema di costruzione e di distribuzione dei locali era costante in tutte. Osserviamo appunto che, con il loro carattere massiccio, robusto ed impotente, ognuna presentava un piano inferiore ospitante un vasto androne, un civile ed una stalla interamente edificato in pietra, ed uno superiore accogliente il fienile, realizzato con tronchi rozzamente squadrati a colpi d'ascia, disposti orizzontalmente e incastrati nei quattro angoli a mezzo legno.

È comunque da tenere presente che la penuria di legname, a seguito dei disboscamenti effettuati per far fronte alle richieste della miniera e della metallurgia unitamente ad alcuni Editti che regolamentavano l'uso del bosco portò, seppure parzialmente, la pietra ad essere usata nella realizzazione del secondo piano. Non sono effettivamente rare le abitazioni in cui il legno, sotto forma

di tavoloni o semplici tavole, veniva adoperato soltanto più come tampone fra colonne e pilastri in muratura. Ad accomunarle nuovamente tutte il tetto. Sempre a due spioventi e

La comunicazione fra esterno ed interno era garantita da una grande porta, generalmente a due battenti, con soglia talvolta più bassa del piano stradale. Su uno di essi sempre una croce, in legno o ricavata da un pezzo di lamiera, al fine di testimoniare la cristianità di ogni famiglia e un piccolo finestrotto a vetro fisso il cui scopo era quello di fornire un minimo di luminosità all'androne. Questo, con pavimentazione in terra battuta, attraversata lungo tutto il muro retrostante l'intera casa rurale rappresentava il primo vano che si incontrava, una volta varcatone l'uscio. Oltre a dare accoglienza permetteva l'accesso a tutte le stanze del piano terra, al fienile soprastante e alla cantina

Si tratta di funzioni molto importanti ma non uniche in quanto, con una larghezza variabile nell'ordine dei 3-4 m unitamente alla lunghezza vista prima, si prestava particolarmente bene come locale di deposito. Accatastata lungo un muro la legna da ardere. Davanti ad essa sempre un ceppo, per posizionarla e spaccarla a colpi d'ascia tanto da dimensionarla al fine di poter alimentare la stufa. In un angolo o riordinati lungo una parete i semplici attrezzi agricoli del tempo: pale, tridenti, zappe, falci, falcetti, saracinesche per l'irrigazione, etc. In un altro, aghi di conifere ammucchiati, generalmente di larice, abete e pino, il cui prelievo, a manciate giornaliere, trovava utilizzo nello spargimento sulla parte terminale delle lettiere al fine di tenerle sempre ben asciutte allo scopo di garantire ad ogni bovina un confortevole riposo. In ultimo, è da tenere presente che in molte abitazioni rivestiva pure la funzione di alloggio per gli ovini detenuti. Ne erano interessate tutte quelle famiglie che, dotate di stalle ristrette, trovavano una sistemazione per le proprie pecore in un'apposita recinzione in legno costruita, per la necessità, in un suo angolo.

L'apertura di una porta permetteva l'ingresso nel civile. Illuminato da due o tre piccole finestre, a vetri fissi rasenti talvolta il suolo ester no, presentava una pavimentazione fatta di assi larghi e spessi, un perlinaggio come rivestimento delle pareti ed un soffitto anch'esso

Questo di per sé molto basso, al fino di facilitare il riscaldamento della stanza, lo diventava ancora più nella sua parta centrale dove una grossa trave l'attraversava per tutta la sua interezza al fine di dirigerlo e dare sostegno alla pavimentazione del fienile soprastante.

Semplice la stanza, altrettanto semplice l'arredo. Due banchi fissi correvano lungo due pareti e nell'angolo che formavano trovava posto il tavolo. In alcuni casi una piccola credenza, in altri una semplice piattaia, permetteva ad ogni famiglia di dare ordine alle proprie stoviglie rappresentate da semplici scodelle, piatti, coltelli, forchette e cucchiai. Una stufa in ghisa, alimentata a legna, sorretta da alte gambe e presentante sul piano superiore tre o quattro buchi, aperture nelle quali venivano infilate le pentole, offriva a tutti la possibilità di cucinare i pasti giornalieri, oltre a soddisfare ogni ambiente di un minimo di riscaldamento. Sopra una panca sempre due secchi in zinco o alluminio, pieni d'acqua prelevata da una fontana o ancor più semplicemente dal torrente e trasportata, per mezzo di bilanciere, nella collocazione descritta al fine di potersene approvvigionare, grazie all'uso di un mestolo, riposto nelle vicinanze, ogni qualvolta si presentava la necessità d'attingerla.

Dietro alla porta d'ingresso un catino, sorretto da un'intelaiatura metallica e uno specchio a muro, al fine di potersi dare un minimo di pulizia e riordino giornaliero

Ad abbellire il tutto un orologio a pendolo, una lucerna e numerose immagini sacre e di famiglia, che spiccavano lungo le pareti, tutte quante in cornici di legno finemente intagliato.

È da considerarsi che il locale fin qui descritto oltre alla funzione di vano giorno aveva anche quella di dormitorio. Infatti lungo la divisoria con la stalla, i letti. Come materassi semplici pagliericci ripieni, in alcuni casi di paglia, in altri di foglie di melica. Da non dimenticarsi che in molte situazioni civile e stalla erano un tutt'unico ed in questi casi a fare da delimitazione fra i due ambienti erano proprio le testate. Quando non si incontrava questa situazione estrema l'ingresso al locale di detenzione avveniva tramite una porta che dava direttamente sul civile. Porta, che veniva lasciata sempre aperta, allo scopo di ricevere un po' di calore, un po' di riscaldamento da parte degli animali, in quanto la legna da sola non era sufficiente a combattere, a far fronte, al freddo dei lunghi e rigidi inverni. Se questa apertura era un dato di fatto incontrastabile in ogni abitazione, alcuni locali stabulativi presentavano anche un uscio che dava direttamente sull'androne, facilitando così tutte quelle operazioni giornaliere fra stalla ed esterno. oltre ad evitare il transito del proprio carico di bestiame, nel civile ogniqualvolta si presentava la necessità di farlo uscire o rientrare. In ogni stallaggio trovano ospitalità mucche e capre. A segnare i rari posti le mangiatoie allineate, le une alle altre, lungo una parete. Davanti ad esse le lettiere formate da un impianto in legno presentante al suo termine un canale di scolo percorrente tutta la loro lunghezza. In un angolo, un raschietto munito di un lungo manico con cui ripulire l'assito, una scopa, fatta di rami di betulla legati fra loro, per un

riordino generale, una pala dai bordi rialzati per svuotare il canale di raccoglimento organico e una barella, con sopra un cassone chiuso lateralmente, al fine di trasportarlo giornalmente all'esterno. In un altro, un grande recipiente in legno riempito guotidianamente d'acqua. Attorno ad esso piccoli secchi cilindrici, sempre dello stesso materiale, per prelevarla ed abbeverare gli animali. Appesa ad un chiodo sempre una striglia ed una spazzola con cui provvedere, ogni mattina, alla pulizia di ogni capo presente.

Oltre ai bovini e ai caprini in ogni stabbio trovava posto il posatoio delle galline libere di entrare ed uscire, grazie ad una piccola apertura sul muro. Inoltre, quando le stalle si presentavano particolarmente ampie, davano sempre ospitalità anche alle pecore. In questo caso, questo locale, assumeva la funzione anche di camera da letto in quanto su

di un ripiano realizzato sopra alla recinzione alta a contenere gli ovini trovavano sempre pernottamento alcuni componenti della famiglia. Dall'androne, tramite una scala ricavata direttamente sul terreno, si scendeva nella cantina. Questa non occupava mai l'intero sottosuolo sul quale era stata realizzata l'edificazione rustica, ma prettamente ed unicamente la parte sottostante il civile. Infatti, dal momento che gli scavi venivano effettuati manualmente, servendosi della pala e del picco, uno scarso sviluppo in altezza e dimensioni notevolmente ristrette le caratterizzava tutte quante.

A darle tipicità anche il soffitto fatto a volta al fine di renderle fresche e umide, allo scopo di poter mantenere integri, presentabili, belli e sani tutti quei prodotti che, per una giusta conservazione, necessitavano di un ambiente del genere. Infatti ogni famiglia vi depositava propriamente le patate, portava i formaggi a stagionare, trapiantava nella terra porri, cavoli, carote e barbabietole, Inoltre, in ogni locale interrato vi erano sempre due mastelli, uno pieno di carne sotto sale, l'altro contenente verdure messe a macerare, dopo essere state bollite. Quasi in tutte era possibile incontrare alcuni bottiglioni o piccole damigiane di vino, al fine di rallegrare ogni tavola in occasione delle grandi feste, che si presentavano nel corso dell'anno.

Sempre dall'androne, salendo una scala generalmente in legno che dava su di una botola ricavata nel soffitto, si accedeva al fienile. Con uno sviluppo in altezza tale da raggiungere il sottotetto ed estensione superficiale tanto da occupare nella sua interezza il primo piano, questo, rappresentava il locale più ampio presente in ogni dimora rurale. Da un lato del trave maestro le riserve foraggere. Infatti qui, ogni famiglia durante tutto il mese di luglio depositava, giorno dopo giorno, una volta essiccato, il prodotto che riusciva ad ottenere dai propri appezzamenti a prato e grazie alla possibilità di effettuare su di essi un secondo taglio, immagazzinava, nelle prime settimane di settembre, accanto a questo il ricresciuto. Dal momento che queste due raccolte, quantitativamente, non erano in grado di soddisfare le esigenze alimentari del carico di bestiame detenuto, in ogni fienile, durante il periodo estivo, prendevano forma altre due cataste. Una, che era rappresentata da "fieno magro", ossia, da fieno non concimato, si costituiva da quanto ogni nucleo domestico riusciva ad ottenere da una vera e propria rapina lungo i bordi delle strade, dei campi di cereali e di patate, in parti di bosco e su terreni particolarmente scoscesi; l'altra invece, rappresentata da festuca ovina, nasceva dal procacciato messo in atto da ognuno, verso fine agosto, sui terreni comunali situati al disopra del limite superiore della vegetazione

Se metà pavimentazione dava ospitalità alle scorte viste la restante parte era lasciata libera da ogni ingombro. Infatti su di essa dava una grande porta a due battenti che metteva in comunicazione interno con esterno e quindi utilizzata, durante l'estate, come zona di transito dagli uomini con le loro pesanti cariche sulle spalle e, durante l'inverno, come spazio su cui confezionare le singole razioni giornaliere spettanti ad ogni animale residente al piano inferiore. Funzioni importanti ma non uniche in quanto tale parte di fienile veniva utilizzata da ognuno, per alcuni giorni autunnali, come su cui trebbiare, tramite il correggiato, l'intera produzione cerealicola.

Al disopra di quest'area, dai molteplici usi, sempre un soppalco. Su di esso ogni nucleo domestico depositava i cereali appena mietuti e la paglia, una volta privati della loro parte più preziosa, Inoltre, non erano rari i giorni estivi in cui veniva utilizzato come essiccatojo. Infatti, è solo grazie a una breve sosta su di esso, che tutto quel fieno, che entrava nel locale di immagazzinamento in condizioni non ottimali. poteva raggiungere la sua collocazione, dovuta e definita, senza temere deterioramenti.

Al fine di non trascurare alcun dettaglio, in un angolo di questo ampio locale, sempre forche, forconi, taglia fieni, rastrelli, etc. mentre, appesi a chiodi, lungo una parete, slitte per il traino invernale e cuscini riempiti di paglia per agevolare i trasporti estivi.

L'immancabile presenza di un annesso strutturale interveniva a rendere ancora più particolareggiata, caratteristica, unica e tipica ogni

casa rustica cognentze. Questo, realizzato interamente in pietra, si ergeva su una superficie variabile dai 4 ai 5 mg ed era facilmente individuabile non solo perché manifestava un particolare sviluppo in altezza, tale da contrastare con i larghi tetti dei fienili appena descritti, ma anche per la presenza, sulle sue facciate, di tante piccole finestre, tutte quante incorniciate da un collarino bianco. Al suo interno. a pianta pressoché quadrata, cinque locali sovrapposti: una cantina interrata, un vano per la lavorazione del latte, una stanza come guardaroba-deposito, una dispensa e per finire un sottotetto.

Si entrava nell'ambiente utilizzato come casera da una porta che dava sull'androne L'elemento dominante era il focolare racchiuso in un angolo da due pietre e sormontato da un'enorme cappa, collegata ad un camino, per l'esalazione del fumo. Sopra di esso, sospeso ad un braccio girevole, un grande calderone in rame nel quale si scaldava il latte al fine di poterlo cagliare una volta raggiunta la temperatura dovuta. Nelle vicinanze un tavolo con sopra tutta l'attrezzatura necessaria per la sua lavorazione: un'asta in legno, con parte terminale piena di piccoli pioli per spezzettare la cagliata, pezze di stoffa grezza per esaltarla, un contenitore cilindrico, aperto alle due estremità e pieno di piccoli fori, dove depositarla e liberarla del siero rimasto tramite pressatura al fine di ottenere come risultato finale del formaggio Incontestabile in ogni locale era inoltre la presenza di una zangola con cui trasformare la panna in burro. Nella casera si tenevano anche i secchi utilizzati nella mungitura, i paioli, il pentolame, i coperchi e si portavano tutti quegli alimenti, che erano stati cucinati e non consumati del tutto, allo scopo di conservarli per la cena o un pranzo

Con il suo pavimento in terra battuta, per ridurre al minimo il rischio d'incendio e muri anneriti, in quanto la cappa non sempre funzionava nella misura dovuta, quest'ambiente, tramite una scala ricavata direttamente nel terreno, permetteva il raggiungimento della cantina sottostante. Rintracciamo in questa un unico e proprio utilizzo individuabile nell'offrire sosta per due o tre giorni, in caldaie di rame, al latte proveniente da ogni mungitura per determinare la formazione di panna da convertire in burro e latte scremato da tramutare in for-

L'ingresso alla stanza soprastante la casera era reso possibile da un uscio che dava direttamente sul fienile. Qui in grossi cassoni di legno o bauli venivano ripiegati i vestiti e negli armadi a muro riposta la biancheria. Non sono rari comunque i casi in cui la mancanza di mobilio imponeva il riassetto, dei propri abiti, su di una pertica fissata orizzontalmente fra due pareti. In questo vano trovavano deposito anche le pelli degli animali uccisi in attesa di essere vendute, i campanacci durante tutto il periodo di stabulazione, la lana da filare durante le serate invernali ed il filatoio a pedale, quando durante l'estate i lavori agricoli, protraendosi fino a tardi, ne impedivano l'utilizzo. Non era poi raro rintracciarvi pure un letto per dare pernottamento

Sempre dal fienile, tramite scala e apertura di una porta, si raggiun geva l'ambiente sovrapposto. Questo ben arieggiato, in quanto tutte le finestre erano prive di vetri si prestava particolarmente bene come dispensa. Qui in un cassone, a tre spartiti, ogni famiglia teneva i chicchi di segala, frumento ed orzo e le rispettive farine, una volta macinata. In un altro più piccolo, posto nelle immediate vicinanze, si conservava pasta, riso e farina di mais. Appese al soffitto le rastrelliere dove si riponeva il pane, da consumare durante l'anno, dopo averlo cotto, in un giorno prenatalizio, nel forno tradizionale del paese. Dai chiodi. piantati nei vari travetti del soffitto, corde di salsicce e sanguinacci e

ad un parente emigrato che, durante il periodo caldo, si presentava

pezzi di mocetta ad essiccare. Tramite una botola ricavata nel soffitto ci si introduceva nell'ultima stanza da analizzare ossia il sottotetto. Qui venivano depositati tutti quegli oggetti di cui si pensava non averne più bisogno, ma che non venivano buttati in quanto incerti, insicuri, dubbiosi su un loro possibile e prossimo utilizzo.

Bataille de Reines



Sabato 23 settembre 2017 Cogne, prati di Sant'Orso - Valle d'Aosta

ore 9.00 Pesatura bovine

ore 10.00 Esposizione animali della fattoria

Pausa pranzo ore 12.30 Inizio combattimenti ore 15.00 Animazione per bambini ore 18.00 Premiazione bovine

Devétéga de Cogne



Sabato 30 settembre

ore 10.00 Apertura dell'Esposizione Fieristica

ore 10.30 Inizio delle sfilate degli Alpeggi Pranzo "Les Saveurs de l'Alpage" presso i ristoranti convenzionati Proseguimento delle sfilate degli Alpeggi **ore 20.30** Cena de la Devétéya e Serata danzante



Domenica 1° ottobre 2017

Santa Messa ore 10.00

Sfilata in musica e benedizione ore 11.00 degli animali d'alpeggio

ore 12.30 Pranzo "Les Saveurs de l'Alpage" presso i ristoranti convenzionati



FALEGNAMERIA **Bruno Barailler**

lavorazioni in legno per interni ed esterni, porte, serramenti



cell. 338 2976212 falegnameriabarailler@gmail.com





Cose antiche di montagna

COGNE (Valle d'Aosta) Tel. 0165.74424 - 0165.749123



COGNE - Cell.3409369786 peclory@libero.it





VALPORTE

SARRE - Fraz. Saint-Maurice 4 info@valporte.it - Tel. +39 0165 257422



Guichardaz **COSTRUZIONI**

COGNE - tel. 0165.741994



GLAREY ELIO

IMPRESA EDILE

AYMAVILLES

347.9430767

VENDITA MINUTO E INGROSSO **PRODOTTI PER IL TRATTAMENTO** E LA PULIZIA **DEI PAVIMENTI IN PIETRA**

tel. 0165 363275 fax 0165 236636 ierinc.negozio@tiscali.it VENDITA MINUTO ED INGROSSO Macchine ed attrezzatur Forniture alberghiere enti e scuole

Région Autonome Vallée d'Aosta Regione Autonoma Valle d'Aosta Assessant des Activités product de l'Europie, des Palliques de l'et et l'Europiesse de

et de l'Environnement
Assesserate Attività produtt
Energia, Pulliche del lovere
e Ambiente

Ville d'Aoste
Città di Aoste



Foretier Fausto FALEGNAMERIA

GIMILLAN COGNE 340.1812087



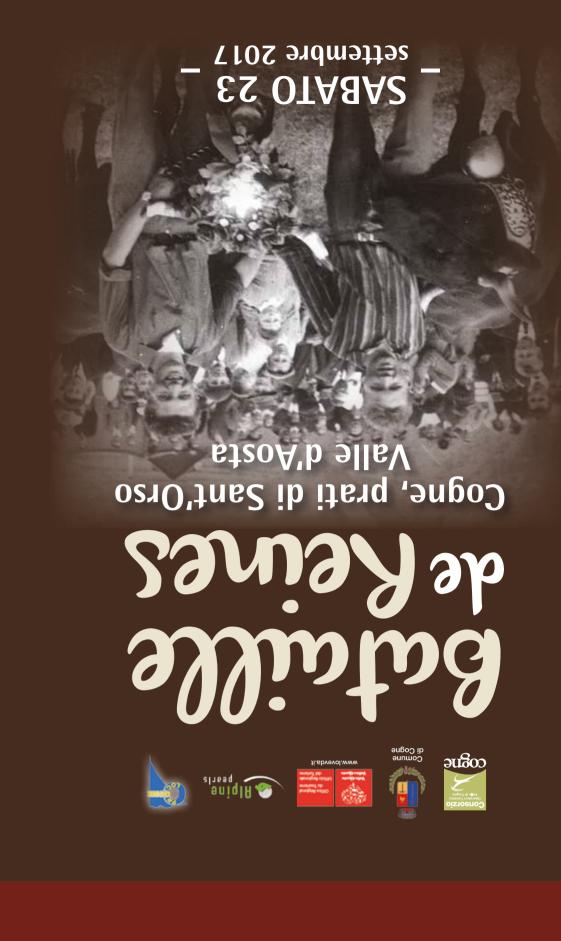
64ª Mostra-Concorso | Aosta, p.za Chanoux · 22-30 luglio - ore10/22

l'Atelier | Aosta, p.za Chanoux · 3-6 agosto - ore 10/22

49° Foire d'été | Aosta, centro storico · 5 agosto - ore 10/21

Esposizione opere premiate 64ª Mostra Concorso | Forte di Bard · 1° ottobre - 1° novembre - ore 10/18

www.regione.vda.it/artigianato













Cogne Country Comme Comm de Cosne Valle d'Aosta

sabato 30 settembre domenica 1° ottobre 2017

> Discesa a valle del bestiame e mercato con prodotti tipici













Via Dott. Grappein, 28 - 11012 Cogne (AO)







Tel. 0165 261396 - age111@realemutua.it



















g.limana@tiscali.it

