I MULINI DI CAINARI

A cura di
CECCATO MIRKO

INDICE

JL MOLIN DE SORA	*Pag. 03*
La Storia	*Pag. 04*
L'Esterno	*Pag. 05 - 06*
La Sala del Buratto	*Pag. 07 - 09*
La Cucina	*Pag. 10*
La Camera da Letto del Mugnaio	*Pag. 11*
La Sala Macine	*Pag. 12 - 13*
La Stua	*Pag. 14 - 15*
La Stanza dei Ragazzi	*Pag. 16*
Approfondimento 1 – La Lavorazione del Lino e della Canapa	*Pag. 17 - 19*
Approfondimento 2 – La Laorazione della Lana	*Pag. 20*
La Legnaia	*Pag. 21*
JL MOLIN DE SOT	*Pag. 22*
La Storia	*Pag. 23 - 24*
L'Esterno	*Pag. 25*
Il Fienile Novecentesco	*Pag. 26*
Il Fienile Settecentesco	*Pag. 27*
Approfondimento 3 – La Fienagione	*Pag. 28*
La Stalla	*Pag. 29*
La Stalla del Mulo "Mùsat"	*Pag. 30*
La Stanza di Mezzo	*Pag. 31 - 32*
Approfondimento 4 – Il Falegname "Marangon"	*Pag. 33*
Approfondimento 5– La Lavorazione del Legno	*Pag. 34 - 36*
La Sala Macine	*Pag. 37 - 38*
EDIFICI CIRCOSTANTI	*Pag. 39*
Masi di "Pianfagheri"	*Pag. 40 - 41*
Approfondimento 6– La Lavorazione del Latte	*Pag. 42 - 43*
Segheria alla Veneziana "Siega"	*Pag. 44*
Approfondimento 7– Il Bosco Antica Fonte di Vita	*Pag. 45 - 47*
La Stalla Demarchi "Bovi"	*Pag. 48*
Casa Demarchi "Bovi"	*Pag. 49 - 50*
Maso Stefani "Spessa"	*Pag. 51*
La Fornace "Calchèra"	*Pag. 52*
EDIFICI COLLEGATI	*Pag. 53*
Casa Fontana "Dei Mulineri"	*Pag. 54*
Casa Stefani "Canevalin"	*Pag. 55*
La Fucina "Fusina"	*Pag. 56*
Approfondimento 8– Il Fabbro	*Pag. 57*

MOLIN DE SORA

LA STORIA

L'edificio venne realizzato attorno al 1779, come testimoniava un'incisione posta sulla vecchia porta di accesso sostituita negli anni cinquanta da "***Nello Fontana***".

Fino ai primi anni del novecento venne gestito dalla famiglia Stefani "***Canevalin***". Nel 1889 una terribile frana, staccatasi a seguito di un'alluvione, distrusse completamente il "**Molin de Sot**", i proprietari iniziarono subito la sua restaurazione ma si indebitarono a tal punto che nel 1903 furono costretti a cedere i due mulini alla famiglia "***Fontana***" il cui capostipite "***Stefano***" aveva garantito con la sua firma il prestito richiesto in banca dal "***Canevalin***". Egli cedette poi l'attività al figlio "***Candido***" che aveva da poco sposato "***Francesca Rattin***" da tutti conosciuta come "***Fanny***".

I Fontana, del tutto impreparati a questa nuova attività, assunsero il "***Giona***" un vecchio operaio dei precedenti gestori, per apprendere l'arte molitoria.

Il "***Molin de Sora***" veniva impiegato per la macinatura di frumento, segale e biada nonché per la pilatura dell'orzo.

Fino al 1890 nel mulino aveva sede anche un osteria, chiusa a seguito di un omicidio, l'oste in lite con un cliente gli lanciò il peso della "***stadèra***" sulla testa e lo ammazzò. Subito preso dal panico si diede alla fuga e nessuno lo vide più.

Alla morte di "***Candido***" i mulini passarono nelle mani dei figli "***Natale***" ed "***Erminio***", quest'ultimo si occupava anche del ritiro delle materie prime nei paesi vicini e della riconsegna ai legittimi proprietari della farina ottenuta dalla loro macinazione. Il trasporto dei sacchi avveniva previo utilizzo di un carro trainato da un robusto cavallo.

Il mulino subì radicali interventi di restauro attorno al 1935 e negli anni cinquanta.

Nel 1966 cessò la sua attività a seguito dell'alluvione che modificò per sempre la fisionomia della Valle, deviando il percorso del torrente. Il "***Molin de Sora***" fu risparmiato dalla furia delle acque in quanto protetto dalla collina naturale posta alle sue spalle.

Il ricordo del Mulino rimase sempre vivo in tutti i componenti della famiglia Fontana, "***Stefania***" la primogenita del mugnaio, nonostante l'alzheimer ricordò le ruote in funzione fino alla fine dei suoi giorni.

Nel 1983 "***Giovanni***", il figlio del mugnaio, vendette i due mulini al nipote "***Stefani Franco***", figlio della sorella"***Assunta***".

Attualmente il "***Molin de Sora***" è di proprietà del Comune di Castello Tesino che ha provveduto al suo restauro e rimessa in funzione.

APPROFONDIMENTO 8

IL FABBRO

Il fabbro veniva chiamato costantemente nel mulino per la manutenzione delle parti metalliche dei macchinari o per richiedere la realizzazione di particolari attrezzature di cui si necessitava.

Il primo passo richiesto per realizzare qualsiasi utensile consisteva nel far riscaldare tra i carboni ardenti della forgia una barra di ferro fino a farla diventar incandescente (circa 800°C) e quindi di aspetto pastoso.

La fiamma veniva alimentata aggiungendo costantemente del nuovo carbone e girando la manovella della forgia in grado di apportare aria sotto la fiamma stessa.

Il pezzo di ferro da lavorare veniva poi afferrato servendosi di lunghe tenaglie e portato all'incudine dove veniva modellato utilizzando le apposite martelline. Per mantenere la plasticità il pezzo veniva più volte riportato sulle braci della forgia.

Gli utensili da taglio venivano poi affilati servendosi di una grossa mola ad acqua azionata da manovella.

Gli attrezzi maggiormente prodotti all'interno della fucina erano quelli impiegati ad uso forestale e nei campi. Tra questi ultimi i più diffusi erano la "***zapa***" , il "***badil***", la "***vanga***" e il "***pic***".

Venivano poi realizzati gli utensili atti alla lavorazione del fieno quali la "***fàlz***", il "***fòrcat***" e il "***fèr del fen***", quelli impiegati per l'abbattimento delle piante nei boschi quali la "***roncola***" e la "***manara***" e quelli utilizzati per il trasporto dei tronchi a valle come le "***cubie***" e il "***zapin***".

Il fabbro provvedeva poi alla preparazione dei "***feri de caval***" e alla ferratura degli animali.

Infine realizzava "***ciodi***", "***broche***", "***seradure***" e "***ciau***" comunemente usate nelle case contadine

LA FUCINA "*FUSINA"*

La fucina era ubicata al pian terreno di in un edificio posto al centro del paese. Nell'ottocento era gestita dalla famiglia Stefani "***Pugnaletti***". Di quel tempo rimane ancora il grande focolare "***fusinal***" annerito dal fumo e alcune antiche attrezzature quali le vecchie pinze, le martelline, l'incudine e la forma impiegata per la realizzazione dei chiodi.
Il resto è stato disperso negli anni passati.
Nel 1940 l'edificio fu acquistato da "***Adolfo Palù***" e adibito a falegnameria novanta. All'interno dell'edificio si conserva ancor oggi il banco da falegname, il tornio e una ricca collezione di attrezzi per la lavorazione del legno. In molte case del paese rimangono ancor oggi i mobili realizzati da questo abile falegname.

Esternamente, sulla facciata che da verso Ronco l'edificio è caratterizzato da pitture a coda di rondine lungo gli angoli e ad ala d'angelo sopra le finestre del primo piano.
Sulla facciata principale conserva invece pitture a mattoncino lungo gli angoli ed è caratterizzato nel sottotetto dalla presenza dei "***graticci***" impiegati un tempo per lo stoccaggio del "***sòrc***" coltivato nei campi della zona.

Una volta pronto il "***sorc***" veniva sgranato impiegano lo "***stèr***" un recipiente cilindrico in legno provvisto in alto di una barra in ferro (posta al centro in posizione orizzontale) che aveva la funzione di consentire la sgranatura. Il "***sòrc***" veniva poi portato a macinare al mulino, in cambio il mugnaio richiedeva la "***minèla***" una quota di farina da trattenere quale ricompensa. Le "***brattee***" del mais venivano impiegate per riempire i "***paioni***" i vecchi materassi di un tempo mentre i "***tutoli***" venivano utilizzati come isolante per pareti divisorie e soffitti.
L'edificio è stato più volte modificato nel corso degli anni, un esempio è dato dalla piccola porta ad arco tamponata nella parte sommitale situata a fianco della scala esterna che da accesso al primo piano.

Sopra la vecchia fucina era ubicata l'abitazione del fabbro costituita da cucina con "***larin***" e da due camere da letto, in una di queste si conserva una piccola nicchia votiva.
La soffitta era raggiungibile attraverso un abbaino esterno al quale si accedeva previo impiego di una scala a pioli.

L'ESTERNO

L'edificio sorge nel bel mezzo di un nucleo rurale caratterizzato dalla presenza di due mulini, i resti di una "***segheria alla veneziana***", una "***calchèra***" e alcune abitazioni con stalla d'impronta settecentesca.
Nel prato retrostante il mulino si nota un piccolo muro in pietra, sopra il quale passano le due canalette "***sìtele***" dell'acqua che alimentano le due ruote del mulino, tale struttura funge da salto per aumentare la forza idraulica dell'acqua. Dietro il muretto è posta una piccola vasca di raccolta arrotondata e delimitata da pietre, presentante sul lato destro una saracinesca che consente di deviare l'acqua quando il mulino non è attivo e sul davanti due sportellini lignei rialzabili "***cateratte***" che aperti permettono invece all'acqua di entrare nelle due canalette. Vengono aperti salendo sulla passerella orizzontale posta sopra le canalette. L'acqua arriva attraverso l'antica roggia delimitata da pietre (recuperata durante il restauro) e inserita direttamente nel torrente. Per mezzo di una saracinesca situata sullo stesso è possibile deviarne il flusso verso la roggia, a seconda del bisogno. L'acqua arriva attraverso l'antica roggia "***roda"*** delimitata da pietre (recuperata durante il restauro) e inserita direttamente nel torrente. Per mezzo di una saracinesca situata sullo stesso è possibile deviarne il flusso verso la roggia, a seconda del bisogno. Le "***rode***" venivano realizzate impiegando il "***cavarode***" una sorta di zappa provvista ad una estremità di un tagliente piatto verticale, utilizzato per tagliare il cotico erboso e all'altra di una lama a piccone atta a scavare il terreno.

Il mulino è caratterizzato dalla presenza di due ruote lignee a cassettoni, l'una, quella più interna, permette il funzionamento della macina del frumento, l'altra, quella più esterna, di dimensioni minori il funzionamento del pestino dell'orzo.
Prima del restauro le due ruote non erano da tempo più visibili. La prima appariva nella sua integrità fino agli anni ottanta, la seconda era scomparsa già negli anni cinquanta, a seguito dei lavori di restauro che attraverso un sistema a cinghie convogliò il lavoro del pestino e della macina solo su di una ruota, quella più interna.
L'attuale ruota della macina è stata integralmente ricostruita, mentre quella del pestino proviene da un vecchio mulino sito in località "***Berni***".
Le due canalette che portano l'acqua alle ruote sono sorrette da cavalletti lignei. Entrambe arrivano in posizione orizzontale qualche metro dopo il già citato muretto di salto. A questo punto quella più interna scende molto inclinata, quasi verticale, sopra la ruota che mette in funzione la macina del frumento facendo cadere l'acqua nei suoi cassoni. La seconda scende invece con una inclinazione minore sulla ruota più esterna, facendo cadere l'acqua direttamente sulla stessa.

La parte inclinata delle due canalette prende il nome di "***doccia***".
L'acqua che scende dalle due ruote, viene oggi convogliata nel ruscello situato d'innanzi alla vecchia segheria. Un tempo veniva invece raccolta in una seconda roggia che passava sotto il primo gradino di accesso al mulino e transitava lungo i muri perimetrali dei prati sovrastanti per poi cadere a caduta libera ad alimentare la ruota del "***Molin de Sot***".

Molti in paese ricordano "***Francesca Rattin***", la mugnaia intenta a lavare i panni nelle fredde acque della roggia, appoggiata alla "***lasta***" posta all'inizio del muro situato poco oltre i gradini d'ingresso.
In passato le due ruote erano state coperte da un tetto per proteggerle dalle intemperie, eliminato dopo pochi anni di utilizzo in quanto ritenuto inefficace, di esso rimangono solamente i supporti metallici murati nella parete del mulino, utilizzati per sostenere la sua struttura portante.
La facciata principale dell'edificio manifesta i segni di notevoli interventi di ampliamento susseguitisi nel corso dei decenni passati (sovrastrutture, finestre tamponate, ecc.)
Sotto la finestra inferriata che illumina la "sala del buratto", un tempo era posta la "***pila***", un antico mortaio in pietra antecedente al pestino conservato all'interno del mulino, impiegato per la pilatura dell'orzo. La "***pila***" era costituita da un unico cratere ed era caratterizzata dalla presenza di due incassi a coda di rondine, punti d'innesto della struttura di sostegno di un grosso pestello ligneo posto verticalmente. Quest'ultimo presentava la cappoccia rivestita da lamina metallica ed era azionato da una ruota idraulica. Negli anni cinquanta, ritenuta inutile, venne impiegata come zoccolo di fondamenta di un piccolo fienile "***barc***", utilizzato come legnaia. Con i recenti restauri è stata recuperata e posizionata a fianco della passerella che conduce al "***Molin de Sot***".

Una scalinata in lastre di pietra consente il raggiungimento della porta d'ingresso, sulla destra della quale si nota un piccolo appendino ligneo al quale venivano appese le tre "***stadère***" del mulino attualmente conservate altrove. La prima, di origini molto antiche era austriaca caratterizzata da pomolo in ottone e peso in ferro da 2 kg, la seconda di introduzione più recente era italiana e dotata di peso in ottone, la terza di capienza maggiore rispetto alle altre proveniva da un vecchio mulino di "Caoria".
Ai lati della scala si trovano due vecchi prugni e due grandi macine in pietra provviste di un doppio cerchione in ferro e caratterizzate dalla presenza di un foro centrale con incasso a coda di rondine. Provengono da un mulino di "***Transacqua***", molti sono gli abitanti del paese che ricordano ancora quando "***Ermino Fontana***", con la sua slitta trainata da un robusto cavallo le trainò le fino a qui, intendeva utilizzarle nel "***Molin de Sot***" ma questo progetto non venne mai portato a termine.
Un tempo erano poste sotto la finestra della camera da letto del mugnaio.
L'accesso al mulino è consentito anche da due porte poste sul retro dell'edificio, la prima simile ad una piccola porta di "***tàbia***" immette nella ex legnaia, l'altra nella "***sala macine***" entrambe poste al primo piano.
Durante l'ultimo intervento di restauro è stato ripristinato il tetto in "***scandòle***".

CASA STEFANI "CANEVALIN"

In questo edificio, sito a pochi passi dalla fontana del paese, abitava la famiglia Stefani " ***Canevalin***" proprietaria nell'ottocento dei Mulini.
L'abitazione è caratterizzata esternamente da pitture a mattoncino lungo gli angoli e dalla presenza di un ampio portico dai bordi dipinti, sotto il quale un tempo transitavano i carri.
Alcuni anni fa la parte sommitale del portico è stata tamponata ed al suo interno è stata realizzata una camera da letto. L'edificio si componeva in origine di due soli locali costituiti da camera da letto e cucina, disponeva inoltre di cantina e soffitta autonomi.
Esternamente, a lato del portico è presente un affresco realizzato nel 1765, tale data la si poteva leggere fino a qualche anno fa al centro della parte sommitale della pittura. Fu realizzato da un anonimo pittore girovago in cambio di pochi denari, vitto e alloggio.
L'affresco è racchiuso in una cornice quadra dipinta in finto marmo di tonalità rossa. Al centro è raffigurata la Madonna del Rosario con in grembo il Bambin Gesù. Entrambe stringono in mano il Sacro Rosario. Sulla sinistra della Vergine è rappresentato Santo Stefano che tiene in una mano la palma del Martirio e nell'altra il sasso che lo ha ucciso. Sulla sinistra invece San Giovanni con lo sguardo protratto verso il volto della Madonna. Sopra ai due Santi sono riportati i rispettivi nomi dialettali "***Stefeno***" e "***Gioanei***".

CASA FONTANA "*DEI MULINERI*"

L'edificio situato al centro del paese venne realizzato nel 1800 e adibito a scuola conseguentemente alla riforma di "***Maria Teresa d'Austria***" che prevedeva che tutti i suoi sudditi avessero diritto ad un'istruzione indipendentemente dal ceto sociale.

Nel 1900 quando venne realizzata la nuova scuola venne veduto dal comune ed acquistato dalla famiglia Fontana che lo adibì in parte a magazzino per stoccare i sacchi della farina prodotta nel mulino e in parte ad abitazione privata. Essendo i locali del mulino molto ristretti e avendo il mugnaio ben quattordici figli, in questa abitazione scendevano a dormire le figlie femmine.
L'edificio nel settanta venne poi riveduto, oggi è di proprietà privata.

LA SALA DEL BURATTO

Varcata la soglia di ingresso si raggiunge la "***sala del buratto***". Qui oltre che agli ingranaggi che mettevano in funzione il pestino dell'orzo e la macina del frumento si trovava il banco della farina, la pesa e gli altri arredi tipici del mulino (madia, stèri, ecc.)

Gli ingranaggi erano suddivisi in due distinte strutture, la prima, quella posta nei pressi della finestra metteva in funzione il pestino dell'orzo, l'altra, quella più interna metteva in moto la macina del frumento, entrambi situati sul soppalco superiore sorretto da robuste travi verticali "***castello di molitura***".
Il sistema di ingranaggi che metteva in funzione il pestino dell'orzo era costituito da una ruota a cassettoni esterna in larice collegata attraverso un braccio ligneo ad una ruota dentata interna posta verticalmente i cui denti si incastravano con quelli di un'ulteriore ruota orizzontale collegata per mezzo di un secondo braccio ligneo alle due molazze del pestino.

Il sistema di ingranaggi che metteva in moto la macina del frumento era pur esso costituito da una ruota a cassettoni esterna di dimensioni maggiori rispetto alla prima, collegata per mezzo di un braccio ligneo "***fuso***" ad una ruota dentata posta verticalmente "***lubecchio***", i cui trentasei denti si incastravano nelle traversine verticali "***fuselli***" del "***rocchetto***" (piccolo cilindro costituito da sette traversine verticali distanziate tra loro e racchiuse all'interno di due cerchi lignei). Il "**rocchetto**" era fissato ad un braccio in ferro verticale, provvisto nella parte terminale di un perno a farfalla la "***nottola***", quest'ultima era inserita direttamente nella macina superiore del frumento e ne permetteva la messa in moto. Ad ogni giro della ruota esterna corrispondevano sei giri di macina.

Accanto agli ingranaggi della macina era posta la "***temperatoia***", un ingranaggio a vite che consentiva di alzare od abbassare la trave di sostenimento della putrella su cui era innestato l'asse del rocchetto. Ciò permetteva di avvicinare od allontanare la macina superiore a seconda della grana della farina che si voleva ottenere.
Gli ingranaggi realizzati interamente in legno di larice subirono notevoli modifiche attorno agli anni cinquanta, le ruote dentate furono private dei loro denti in carpino, ed alzate, il lavoro del pestino e della macina un tempo distribuito su due ruote assestanti venne convogliato su di un'unica ruota,

quella più interna, collegando i vari ingranaggi interni per mezzo di un sistema di cinghie.
Il lavoro fu reso necessario allorché la popolazione locale si lamentò per l'eccessivo rumore prodotto dal movimento delle ruote.
Durante i recenti lavori di restauro è stato interamente ripristinato l'antico sistema di ingranaggi così come era in origine rispettando tipologia costruttiva e materiali d'impiego.

Il banco della farina "***buratto***" (***borracina***) venne realizzato l'11/05/1939 come testimonia un incisione posta sul retro ed è ancora in perfetto stato di conservazione. Al suo interno era posto il "***burattello***" un grande setaccio cilindrico inclinato provvisto internamente di pale lignee mobili e rivestito esternamente per 5/6 da una tela presentante maglie molto fini, e per 1/6 da una rete in ferro con maglie più grossolane. La prima ricopriva la parte iniziale del "***burattello***" la seconda quella terminale. La tela, fatta arrivare appositamente da Milano, veniva avvolta attorno al "***burattello***" da "***Natalia***", se ne avanzava qualche brandello preparava per le figlie delle fascette per capelli.
Il"***burattello***" era inserito direttamente nel sistema di ingranaggi della macina del frumento dal quale riceveva il moto che gli consentiva di ruotare in senso orario.
La farina scendeva dalla macina per mezzo di una canaletta lignea direttamente nel "***burattello***", qui la più fine veniva setacciata cadendo nel sottostante cassone. Generalmente quando scendeva la prima farina sotto il "***burattello***" veniva posta un asse lignea per controllare la qualità del macinato, se ritenuta buona, l'asse veniva spostata così che la farina poteva cadere nel cassone. Il cassone era chiuso da uno sportello ligneo inclinato. La farina veniva asportata servendosi di particolari palette lignee di forma trapezoidale, quattro di queste sono ancora presenti all'interno del mulino.
Il "***burattello***" ruotando spostava in avanti la farina di dimensioni medio - grosse. Verso la parte terminale dello stesso era posta la rete in ferro con maglie leggermente più grossolane così che il macinato di medie dimensioni ovvero il "***semolino***" cadeva in una sorta di canaletta con apertura a ghigliottina e terminante ad imbuto per favorire il caricamento dei sacchi. Talvolta il semolino veniva convogliato nel sottostante cassetto e da qui riversato nella "***tramoggia***" per sottoporlo ad una seconda macinatura.

La farina più grossolana e le parti di scarto venivano asportate per mezzo una porticina laterale, facendole cadere in un piccolo banchetto sottostante terminante ad imbuto e provvisto di un piccolo cassetto all'interno del quale erano riposti tutti gli attrezzi impiegati per riparare il "***burattello***". La manutenzione poteva essere effettuata aprendo due sportelli situati sul retro del "***buratto***", l'uno posto orizzontalmente sulla faccia superiore, l'altro verticalmente sulla parte sommitale del lato adiacente alla scaletta che consente l'accesso al piano superiore.
La farina più grossolana e le parti di scarto venivano impiegate come mangime per gli animali.

EDIFICI COLLEGATI

LA FORNACE "*CALCHERA*"

Venne realizzata nel 1875, come testimonia un incisione posta su di un masso situato nella parte sommitale della stessa (in alto a destra).

Rimase in funzione fino al 1967, l'ultimo ad utilizzarla fu Giovanni Fontana. Negli anni settanta fu riempita con del materiale ma si riconoscono ancor oggi la tipica forma ad imbuto e la volta della grande bocca d'alimentazione del focolare.

La calce in genere veniva preparata in grande quantità utilizzando pietre calcaree. Alla base della "***calcherà***" venivano poste le pietre sopra le quali veniva poi appoggiata la catasta di legna. La cottura durava tre giorni e tre notti dopo di che le pietre venivano asportate e frantumate con delle grosse mazze in ferro.

La calce veniva poi portata nei pressi delle case e conservata nella "***bùsa della càlzina***" che veniva coperta con delle assi in legno sopra le quali veniva poi gettata della terra. Al momento del bisogno la "***bùsa***" veniva riaperta, si asportava il quantitativo di calce necessario e poi la si richiudeva.

La calce veniva comunemente impiegata per dipingere le case sia internamente che esternamente. Talvolta dove morivano persone per gravi malattie quali la "***Spagnola***" e la "***Tisi***" la calce veniva utilizzata per dare lo "***scialbo***", disinfettare le pareti della stanza del defunto.

Il mulo veniva fatto entrare direttamente nel locale, caricato con i sacchi e poi fatto uscire.

I sacchi venivano realizzati in lino o in canapa e presentavano un monogramma con l' iniziale del nome e del cognome del loro proprietario, ciò permetteva di identificarli facilmente.

Al "***buratto***" è appeso un piccolo quadretto rotondo rappresentante il Sacro Cuore di Gesù, segno votivo, per richiedere la protezione divina.

Nei pressi del pestino pende dal soffitto un gancio ad "***U***" al quale un tempo veniva appesa la grande "***stadèra***" impiegata per pesare i sacchi della farina. Talvolta, quando i sacchi erano molto pesanti si utilizzava una struttura lignea con base e fianchi laterali sui quali poggiava una traversina legata per mezzo di una catena al già citato gancio. Al centro di questo supporto veniva poi fissata la "***stadèra***". Quando la struttura non era impiegata, veniva posta alla sinistra della porta d'ingresso e sfruttata per sostenere i tre secchi utilizzati dalla mugnaia per depositarvi gli avanzi che venivano destinati all'alimentazione dei maiali allevati dalle famiglie delle figlie "***Natalia, Assunta e Maria***". Francesca era molto attenta a riempire uniformemente i secchi, non voleva far torto a nessuna.

Al centro della stanza pende dal soffitto un ulteriore gancio ad "***U***" utilizzato un tempo per sorreggere il grande setaccio quadro impiegato per la setacciatura dell'orzo.

La luce entra nella stanza tramite una finestra presentante un inferriata. Il suo davanzale veniva impiegato come scrivania per registrare la contabilità.

Subito sotto l'ampio gradino che costeggia il banco della farina si trova una botola segreta ben mimetizzata con il pavimento della stanza. Il locale sottostante (1,20 m x 0,60 m) veniva utilizzato durante guerra per nascondere i sacchi della farina alle razzie dei tedeschi. Successivamente venne sfruttato come "***bùsa de le patate***" per conservarvi le patate sempre presenti sulla tavola della famiglia Fontana.

In fondo alla stanza è posto il "***larin***", un grande focolare aperto in pietra provvisto di "***mussa***", un sostegno ligneo mobile al quale veniva appeso il paiolo della polenta.

A fianco si trova la piccola scaletta che consente di salire al piano superiore.

Sopra la porta di ingresso e a fianco erano poste due mensole sulle quali venivano deposti i vari attrezzi impiegati per la manutenzione del mulino (raspe, martelline per la battitura delle macine, ecc.).

A fianco dell'ingresso si trovava una porta che permetteva la comunicazione con la vecchia camera da letto del mugnaio. Nel 1935 venne tamponata allorché ne venne aperta una nuova comunicante direttamente con la cucina. Al suo posto venne posizionato un alto mobile presentante alla base due portine in legno e in alto due porte vetrate, impiegato per conservarvi i registri di carico/scarico. Durante gli ultimi lavori di restauro è stata riaperta la vecchia via d'ingresso, è ritornata così alla luce l'antica soglia in pietra rossa del "***Broccon***".

Accanto ad essa è posto un appendino ligneo al quale veniva appesa la piccola "***stadèra***" a piatto utilizzata per pesare piccole quantità di cereali.

Una seconda porta situata nei pressi del "***larin***" consentiva l'accesso alla vecchia cucina.

Tra le due porte sopra citate notiamo una porticina lignea incassata nella parete, questa era la vecchia bocca di alimentazione del "***fornel a mùsat***" situato nella camera da letto del mugnaio, demolito quando venne realizzata la cucina, in quanto la stanza venne ridotta di dimensioni.

LA CUCINA

La cucina venne realizzata nel 1935, là dove si trovava un tempo la stalla del mulo. Tale data è testimoniata da un graffito esterno posto sopra la finestra del locale, ampliata proprio in quella occasione. Le forme arrotondate della vecchia stalla si notano ancor oggi sul lato di settentrione, qui si trovava un tempo la greppia dell'animale.

Venne realizzata a seguito di un incidente famigliare, una delle figlie del mugnaio "***Maria***" che stava passeggiando nella sovrastante legnaia con in grembo il fratellino "***Nello***" si ritrovò sulla schiena del mulo a seguito del cedimento del pavimento della stanza.
Il soffitto venne ricostruito utilizzando piccoli bastoni in legno di nocciolo. Le dimensioni del locale vennero ampliate, spostando la parete della vicina camera da letto del mugnaio di circa 80 cm. La presenza di una vecchia trave sul soffitto ci indica dove era posta un tempo la parete divisoria.
Per consentire l'accesso alla camera del mugnaio venne aperta una nuova porta comunicante direttamente con la cucina. Alla sua sinistra, venne posta una capiente "***cassa della legna***", qui "***Francesca***" era solita far sedere i suoi ospiti.
Il pavimento della stanza presentava due diverse tipologie di piastrelle intervallate tra loro, l'una grigia con marmi neri, l'altra marrone con marmi rossi.
In corrispondenza del davanzale della finestra che dà luce alla stanza si trova ancor oggi un vecchio lavandino in graniglia ad una sola vasca con piano d'appoggio, sul quale è stato posizionato un vecchio "***spazet***", impiegato per la pulitura dei vari utensili.

Sotto al lavandino sono posti dei ganci ai quali venivano appesi i secchi di rame "***cazidrei***" e i bronzi "***brondi***". Ad un gancio è stato appeso un antico secchio ligneo con manico in ferro utilizzato un tempo per attingere l'acqua dalla roggia. Sopra al lavandino è stato collocato un bel portasapone in metallo con decorazioni a rilievo.
Nel locale si trovavano due bocche del focolare, la prima più antica collegata con la cappa del "***larin***" situato nella sala del buratto, la seconda posta sopra la parete occupata un tempo dalla greppia del mulo e di introduzione più recente (chiusa con il restauro). La stufa "***spolèr***" era un tempo in muratura. ***"Fanny"***, figlia di "***Lina***", una delle figlie più giovani del mugnaio ricorda ancora, quando da bambina andò ad accendere il fuoco al mattino presto, non accorgendosi che sulla stufa lo zio "***Giovanni***" aveva posto le sue "***dalmède***" che si bruciarono subito.

Poco resta degli arredi originali del locale se nonché un tavolo torniato presentante due cassetti.
Il mobilio fu asportato dalla famiglia Fontana allorché abbandonò l'edificio.
Durante i lavori di restauro è stata demolita la parete divisoria con la camera del mugnaio creando un unico locale. La pavimentazione è stata realizzata interamente in legno conferendo all'ambiente un caldo aspetto.
Nel locale è stato posizionato un tavolo provvisto di sedie impagliate che verrà utilizzato per la degustazione della polenta prodotta con la farina macinata nel mulino. E' inoltre stata esposta una piccola panchina in legno e alcune vecchie attrezzature d'uso domestico tra queste il "***zest de la verdura"***, la "***schiumarola"*** in ferro, una piccola "***grondal***" utilizzata per il trasporto del latte e due "***mèscole"*** della polenta.

MASO STEFANI "*SPESSA*"

Appartiene alla famiglia Stefani "***Spessa***" da decenni.
Situato nei pressi dei mulini, rappresenta una testimonianza edilizia tipica della Valle. E' realizzato interamente in muratura ad eccezione del fienile intervallato da assi lignee.
E' costituito da due diverse celle edilizie, l'una destinata a stalla e fienile, l'altra ad abitazione caratterizzata dalla presenza della "***ritonda***":
L'accesso alla stalla è consentito attraverso una porta situata sulla facciata principale dell'edificio. Internamente conserva la vecchia mangiatoia lignea utilizzata per alimentare i bovini e il classico canale di scolo delle deiezioni. Molto interessante anche il "***fèner***" utilizzato per gettare qui direttamente il fieno dal fienile. L'ambiente è illuminato da un ampia finestra.
Sopra la stalla è posto il fienile realizzato parte in muratura e parte con assi di legno. Due sono le vie di accesso, la piccola porta posta sulla facciata principale dell'edificio e il grande portone situato sul lato opposta alla "***ritonda***". Dal fienile per mezzo di una scala è possibile accedere alla soffitta dello stabile.

Una seconda porta, situata al pian terreno e caratterizzata da un bel pomello metallico consente di accedere all'abitazione.
Varcata la soglia si raggiunge un piccolo corridoio sul quale si aprono le due porte delle cantine impiegate un tempo per la stagionatura del formaggio e la conservazione dei vari generi alimentari.
La prima di dimensioni maggiori è ben illuminata da una finestra posta sulla facciata principale dell'edificio, la seconda più minuta è molto buia. Particolare è la finestra interna posta sulla parete divisoria tra i due locali.

Sul fondo del corridoio una scala consente di salire al piano superiore dove si apre la grande cucina annerita dal fumo a causa della presenza del "***larin***", un grande focolare in pietra un tempo circondato da panchine sulle quali si era soliti sedere per riscaldarsi davanti al fuoco nelle fredde giornate invernali. Alla sua base solitamente era posto un treppiede in ferro triangolare utilizzato per sorreggere il "***fasolèr***", una pentola d'ottone provvista di lungo manico che veniva impiegata per la cottura dei fagioli e di altri genere alimentari. Il "***làrin***" è posto all'interno della "***ritonda***".
Dalla cucina è possibile accedere alla camera da letto caratterizzata dalla presenza del tipico "***fornel a mùsat***".

attraverso una botola situata al centro del "***larin***". Sulla parete opposta al "***mùsat***" è appesa una vecchia piattaia, unico arredo originale rimasto.
Dalla "***stua***" si accede in una seconda camera da letto di dimensioni minori rispetto alla prima, illuminata da una sola finestra.

Il secondo piano è caratterizzato da un ampio corridoio sul quale si aprono due porte, la prima immette in una camera da letto presentante una sola finestra, la seconda in un ulteriore camera da letto di dimensioni maggiori illuminata da due finestre. Interessante il "***fornel a mùsat***" incastrato tra la parete divisoria che delimita le due camere, posto per metà nell'una e per metà nell'altra, questa soluzione permetteva di riscaldarle entrambe. Veniva alimentato dal corridoio.
Attraverso una scala a pioli è possibile accedere alla soffitta.
Il tetto è rivestito da lamiere in zinco, parte di esso è ancora in "***scandòle***".
Nel prato circostante all'edificio notiamo ancor oggi un piccolo orto famigliare circondato da un recinto ligneo costituito da piccole assicelle poste verticalmente e chiuso da cancelletto . Era adibito alla coltivazione di "***rave***", "***zigole***" , insalate, carote, patate ed altri piccoli ortaggi. Il resto del prato era in parte destinato alla coltivazione del "***sorc***" e del "***lin***" e in parte sfruttato per la produzione del fieno.

LA CAMERA DA LETTO DEL MUGNAIO

La camera da letto del mugnaio venne ridotta di dimensioni nel 1935 conseguentemente ai lavori di realizzazione della cucina. Qui dormiva "***Erminio***", il figlio del mugnaio che aiutava il padre a portare avanti l'attività.

L'accesso alla camera era dato un tempo da una porta comunicante con la sala del buratto, tamponata quando ne venne aperta una nuova comunicante direttamente con la cucina. Coi recenti restauri la vecchia via di accesso è stata ripristinata.
In un angolo della stanza si trovava il "***fornèl a mùsat***" demolito conseguentemente ai lavori degli anni trenta in quanto appoggiato alla parete spostata. La traccia del vecchio fornello è stata dipinta sulla parete per individuarne l'antica ubicazione.
Anche in origine il pavimento di questo locale era costituito da assi lignee.
La luce viene ancor oggi garantita attraverso una finestra presentante vetri dipinti di bianco nella parte basale che consentono di tenere lontano lo sguardo agli occhi indiscreti.
L'arredo originale della stanza è stato completamente disperso.

Coi recenti lavori di restauro è stata demolita la parete divisoria con la vicina cucina creando uno spazio del tutto funzionale. Nel locale è stato posizionato un vecchio armadio con cassetto interno. Dietro l'anta che lo chiude sono custoditi sulle mensole, i registri di carico/scarico del mulino e alcuni antichi attrezzi legati all'attività molitoria: due "***stèri***" (recipienti lignei di forma ovale utilizzati un tempo come strumenti di misura per i cereali), quattro palette lignee trapezoidali con angoli arrotondati, ciascuna di diverse dimensioni, atte ad asportare la farina dal cassone del "***buratto***", quattro setacci con maglie in ferro impiegati per crivellare i vari prodotti macinati nel mulino ed eliminare quindi le loro impurità. Queste attrezzature appartenevano ancora alla famiglia "***Canevalin***". Nel cassetto sono invece conservate varie tipologie di macinato, da quello più grezzo a quello più fine.
Sotto la finestra notiamo la vecchia madia, utilizzata per lo stoccaggio della farina, provvista di tre scomparti interni di diversa capienza. Sopra ad essa sono stati posizionati altri due "***steri***", l'uno ovale e l'altro cilindrico provvisto nella parte sommitale di una sottile barretta in ferro posta orizzontalmente impiegata per la sgranatura delle pannocchie. Accanto alla finestra sono appesi due setacci di diverse dimensioni appartenuti alla famiglia Fontana.

Fa parte dell'arredo anche un antico baule militare di forma rettangolare realizzato in legno e rivestito esternamente da sottili lamine in ferro che lo ricoprono quasi totamente. Sono inoltre presenti alcuni attrezzi d'uso rurale impiegati un tempo dai vecchi proprietari del mulino tra i quali: il "***fer del fen***", tre ***"canaole"*** (collari delle capre) di cui una provvista di ***"brondina"*** (campanella), tre fiaschette e una damigiana per la conservazione del vino, due trappole per i topi, una "***mazzola***" utilizzata per la battitura del lino, un "***matarèl***" per stendere la pasta e i "***peteni de le giasene",*** pettini atti alla raccolta dei mirtilli.

LA SALA MACINE

Qui si trovano ancor oggi in perfetto stato di funzionamento la "***macina del frumento***" e il "***pestino dell'orzo***".
La sala è costituita da un pianale ligneo sorretto da travi verticali "***castello di molitura***" ed è posta sopra gli ingranaggi che mettono in funzione le due macchine molitorie. L'accesso è consentito da una scaletta lignea posta nella sottostante "**sala del buratto**". Altre vie d'accesso sono date da una porta lignea esterna situata sul retro dell'edificio e da una seconda porta comunicante con la "***stua***" raggiungibile salendo i due gradini posti tra la macina del frumento e il pestino.

La macina del frumento è costituita da due grossi blocchi in granito "***mole***" posti l'uno sopra l'altro.
La macina inferiore è caratterizzata da un foro centrale all'interno del quale gira il braccio in ferro collegato al "***rocchetto***", presenta la faccia sommitale convessa e rimane ferma, quella superiore ha superficie basale concava e ruota favorendo la macinazione del prodotto. Il movimento le è dato dal sottostante sistema di ingranaggi nel quale è inserita per mezzo di un perno a farfalla "***nottola***".
Le superfici di contatto tra le due macine presentano profondi solchi a raggiera.
La macina concava, presenta un foro centrale ed è ricoperta da una sottile cassa cilindrica in legno che ha la funzione di evitare che la farina fuoriesca dai bordi. Sopra la stessa è posta la "***tramoggia***" una sorta di grande imbuto ligneo realizzato nel 1939 da "***Stefani Francesco***", nella quale viene riversato il frumento da macinare. Può contenere fino a 90 kg di prodotto. Alla base della tramoggia è ancorato tramite due catenelle in ferro un dosatore ligneo, ovvero una piccola vaschetta provvista di fondo e chiusa su tre lati, comunemente chiamata "***tafferia***" alla quale viene conferito un andamento ondulatorio attraverso l'ausilio di una molla. Questa continua vibrazione è in grado di garantire una regolare caduta della materia prima nel foro centrale della sottostante macina che ruotando favorisce la macinazione del prodotto. Terminata tale operazione la farina scende attraverso una canaletta lignea, posta esternamente e provvista nella parte sommitale di sportellino d'ispezione, al sottostante banco della farina. Alla sommità del lato aperto della "***tafferia***" è posto un piccolo cilindretto ligneo orizzontale al quale è fissata una cordicella, quest'ultima scorre su di una piccola carrucola posta esternamente alla tramoggia ed è collegata ad una piccola manopola in legno che ne regola la tenuta in tensione. Girando la manovella è possibile aumentare o diminuire l'angolo d'inclinazione della "***tafferia***" a seconda della quantità di cereale che si vuole far cadere tra le due macine. Esternamente al dosatore penzola un cilindretto in ferro, quando il frumento all'interno della "***tramoggia***" finisce il cilindretto cala andando a sbattere contro il beccuccio metallico saldato al piccolo anello collocato all'estremità del foro centrale della macina superiore. Questa sorta di campanello di allarme permette di avvisare il mugnaio che la "***tramoggia***" deve essere caricata nuovamente.
Ai piedi della macina si trova il perno che permette il funzionamento della "***temperatoia***", un ingranaggio a vite che consente di alzare od abbassare la macina concava a seconda della grossezza della farina che si vuole ottenere, in particolar modo viene utilizzata per la seconda macinazione del prodotto.

CASA DEMARCHI "*BOVI*"

Venne realizzata all'inizio del 1800, appartengono alla struttura i prati che la circondano e arrivano a toccare le mura perimetrali del "***Molin de Sora***".

Attorno agli anni cinquanta venne ampliata, incorporando nell'edificio il piccolo fienile annesso. Una crepa posta sul muro esterno della casa, formatasi in seguito ad una scossa di terremoto nel 1965, indica la separazione tra l'originaria cella edilizia e quella di più recente realizzazione.
La facciata dell'edificio è caratterizzata dalla presenza di numerose finestre che offrono un ottima illuminazione alle stanze interne.
Le due porte lignee che si aprono al piano interrato immettono nelle cantine. Il primo locale a volta a botte, è caratterizzato da un'unica cella e veniva utilizzato un tempo per la conservazione delle patate, il secondo è suddiviso in due diverse stanze, di cui una finestrata e veniva impiegato come deposito per le derrate alimentari.
Varcato il piccolo portico situato al piano superiore è possibile accedere ai locali dello stesso o salire al secondo piano attraverso un scala lignea posta lateralmente e chiusa da portoncino.
Al primo piano troviamo la cucina, caratterizzata dalla presenza del "***larin***", il grande focolare aperto sormontato da cappa dalla quale scendeva la "***sègosta***" una catena a grossi anelli alla quale veniva appeso il paiolo della polenta o il bronzo impiegato per la preparazione del minestrone. La presenza del focolare fa si che il locale appaia molto annerito dal fumo. Il "***larin***" veniva utilizzato anche per la tostatura dell'orzo utilizzato per la preparazione del caffé. Ciò veniva fatto impiegando i "***brustolini dell'orz***", ne esistevano tre tipologie diverse. La prima di introduzione più antica presentava una boccia a palla apribile nella quale veniva riposto l'orzo ed era provvista di lunghi manici. Veniva utilizzata appoggiandola direttamente sulle braci del "***larin***". La seconda, di forma cilindrica, era provvista di sportellino laterale dal quale veniva inserito il cereale. Il brustolino era trapassato da un estremo all'altro da un'astina tondeggiante in ferro terminante ad un'estremità con una maniglia in legno. L'altra estremità veniva appoggiata sulla "***sègosta***". La tostatura avveniva facendo girare il brustolino in senso orario. La terza tipologia assai più recente veniva impiegata generalmente sulle stufe, togliendo i "***sèrcoi***" in modo da avere il contatto diretto con la fiamma. Era di forma a padella e presentava un lungo manico. L'orzo veniva inserito dall'alto attraverso un piccolo sportellino apribile.
Una porta immette alla "**stua**" presentante due ampie finestre. In un angolo si trova il classico "***fornel a mùsat***" ancora in completo stato di conservazione, veniva alimentato dalla cucina

LA STALLA DEMARCHI "*BOVI*"

La stalla situata sul retro del "***Molin de Sora***" venne realizzata agli inizi dell'ottocento. Attualmente è allo stato di rudere. La struttura è molto simile a quella del "***Molin de Sot***", interamente in pietra, intervallata da assi lignee nella parte sommitale.
La stalla presentava un'ampia porta situata sulla facciata principale, ai cui lati si aprivano due finestre.

Veniva impiegata dalla famiglia Fontana per allevarvi le vacche, "***Giovanni***", il figlio del mugnaio, era l'addetto alla loro cura. Egli ricordava spesso, nei suoi racconti, una vacca particolarmente irrequieta che non voleva mai farsi mungere, un dì forò persino il secchio in zinco, utilizzato per raccogliere il latte appena munto, colpendolo con un forte calcio.
Al piano superiore si trovava il fienile caratterizzato agli angoli dalla presenza di quattro torrette in pietra, collegate tra loro da assi in legno di larice. L'accesso al fienile era garantito da un portone posto sul retro dell'edificio e confinante con la vecchia "***semèdera***" che portava ai masi del paese.
Il tetto dell'edificio era ricoperto da "***scandòle***".
I prati circostanti all'edificio venivano sfruttati per ottenere il fieno impiegato per alimentare gli animali allevati dalla famiglia Fontana "***Mulineri***". Attualmente sono in gran parte invasi dal bosco.

"***Giovanni***" raccontava che talvolta si sentivano strani rumori dovuti alle pantegane che cadendo nella tramoggia e quindi tra le macine, venivano macinate assieme alla farina.
A lato della macina si trova una finestrella quadra utilizzata per dar luce alla stanza. Poco distante una piccola finestrella rettangolare provvista di sportellino permette al mugnaio di osservare la canaletta dell'acqua che alimentava la ruota più interna favorendo quindi il funzionamento della macina del frumento. Servendosi di un paletto in legno il mugnaio può spostare la canaletta, deviando l'acqua e fermando così il sistema d'ingranaggi e di conseguenza la macina.
Una seconda finestrella di uguale tipologia è posta in prossimità del pestino e permette allo stesso modo di controllarne il funzionamento o meno.
Il pestino è costituito da un unico blocco di pietra rossa del "***Broccon***" avente un peso oltre cinque tonnellate ed è racchiuso nella parte sommitale da un grosso cerchio in ferro. Presenta un foro centrale attraverso il quale passa il braccio ligneo ruotante che collega le due "***molazze***", in granito di "***Caoria***", al sottostante sistema di ingranaggi. La parte sommitale del braccio è ancorata alle pareti del locale attraverso una trave posta orizzontalmente. Nel pestino potevano essere pestati fino a 18 Kg di orzo, l'operazione durava un intero giorno e un'intera notte. I tempi potevano essere dimezzati aggiungendo 1 litro d'acqua; talvolta per ridurli ulteriormente veniva aggiunto del frumento che veniva poi separato con il grande setaccio quadrato posto al piano inferiore.

Molto spesso, su richiesta degli abitanti del paese, il pestino veniva impiegato per pestare il sale utilizzato dalle famiglie contadine per la conservazione delle carni.
Dinnanzi al pestino si apre un ulteriore finestra che permette alla luce di filtrare nella stanza.
Sotto la stessa si trovava un tempo un sistema ligneo costituito da due traversine verticali forate collegate tra loro da due assicelle orizzontali, l'una posta all'estremità superiore, l'altra a quella inferiore. All'interno dei due fori venivano posti due paletti lignei che permettevano di alzare le due ***"molazze"*** del pestino a seconda del quantitativo d'orzo da pilare e in caso di loro mal funzionamento di curarne la manutenzione.

Qui si conservava pure la grande "***mòla***" impiegata per affilare le martelline (a punta o a scalpello) utilizzate per battere la macine logorate dal continuo utilizzo. La battitura, "***rabbigliatura***", effettuata una volta all'anno, consentiva di mantenere la superficie di contatto tra le due macine costantemente ruvida e con solchi a raggiera sufficientemente profondi.
Negli anni cinquanta "***Giuseppe Fontana***" rivestì il soffitto con assi lignee.
Dalla sala macine per mezzo di una scala a pioli rimuovibile è possibile accedere alla soffitta dello stabile.

LA STUA

E' raggiungibile salendo i due gradini che salgono dalla sala macine. Una seconda porta situata nel locale consente l'accesso a quella che era la camera da letto dei figli del mugnaio.
Molto probabilmente in questa stanza aveva sede l'antica osteria dismessa a fine ottocento conseguentemente ad un omicidio. L'oste in preda all'ira nei confronti di un cliente lo colpì a morte con il peso della "***stadèra***", per sfuggire poi alla giustizia se la diede a gambe e nessuno lo vide più.

La stanza presenta l'originale pavimentazione lignea ed è caratterizzata lungo le pareti da pitture realizzate attorno agli anni cinquanta impiegando il rullo. Rappresentano motivi floreali di colore verde. Nell'angolo situato accanto alla porta d'ingresso alla "***camera dei ragazzi***", si trova ancor oggi il "***fornel a mùsat***", un tempo circondato da panchina. Molto interessante è la piccola rientranza posta subito sopra il fornello impiegata per conservare i fiammiferi all'asciutto.
Qui pernottò negli ultimi anni di vita "***Francesca Rattin***", la moglie del vecchio mugnaio. Viene ricordata con molto affetto dalla popolazione locale per la sua generosità e bontà d'animo. Quando passava qualcuno davanti alla sua porta lei lo chiamava sempre nella sua cucina per offrirgli una buona tazza d'orzo e un pezzo di pane preparato con la farina prodotta nel mulino. Suo padre era di "***Ronco Costa***", mentre la madre proveniva dalla "***Boemia***". Oltre a lei avevano avuto altre due figlie: "***Maria***", proprietaria dell'Osteria "***dei Beti***" e "***Caterina***" che oltre a gestire l'osteria "***all'Aquila***" gestiva anche un negozio che commercializzava sementi e piccoli generi alimentari. Entrambe abitavano ed esercitavano a "***Ronco Chiesa***". Francesca dormiva sul vecchio canapé conservato ancor oggi nella stanza. Il mobile, venne commissionato alla fine degli anni trenta da "***Erminio Fontana***" a Giuseppe Stefani "***Bepi Spessa***" ed è caratterizzato dalla presenza di due ampli cassetti. Sopra ad esso è posto il "***paion***", un antico materasso costituito da un grande sacco di lino riempito con foglie di mais che venivano periodicamente rigirate introducendo la mano in un piccolo foro presente nella tela. Nei pressi del "***fornel a mùsat***" che veniva alimentato dal limitrofo locale adibito a legnaia, si trova un piccolo bauletto ligneo, sopra al quale sono state esposte un paio di vecchie "***dalmedè"***. appartenute ad uno dei figli del mugnaio. Nella "***stua***" era gelosamente custodito un quadro donato da Mussolini come premio alle famiglie numerose, ricordiamo che Francesca ebbe ben quattordici figli. In questa stanza si trovava un tempo un' antico cassettone sul quale la mugnaia aveva pazientemente posizionato una foto del figlio "***Nello***", ripreso durante il servizio militare nel gruppo dei cavalleggeri e le statue in gesso di Gesù Crocefisso, della Madonna e di due angeli.

La luce alla stanza è data da un amplia finestra che si affaccia sulla facciata principale dell'edificio. Negli anni

Per brevissime distanze, o su terreni particolarmente ripidi e impervi, i boschièri spostavano le bòre avvalendosi dell'aiuto dello zappino ***"zàpin"*** o trascinandole con le corde.
Il zàpin era un attrezzo formato da un lungo e robusto manico di legno su cui era fissato un ferro dalla forma " ***a becco di rapace***", con una punta aguzza. Con la punta si agganciavano e si facevano smuovere, rotolare e trascinare anche "***bòre***" molto pesanti. Se il tronco doveva essere rotolato o disincagliato, si impiantava superficialmente; se doveva essere trascinato, si impiantava più in profondità.
Per distanze più lunghe il trasporto avveniva avvalendosi della forza animale: muli e cavalli.
I tronchi venivano collegati tra loro tramite biette o ganci di ferro con uno o più anelli ***"cubie"***, che si conficcavano nelle teste delle "***bòre***" per formare "treni" lunghi anche parecchi metri. I tronchi venivano quindi attaccati con catene da strascico al bilancino ***"bàlansin"*** e trascinati dal cavallo fuori dal bosco.

Un sistema molto comune per l'esbosco del legname nella stagione invernale prevedeva lo strascico dei tronchi mediante slitta corta "***slòizat***", una slitta robusta, lunga circa un metro, provvista di due o tre solide traverse, sulla quale si fissava la parte anteriore dei tronchi, mentre la parte posteriore trascinava sul terreno. In questo modo il carico esercitava contemporaneamente un'azione frenante del mezzo, necessaria sui terreni particolarmente ripidi. Questa slitta poteva essere tirata a mano oppure da un cavallo o da un mulo. Nel primo caso presentava anteriormente due lunghi bastoni con i quali dirigere il mezzo, nel secondo caso vi erano collegate le stanghe.
Il "***slòizat***" poteva diventare la parte anteriore di una slitta doppia ***"slìton"***, a traino animale, utilizzata per il trasporto delle "***bòre***" nel periodo invernale. Nella parte posteriore dello "***slìton"*** era posta una seconda slitta corta provvista di un timone ligneo che collegava le due parti tra loro.
Molto spesso per l'esbosco dei "***tolpi***" di media e piccola dimensione si utilizzava la slitta a mano ***"slòiza"***.
Era costituita da una coppia di pattini paralleli ***"sloizìri"*** di faggio e generalmente da tre traverse di betulla sostenute da tre coppie di cavicchi ***"gàmbete"*** in frassino. Nelle traverse erano inseriti longitudinalmente dai sei agli otto bastoni di nocciolo su cui poggiava il carico. La parte anteriore dei pattini era leggermente incurvata verso l'alto e presentava due bastoni ricurvi oppure arcuati e fissati all'indietro o, più sovente, lunghi bastoni diritti ***"maneghère"***, ai quali ci si appoggiava per guidare il mezzo.
La "**mènada**" poteva essere effettuata anche con l'ausilio di teleferiche, gli anziani del paese ricordano ancora oggi la vecchia teleferica che partendo dal "***Nasp***" giugeva fino ai "***Piani di Cainari***".
Talvolta per l'avvallamento del legname si sfruttavano i canali naturali presenti sui fianchi delle montagne ***"boai"***. Per sorvegliare il movimento dei tronchi che scendevano a valle i boscaioli si appostavano nei punti strategici in modo da potersi vedere o poter sentire le urla convenzionali e i fischi di avvertimento con i quali segnavano l'arrivo del tronco.
Giunti in paese i tronchi venivano accatastati ai margini delle strade creando i cosiddetti "***tassoni***". Successivamente le "***bòre***" venivano trasportate alla segheria veneziana e trasformate in assame.
L'esbosco poteva avvenire anche tramite fluitazione sul torrente **Vallonga,** i tronchi condotti dalla corrente giungevano a valle più velocemente e con minor fatica. In inverno si ammassavano le bòre lungo gli argini del torrente, in primavera con lo scioglimento dei ghiacci e la piena del Vallonga i tronchi venivano gettati in acqua e trascinati da quest'ultima verso valle. Per controllare la direzione delle "***bòre***", disincagliarle e tirarle a riva si usavano gli arpioni ***"angèri"***, lunghissime pertiche munite di uncini.

ABBATTIMENTO

L'abbattimento delle piante fino ad alcuni decenni veniva eseguito, utilizzando le scuri "***manère***" o i segoni "***siegòni***". Solo agli inizi degli anni sessanta vennero introdotte le prime motoseghe .

Le scuri d'abbattimento presentavano una lama stretta e di forma allungata in grado di penetrare affondo nel fusto senza rimanervi incastrata. I boscaioli si disponevano a coppie attorno alla pianta e iniziavano a produrre nel tronco cavità sempre più profonde e lunghe.

Il segone meglio conosciuto come "***segone all'americana***" era costituito da una lunga lama dentata con manici lignei alle due estremità. Veniva usato da due boscaioli che lavoravano in modo perfettamente coordinato in caso contrario la lama tendeva a flettersi e a incepparsi nel tronco.

Se il taglio del tronco avveniva con l'ausilio del segone, erano indispensabili i cunei "***còngni***" di legno duro o ferro che, battuti con forza nel solco di taglio, lo mantenevano aperto e permettevano di indirizzare la pianta nella direzione di caduta desiderata, in modo da evitare il danneggiamento degli alberi attigui. Tale direzione veniva precedentemente segnata con un colpo di scure detto ***"tàp"*** (tappa direzionale per caduta della pianta).

DIRAMAZIONE

Terminata l'operazione di abbattimento della pianta si passava alla diramazione, ottenendo così le "***bòre".*** Le piante venivano private dei rami con la scure da sramatura "***manarìn***", si lasciava solo il ciuffo estremo della cima per favorire l'essiccazione.

Il "***manarìn***" si differenziava dalla "***manèra***" per la lunghezza del filo di taglio (11- 17 cm) e per la lunghezza del manico, leggermente più corto, che offriva maggior maneggevolezza.

Il boscaiolo eseguiva le operazioni di sramatura stando in piedi sul tronco tagliato.

I rami più sottili venivano eliminati con la roncola "***ròncola***", una specie di lungo coltello con una lama ricurva terminante a punta, e impugnatura. Si portava agganciata ad un apposito ferro fissato alla cintura, dietro alla schiena.

SCORTECCIATURA

A questo punto si passava poi alla scortecciatura con l'impiego degli scortecciatoi "***scorsaròli***" al fine di favorire lo scivolamento della bora durante l'esbosco. Nella bella stagione era facilitata dalla presenza di linfa abbondante che scorreva sotto la corteccia.

La corteccia veniva utilizzata come combustibile.

Lo "***scortecciatolo***" era formato da un lungo manico di legno nel quale era inserito, un tagliente ferro. Talvolta per la scortecciatura di fusti di piccola dimensione si utilizzava il "***fer a do man"***.

DEPEZZATURA

L'ultima operazione da compiersi nel lotto consisteva nella depezzatura, ossia nel taglio dei tronchi in toppi della misura desiderata dall'acquirente, solitamente 4 metri (3,20 m il larice). Una ventina di centimetri in più per parte serviva per la realizzazione delle corone di testa e di coda, le smussature che si praticavano perché la bòra non offrisse resistenza durante il trasporto a fondovalle, evitando che si impuntasse o scheggiasse.

AVVALLAMENTO *"Mènada"*

L'esbosco, ovvero il trasporto delle "***bòre***" dal bosco fino in paese, veniva effettuato generalmente nei mesi invernali quando la neve e il ghiaccio facilitavano l'operazione. A seconda delle caratteristiche del terreno, e soprattutto della sua pendenza, un tempo avveniva secondo diverse modalità.

sessanta venne introdotta l'elettricità, tutti locali dell'edificio vennero provvisti del classico lampadario in smalto bianco. Le lampadine venivano accese impiegando interruttori in ceramica fissati al muro su piastrine lignee.

Ad oggi è stata ricostruita qui una vecchia camera da letto posizionando oltre che al già citato canapé e al bauletto, sito nei pressi del "***fornel a mùsat***", un letto, tipico dell'artigianato locale, un tavolino provvisto di sedia rivestita da pregevole stoffa rossa e un basso baule ligneo rettangolare presentante due maniglie laterali. Sopra al canapé è stata appesa al muro, una piccola mensola lignea presentate lungo i bordi una particolare merlettatura, un tempo era situata nella vicina "***camera dei ragazzi***", sopra il letto. Sul "***paion***" del canapè è collocato un cesto contenente alcuni gomitoli di lana.

Il letto che arreda la stanza è di una piazza e mezza ed è finemente lavorato, al centro della testata presenta un arco circondato lungo i bordi da piccole cappette intarsiate, la parte di fondo è invece arrotondata e caratterizzata alle due estremità da geometrici rilievi lignei. Sotto ad esso è stato posto un vecchio "***pital***" (vaso da notte) in smalto mentre sopra la sua testata è stata appesa una croce votiva. All'interno del baule sono conservati alcuni vestiti della mugnaia, una sua giacca "***gabanel***" è invece appoggiata alla sedia. Sopra al baule si nota un antico ferro da stiro a brace provvisto di appoggia ferro metallico. Sul tavolino sono esposti alcuni messali e rosari appartenuti alla famiglia Fontana. Accanto alla finestra è stata fissata al muro una bella cornice finemente lavorata. Nella stanza sono inoltre presenti antiche tovaglie, calzettoni, centrini, camicie da notte, federe, e lenzuola con monogramma abilmente ricamate da Francesca nella sua giovane età e un grembiule realizzato dalla figlia "***Natalia"***.

LA STANZA DEI RAGAZZI

Dalla “**stua**” è possibile accedere alla cosiddetta “***camera dei ragazzi***” collegata un tempo per mezzo di una stretta porta a quella che era la vecchia legnaia del mulino.
Questa stanza al tempo dei “***Canevalin***” era adibita a sala tessitura. Costoro avevano qui realizzato un grande telaio impiegato per la realizzazione di lenzuola in lino e canapa. Qui trovavano posto anche tutte le altre attrezzature impiegate per la lavorazione del lino quali la “***ròda de filar***”, la “***ròca***”, il “***nasp***”, il “ ***corlo***” e la “***mòlinela***”.
Quando il mulino passò ai Fontana, vista la loro numerosa prole, il telaio venne distrutto e il locale fu adibito a camera da letto per i figli maschi del mugnaio. Nella stanza vennero posizionati due letti: uno singolo e l’altro di una piazza e mezza. Quest’ultimo è ancora conservato all’interno del locale, presenta alti piedi arricciati ed è di fattura semplice. Fu realizzato negli anni trenta da Giuseppe Stefani “***Bepi Spessa***”, sua l’invenzione dei piccoli gancetti in ferro per tenere unite le varie parti che lo compongono. Sotto ad esso un tempo era posta una struttura lignea estraibile provvista di “***paion***” impiega come giaciglio per la notte, questa soluzione permetteva un buono sfruttamento degli spazi.
Anche in questa stanza la luce è garantita attraverso una finestra che si affaccia direttamente sulla facciata principale dell’edificio. Sulla stessa parete, poco più in basso, è visibile la traccia della parte sommitale del telaio appartenente ad una finestra tamponata, segno che l’edificio ha subito negli anni modifiche strutturali.
Il pavimento ligneo è stato ripristinato seguendo la vecchia tipologia preesistente.
Dell’arredo originale nulla più rimane ad eccezione della piccola mensola a muro conservata oggi nella vicina “***stua***” e del già citato letto di una piazza e mezza.
Durante il restauro è stata eliminata la parete divisoria con la già citata legnaia creando un unico locale.
Poco oltre la finestra è stata alzata una nuova parete divisoria creando un piccolo locale all’interno del quale è stato realizzato un funzionale bagno.

APPROFONDIMENTO 7

IL BOSCO ANTICA FONTE DI REDDITO

Nei boschi della Valle del Vanoi si possono distinguere nettamente due grandi famiglie di piante: le conifere e le latifoglie. Dalle prime, sin dai tempi più antichi, si ricava un legname pregiato utilizzato sia in edilizia che per la realizzazione di mobili. Generalmente le conifere vengono tagliate quando raggiungono un’età non inferiore ai 60 anni.

Le latifoglie vengono sfruttate per ottenere legna da ardere e un tempo per la produzione di attrezzi agricoli e utensili d’uso domestico.
In passato lo sfruttamento dei boschi comunali, che tanta importanza aveva nella vita economica della comunità, seguiva delle regole ben precise. Era riservato solo agli abitanti del paese a cui venivano assegnate annualmente delle porzioni di bosco da tagliare, denominate “***sòrt***” in quanto estratte a sorte. Ad ogni nucleo famigliare veniva inoltre concessa la possibilità di tagliare alcune piante da destinarsi alla riparazione o costruzione di edifici. Per facilitare il riconoscimento delle proprie piante, ogni famiglia apponeva su di esse delle marcature particolari comunemente chiamate “***nòde***”. Tali segni potevano essere realizzati con un semplice pennello intinto nella vernice oppure a colpi di roncola o scure.
Le conifere venivano sfruttate anche per ricavarvi la resina utilizzata per la produzione delle vernici.

IL DURO LAVORO DEL BOSCAIOLO

Molti abitanti della Valle del Vanoi trovavano lavoro stagionale come boscaioli “***boschièri***”.
Costoro dovevano provvedere al taglio degli alberi e al trasporto dei toppi “***bòre***” a fondovalle. Tale lavoro richiedeva una certa abilità, forza ed esperienza e spesso era molto pericoloso.

Generalmente i boscaioli si radunavano in squadre di circa dieci persone, il loro lavoro iniziava all’alba e terminava al tramonto. Quando il bosco era molto distante dal paese erano soliti costruirsi un capanno “***bàit***” in cui dormire e ripararsi dalle intemperie, rientravano nelle loro case solo alla fine della stagione, quando avevano terminato il lavoro.
Le guardie forestali assegnavano a ciascuna squadra un lotto. I confini della tagliata e le piante da abbattere venivano marcate con una scalfittura o con un incisione apposta da un colpo di martello forestale. Ogni guardia era dotata di una propria martellina terminante con una diversa forma di marcatura: cuore, serratura, ecc.. Questo permetteva di individuare chi aveva segnato quella determinata pianta.

SEGHERIA ALLA VENEZIANA “SIEGA”

Realizzata sul finire del settecento è oggi quasi completamente scomparsa, spazzata via dalla terribile alluvione del 1966. Se ne individuano solamente i ruderi, ovvero una parte delle mura perimetrali. Ben riconoscibile è il varco in cui un tempo era inserita la ruota e il cantonale posto a valle.

L’acqua che faceva girare la ruota arrivava attraverso una roggia secondaria, che partiva da una diramazione di quella che andava ad alimentare il “***Mulin de Sora***”. Attualmente rimane solo la parte terminale della roggia, quella a monte è stata distrutta dall’alluvione del 1966.
Rimane ancor oggi vivo nella popolazione locale il ricordo della loro bella segheria alla veneziana caratterizzata dalla presenza di una piccola “***ritonda***” all’interno della quale si trovava il focolare impiegato dal segantino per preparare il pranzo.
A qualcuno sembra ancora di sentire il suono della campanella che avvertiva il segantino che la lama della “***sièga***” aveva terminato il taglio della pianta.

APPROFONDIMENTO 1

LA LAVORAZIONE DEL LINO E DELLA CANAPA

La coltivazione di fibre vegetali destinate all’uso domestico è stata assai diffusa nella Valle del Vanoi sino alla seconda metà degli anni sessanta.

Le famiglie contadine provvedevano infatti autonomamente a produrre il filato per la tessitura dalle piante di lino e canapa, alle quali si destinavano piccoli appezzamenti di terreno, sfruttando le caratteristiche dei fusti opportunamente trattati.
Il lino e la canapa, vengono seminati tra aprile e maggio, al momento della semina sul terreno va distribuita della cenere utilizzata come fertilizzante. La raccolta avviene alla fine dell’estate.
Una volta estirpati “***desemenzàdi***” vengono legati in mannelli “***faie***” e posti ad essiccare al sole generalmente stendendoli nel sottotetto delle case o delle stalle.

L’operazione successiva consiste nell’eliminare i semi e le foglie secche. Ciò è reso possibile con l’ausilio di una mazzuola in legno cilindrica provvista di manico “***mazòla***” battuta su di un ceppo di legno. Alla base del ceppo viene posto un lenzuolo per raccogliere i semi che vengono poi ripuliti con il vaglio “***van***” (un grande cesto in vimini a forma di conchiglia) o con il setaccio “***crivel***” (setaccio con fondo a listelli in legno intrecciati): vengono impiegati per la semina dell’anno successivo, per ricavarvi olio oppure si utilizzano per fare decotti depurativi o come mangime per uccelli.
Dopo la mazzolatura le faie vengono poste sui prati a macerare “***a inaguar***”. I mannelli devono essere distesi su terreni magri e poco soleggiati ”***al pusterno***”. La macerazione in campo dura in media 30 – 40 giorni. Generalmente agli angoli dell’appezzamento vengono segnate delle croci con due faie sovrapposte, al fine di richiedere la protezione divina dalle raffiche del vento.
Successivamente alla macerazione le “***faie***”, vengono avvolte nelle coperte e messe a riposare “***a dormir***” per alcune settimane.

Trascorso tale tempo si effettua una seconda mazzolatura per indebolire lo stelo legnoso.
Si procede poi alla gramolatura, operazione con la quale si frantuma lo stelo legnoso e si liberano le fibre, passando ripetutamente i mannelli sotto i colpi del coltello ligneo della “***gràmola***”.
Con i pettini “***spigole”*** si eliminano le impurità e si separano le fibre corte “***stoppa***” da quelle lunghe di migliore qualità. La spigola è una sorta di tavoletta lignea rettangolare provvista di lunghi chiodi centrali. I chiodi possono essere disposti a quadrato, a cerchio o a rombo. Ad ognuna delle due estremità della

tavoletta è posto un foro a semicerchio, in quello inferiore viene inserito il piede, in quello superiore la mano. Esistono due diversi tipi di "***spigola***": a denti "***radi***" impiegata per la prima pettinatura con la quale si ottiene una fibra grossolana utilizzata per la realizzazione di lenzuola e sacchi della farina; a denti "***fitti***" impiegata per la seconda e terza pettinatura permette di ottenere una fibra fine ottima per realizzare camicie e asciugamani.

Successivamente alla pettinatura le fibre lunghe vengono raccolte in matassine attorcigliate comunemente chiamate "***pòpe***". Le fibre più corte sono sottoposte a vagliatura con l'ausilio del "***van***" o del "***crivel***" per eliminare le impurità. Le "***stoppe***" vengono generalmente utilizzate dopo la filatura per la realizzazione di lenzuola da fieno "***linzòi del fèn***".
A questo punto lino e canapa sono pronti ad essere trasformati in filato.

FILATURA

La filatura è l'operazione necessaria per torcere le fibre e realizzare il filo. Si effettua prevalentemente durante i mesi invernali, in coincidenza con il rallentamento delle attività agricole. Generalmente il filato veniva destinato alle necessità familiari: lenzuola, vestiti, asciugamani, ecc.. Era cosa comune che le ragazze filassero per prepararsi la dote. Quando un ragazzo chiedeva in sposa la propria ragazza le faceva dei doni, tra questi non potevano mancare la "***navesela***", il "***fus***" e la "***roca***". Esistono due diversi tipi di filatura: il primo quello più antico, con rocca e fuso "***ròca e fus***", il secondo di introduzione ottocentesca, con rocca e filatoio a pedale "***ròca e ròda de filàr***". La "***roda de filar"***, può essere verticale od orizzontale, quella verticale presenta due o tre gambe e ha il fuso posto sopra la ruota, quella orizzontale ne ha quattro e il fuso è situato davanti alla ruota.

Nel primo caso la filatrice avvolge la fibra sull'ingrossamento della rocca e la ferma con un cappelletto di carta o stoffa, annoda poi la fibra al fuso. Mette la rocca sotto il braccio sinistro e mentre con la mano tira un piccolo quantitativo di fibra con la destra fa girare velocemente il fuso su se stesso. Così facendo si da torsione alle fibre e si crea un filo continuo e resistente. Di tanto in tanto, avvolge il filo ottenuto intorno al corpo centrale del fuso. Per facilitare la filatura del lino e della canapa le donne umettano le dita con la saliva per inumidire la fibra.
Con l'ausilio della "***ròda de filàr***" si lavora più in fretta e con meno interruzioni aumentando quindi la produzione di filato. Dopo aver caricato la "***ròca***" la filatrice fa passare le fibre con un uncinetto attraverso la testa forata del fuso e le fa uscire dal foro posto all'attacco delle alette. Le tende quindi su uno dei gancetti delle alette e poi sul rocchetto. Con il piede aziona il pedale, mentre con le mani prepara la fibra da filare. Il fuso, ruotando assieme alle alette, provoca la torcitura delle fibre. Poiché il rocchetto ruota più veloce del fuso e delle alette, le fibre vengono completamente torte, formando il filo e avvolte sul rocchetto.

ASPATURA

Dopo la filatura si effettua l'aspatura, il filo infatti deve essere tolto dai fusi e dai rocchetti carichi e avvolto in matasse perché non si ingarbugli. Lo strumento utilizzato per questa operazione è l'aspo "***nàsp***". Girando la manovella il filo si avvolge attorno ai bracci dell'aspo, consentendo così il formarsi della matassa.

Talvolta veniva utilizzato l'aspo a mano costituito da un bastone lungo circa 50 cm nel quale erano inserite perpendicolarmente due coppie di braccia alternate tra loro. L'aspatrice con una mano impugnava la parte inferiore del bastone mentre con l'altra faceva passare il filo attorno alle quattro braccia creando la matassa.

Spesso internamente alla "***fascèra***" erano incisi dei piccoli solchi che favorivano lo scolo del liquido. Le "***fascère***" venivano poste per alcuni giorni sulla "***sgociaròla***", una sorta di tavolino ligneo inclinato e terminante ad imbuto atto a favorire la scolatura del siero.
A questo punto si passava alla salatura che poteva essere effettuata seguendo due diverse strade. La prima consisteva nell'immergere le forme in una vasca, solitamente lignea, contenente una soluzione salina. Venivano lasciate ad ammollo per circa una settimana e poi portate nel locale di stagionatura. La seconda nel portarle direttamente nel locale di stagionatura e nel salarle a secco per circa 2 settimane, girandole quotidianamente.
La stagionatura veniva fatta appoggiando le forme su appositi scaffali lignei.

IL BURRO "*BUTIRO"*

Veniva realizzato utilizzando la panna emersa in superficie durante la notte nelle "***mastèle***" contenenti il latte della sera precedente. L'asportato avveniva previo utilizzo della "***schiumarola***".

La panna veniva poi versata nella "***zangola***" o nella "***pigna***" e sbattuta fino ad ottenere il burro.
La "***zangola***" era costituita da un recipiente ligneo con fondo arrotondato ed era provvista di coperchio. Al suo interno presentava quattro pale che venivano azionate girando in senso orario una manovella posta esternamente. La "***pìgna***", alta poco meno di un metro, era invece costituita da un recipiente cilindrico in legno, chiuso all'estremità da un disco forato nel quale era inserito un pistone terminante con un secondo disco sagomato. Il pistone veniva alzato e abbassato manualmente favorendo lo sbattimento della panna. Talvolta per ridurre la fatica, veniva sistemata all'interno di una struttura in legno presentante un sistema di leve che veniva collegato direttamente al pistone. Questo particolare marchingegno era comunemente chiamato "***burcio***". L'operazione diventava talmente facile che spesso veniva svolta persino dai bambini.
Dalla sbattitura della panna si otteneva così un impasto giallastro che veniva poi separato dalla parte liquida utilizzata per alimentare i maiali. L'impasto veniva lavato in acqua, impastato e posto negli "***stampi del butiro***". Questi potevano avere una capienza da 250 g, 500 g o 1 Kg. Generalmente erano di forma rettangolare e provvisti di manico. Il fondo dello stampo era finente intarsiato a motivi animali o vegetali al fine di conferire al burro un gradito aspetto. Talvolta quest'ultimo veniva ulteriormente decorato impiegando appositi rulli in legno presentanti sulla loro superficie immagini allegoriche o religiose.

LA RICOTTA *"POINA"*

La si otteneva dal "***siero***", restante nella "***càlgera***" dopo la produzione del formaggio. Questo veniva ricotto portandolo ad una temperatura di 90°C e fatto cagliare aggiungendo dell'aceto. A questo punto si formavano dei piccoli fiocchi biancastri che venivano asportati servendosi della "***schiumarola***" e versati nella "***caròta***", un piccolo recipiente in legno provvisto di fori al fine di favorire la fuoriuscita del siero. La ricotta veniva poi posta sulla cappa del "***larin***" e fatta affumicare ottenendo così la "***poina enfumegada***". Il siero rimanente veniva utilizzato per alimentare i maiali.

APPROFONDIMENTO 6

LA LAVORAZIONE DEL LATTE

Le vacche venivano munte due volte al giorno: alle cinque del mattino e alle cinque del pomeriggio.
Il mungitore era solito sedere sullo "***scàgn***", un piccolo sgabello ligneo a una o tre gambe. Il latte appena munto veniva raccolto in un secchio di legno o di metallo (rame, zinco) provvisto all'estremità di un piccolo beccuccio atto a favorirne il travaso.
Il latte appena munto andava filtrato con il "***còl del lat***", un colatoio posto sopra la "***màstella***". Era costituito da un telaietto ligneo a forma di scaletta, presentante un foro centrale coperto da una pezza di lino sulla quale veniva versato il latte. Il telo aveva la funzione di eliminare le impurità.
Durante l'estate una parte del latte veniva caseificata direttamente al maso e destinata quindi alla produzione di formaggio, burro e ricotta e l'altra trasportata al caseificio servendosi della "***grondàl***", un recipiente in allumino di forma ovale appiattita, provvisto di cinghie in stoffa che veniva caricato sulla schiena del contadino.

FORMAGGIO *"FORMAI"*
Veniva prodotto all'interno della "***casèra***" del maso. Qui era presente il "***larin***" un grande focolare aperto sormontato da cappa e provvisto di "***mussa***", un braccio ligneo mobile sul quale veniva appoggiata la "***càlgera***", un grande paiolo in rame con manico in ferro impiegato per riscaldare il latte e quindi per preparare il formaggio. La "***mussa***" permetteva di avvicinare od allontanare dal fuoco la "***càlgera***" a seconda del bisogno.

Il formaggio veniva preparato mescolando il latte della mungitura della sera precedente con quello appena munto in mattinata.
Il latte della sera veniva lasciato decantare per tutta la notte nella "***mastèla***", una bacinella in legno di forma cilindrica e alta circa 15 cm. Al mattino veniva poi scremato utilizzando la "***schiumaròla***", un grande cucchiaio provvisto di un corto manico ricurvo. La "***schiumarola***" poteva essere in rame con superficie ricoperta da fori o il legno con superficie compatta.
La miscela del latte della sera precedente con quello appena munto andava versata nella "***càlgera***" e portata ad una temperatura di circa 37°C. Questa veniva tenuta sotto controllo avvalendosi dell'aiuto di un grande termometro ligneo immerso direttamente nel latte.
Raggiunta tale temperatura si aggiungeva il "***caglio***" ottenuto dalla maciullazione dello stomaco del vitello. Trascorso un tempo di circa 20 minuti, il latte coagulava creando così la "***cagliata***" che andava spezzata in tanti piccoli pezzettini utilizzando il "***tàrel***", una sorta di bastone presentante piccoli rametti ripiegati ad "***U***" e reinserirti nello stesso.

Si alzava quindi la temperatura a circa 45°C e si mescolava bene il tutto per un quarto d'ora impiegando il "***redabio***", un lungo bastone terminante con un disco ligneo.
Man mano che cocevano i piccoli pezzettini di cagliata precipitavano sul fondo creando un ammasso di forma elastica ovvero il formaggio.
Servendosi di un telo in lino lo si asportava e lo si poneva nella "***fascèra***", un cerchio ligneo, piegato a caldo presentante una cordicella esterna che permetteva di comprimere la forma facendo così fuoriuscire il siero.

SBIANCATURA
Il filato, preparato in matasse, viene successivamente sbiancato. Si pone sul fondo di una tinozza in legno "***mastèla***" un lenzuolo aperto e vi si appoggiano sopra le matasse, le si copre poi di lisciva, cioè di acqua bollita, in un grande calderone di rame, con della cenere e poi filtrata generalmente con un lenzuolo posto sulla "***mastèla***" stessa. L'operazione va ripetuta tre o quattro volte al giorno, per una o due settimane consecutive. Un altro sistema prevede la bollitura delle matasse in una caldaia in rame, alternate a strati di cenere. Dopo la bollitura che dura circa tre ore, le matasse vengono lavate e battute in acqua corrente, quindi poste ad asciugare al sole.

TINTURA
Lino e canapa possono essere tinti in casa ricorrendo a coloranti naturali: bucce di cipolla, gusci di noce, ecc.. Si riscalda dell'acqua in un grande calderone di rame aggiungendovi il colorante prescelto, vi si immergono poi le matasse e si porta poi il tutto alla temperatura necessaria per far penetrare affondo il colore senza rovinare le fibre. Il fissaggio del colore può essere ottenuto aggiungendo alla fine un po' di aceto. Le matasse vengono infine risciacquate e poste ad asciugare.

DIPANATURA

Per utilizzare il filato, bisogna dipanare le matasse in gomitoli utilizzando l'arcolaio "***còrlo***". La matassa si pone attorno alle stecche dell'arcolaio, quindi si prende in mano il bandolo. Facendo girare l'arcolaio attorno all'asse centrale, si svolge la matassa e si avvolge contemporaneamente il filo in modo da formare il gomitolo.
Esistevano anche "***corli***" più piccoli che potevano essere agganciati ai bordi del tavolo con una piccola morsa oppure appoggiati sullo stesso su di un piedistallo. Erano costituiti da un piccolo bastone centrale dotato di perno mobile che consentiva l'apertura o la chiusura dello scheletro ligneo del "***corlo***". Quest'ultimo era costituito da una serie di piccole listelle incrociate, sulle quali a scheletro chiuso andava appoggiata la matassa. Alzando poi il perno verso l'alto lo si apriva fino a quando la matassa risultava ben tesa. A questo punto si passava alla dipanatura, si prendeva il bandolo della matassa e facendo girare il "***corlo***" attorno al proprio asse si incominciava a formare il gomitolo.

INCANNATURA- ORDITURA - TESSITURA
Da prima è necessario avvolgere il filo dei gomitoli in spole mediante l'incannatoio "***mòlinela***", una sorta di ruota azionata da una manovella che girando trasmette il moto al fuso, quest'ultimo ruotando su se stesso avvolge il filo sulla spola. Successivamente deve essere preparato l'ordito, ovvero l'insieme di lunghi fili paralleli da disporre sul telaio "***telèr***" che, intrecciati con il filo di trama consentono di realizzare un tessuto. Tale operazione la si ottiene utilizzando l'orditoio. A questo punto si passa alla tessitura vera e propria con l'ausilio del "***telèr***". I pettini del telaio vengono sostituiti a seconda del tessuto che si intende realizzare. Accessorio fondamentale del tessitore è la navetta "***navesèla***" nella quale è inserita la spola.

APPROFONDIMENTO 2

LA LAVORAZIONE DELLA LANA

Nella Valle del Vanoi era molto diffusa la pratica della lavorazione lana, una fibra naturale d'origine animale utilizzata per la produzione di vestiario e coperte. Le figlie del mugnaio erano solite acquistare la lana dai pastori locali per poi dedicarsi alla sua cardatura e successiva trasformazione in filo da lavorare, tra loro le più abili erano "***Natalia***", "***Aurelia***" e "***Lina***" che spesso preparavano i lunghi calzettoni per il padre.

La tosatura delle pecore veniva eseguita due volte all'anno: in primavera (aprile) ed in autunno (settembre/ottobre). La prima operazione consisteva nell'immobilizzare l'animale tenendolo con la mano sinistra per una gamba o per la testa e facendolo sedere a terra. Si passava poi alla tosatura impiegando le forbici cesoie "***forbes de le fee***" costituite da due lame affilate sovrapposte realizzate con un unico pezzo di ferro piegato al centro fino a formare un semicerchio che conferisce loro elasticità. Il tosatore teneva la "***forbes***" nella mano destra appoggiando il pollice sul dorso di un coltello e le restanti quattro dita sull'altro. Talvolta l'animale veniva sdraiato su di una panca ovale provvista di foro centrale per favorire lo scolo delle urine prodotte dalla pecora impaurita.

In primavera prima di procedere alla tosatura si lavava l'animale nei pressi della lisciaia del paese.

Si prendeva una grande "***màstella***" in legno e la si riempiva di "***lisciva***", ovvero di acqua bollita con della cenere in un grosso calderone di rame e poi filtrata con un lenzuolo posto sopra la "***mastella***" stessa.

Quando l'acqua stiepidiva vi si immergeva la pecora, per tener fermo l'animale servivano almeno due uomini, poiché l'animale era irrequieto e tendeva a tirare calci. L'acqua cambiava subito colore, portandosi via lo sporco.

In autunno la lana veniva lavata con la "***lisciva***" subito dopo la tosatura. In tal caso sul fondo della "***mastella***" veniva posto un lenzuolo in lino al fine di evitare che la lana stando a contatto con il legno ne assorbisse l'odore. Veniva poi lasciata ad ammollo per qualche giorno e poi fatta asciugare al sole.

Una volta asciutta veniva posta sulla superficie delle "***scartazze***" e cardata. Le "***scartazze***" erano delle tavolette lignee quadrate provviste di manico e ricoperte da un sottile foglio di cuoio da cui fuoriuscivano piccoli uncini in ferro ravvicinati tra loro. Venivano utilizzate sempre in coppia e strofinate in senso contrario l'una sopra l'altra. Molto spesso per facilitare il lavoro una delle due veniva fissata ad una apposita panca in legno la "***banca delle scartazze***".

Dalla cardatura si otteneva una lana molto soffice pronta per essere filata utilizzando la "***ròda da filar***". Successivamente veniva raccolta in matasse servendosi del "***nasp***", tinta con coloranti naturali e avvolta in gomitoli con l'ausilio del "***corlo***". A questo punto era pronta per essere utilizzata. Frequentemente alla sera le donne erano solite ritrovarsi nei vecchi fienili per realizzare robusti calzetti in lana avvalendosi di lunghi aghi in ferro.

e coperta alla sommità da un vecchio grembiule, il resto veniva invece ben infagottato e posto sulla "***càz***" una sorta di portantina a forma di sedia, provvista di cinghie che veniva caricata sulla schiena del contadino.

Quando le vacche scendevano dalla malga venivano portate direttamente al maso e qui restavano fin tanto che terminavano le scorte di fieno stipate nel fienile.

Durante questo periodo la maggior parte del latte veniva impiegato per produrre prodotti caseari quali il formaggio, il burro e la ricotta. Solo una piccola parte veniva portata al caseificio del paese.

MASI DI "*PIANFAGHERI*"

I due masi situati in località "***Pianfaghèri***" hanno conservato immutate le loro caratteristiche nel tempo.

Il luogo in cui sono ubicati è tra i più suggestivi della Valle, offre una vista panoramica del tutto eccezionale.
I masi sono realizzati interamente in pietra, intervallata da legno nella parte superiore. Presentano ampli ballatoi, su due lati impiegati un tempo per far seccare il fieno e per deporvi i "***pali del fèn***".
Al pian terreno sono caratterizzati entrambe dalla presenza di due porte: l'una comunicante con la stalla, l'altra con la "***casèra***". I locali sono illuminati ciascuno da una finestra.
Le stalle conservano ancor oggi le mangiatoie utilizzate per alimentare gli animali, le canalette di raccolta del letame, i box impiegati per l'allevamento del giovane bestiame e l'impalcatura lignea posta sotto il "***fènèr***" dove veniva raccolto il fieno da distribuire agli animali.
In un maso è presente pure la vecchia "***barela***", una carriola in legno impiegata per asportare le deiezioni degli animali e il "***scàgn***", uno sgabello a tre gambe utilizzato per la mungitura. Lo "***scàgn***" poteva essere anche ad una sola gamba, in questo caso il mungitore doveva presentare maggiori capacità d'equilibrio.

Le "***casère***" sono caratterizzate dalla presenza del "***larin***" provvisto di una grande cappa e della "***mussa***", una sorta di braccio ligneo girevole al quale veniva appeso il grande calderone in rame utilizzato per la lavorazione del latte. Maso "***Garibaldi***" conserva pure una pregevole "***scàfa***" in ciliegio e la vecchia secchiata impiegata per sorreggere i "***cazidrei***" utilizzati per attingere l'acqua nel torrente. Venivano trasportati sulle spalle servendosi del "***bigol***" un bastone ricurvo provvisto alle estremità di due ganci. Erano costantemente tenuti lucidi adoperando una poltiglia a base di sale e "***dèsole***", una erba che cresce nei prati locali.
Sopra le stalle dei masi si trovano i fienili, costituiti da quattro torrette in pietra collegate tra loro da assi in legno di larice. L'accesso è consentito attraverso un ampio portone posto sul lato sinistro degli edifici. All'interno di ciascuno è presente il "***fènèr***", una botola che consente di gettare direttamente il fieno nella stalla.
Sopra le "***casère***" si trovano invece due piccole camere impiegate come dormitorio. Il contadino giaceva sul "***paion***", un vecchio materasso realizzato con le brattee del mais.
Il tetto dei due stabili è oggi ricoperto da lamiere in zingo, un tempo era in "***scandòle***".
Durante l'estate i contadini del paese erano soliti trasferirsi al "***mas***" per preparare il fieno in attesa del rientro del bestiame dall'alpeggio. Al momento della partenza portavano con sé lo stretto necessario alla propria sopravvivenza: alcuni vestiti, il "***paròl***" della polenta, il"***bròn***" della minestra, e le galline. Queste ultime venivano trasportate in una sorta di "***cèsta***" provvista di manico

LA LEGNAIA

La legnaia, di dimensioni molto contenute, era caratterizzata dalla presenza di due porte. L'una, simile ad una piccola porta di "***tabia***" comunicante direttamente con l'esterno, l'altra con la "**camera dei ragazzi**". Un tempo era utilizzata anche come fienile.

La stanza era molto buia e non presentava alcuna finestra. Qui si trova la vecchia bocca di alimentazione del "***fornel a musat***" situato nella "***stua***" è per questa ragione che la parete risulta ancor oggi molto annerita dal fumo. Accanto è visibile la struttura esterna della cappa del "***larin***" situato nella sala del buratto. Sul lato opposto era situata la colonna del camino che scendeva in cucina, rimossa durante i restauri.
È proprio da qui che "***Maria***" nel 1935 precipitò con in grembo il piccolo "***Nello***" nella sottostante stalla del mulo.
Nel locale era conservato un antico "***casabanc***", nei cui cassetti venivano stipate le deliziose mele raccolte "***al prà dei tedeschi***", un grande prato con maso annesso di proprietà del padre di Francesca.
Anni fa la vecchia parete divisoria in assi, comunicante con la "***camera dei ragazzi***" fu devastata da un incendio dovuto a della brace uscita dalla bocca del "***fornel a musat***", i danni erano visibili fino ad inizio restauro quando è stata eliminata creando un unico locale.

MOLIN DE SOT

EDIFICI CIRCOSTANTI

Nel mulino era presente anche una grossa molla ad acqua azionata da una manovella che veniva impiegata per affilare le martelline utilizzate per battere le macine logorate dal tempo. Oggi è conservata nella "***sala di mezzo***".

Il banco della farina fu totalmente demolito già negli anni cinquanta, si conserva oggi solo il "***burattello***", ovvero il grande setaccio cilindrico posto al suo interno e impiegato per il vaglio della farina.

Il mulino subì radicali lavori di restauro agli inizi degli anni cinquanta. Fu allora che venne introdotto il meccanismo che permetteva di effettuare una seconda macinazione del prodotto ottenendo così una farina di migliore qualità.

La farina appena macinata, veniva inviata al piano superiore per mezzo di cucchiai metallici fissati ad un nastro trasportatore. Questo era collocato all'interno di due torrette lignee verticali, l'una permetteva l'andamento del nastro verso l'alto, l'altra verso il basso. Il nastro a cucchiai saliva lungo la prima colonnina trasportando la farina al piano superiore e scendeva vuoto lungo l'altra.

Giunta alla sommità della torretta, la farina veniva convogliata per mezzo di un tubo metallico inclinato ad una seconda struttura lignea provvista di una grata che favoriva l'aerazione. Il prodotto veniva poi versato in una sorta d'imbuto posto sul soffitto della sottostante "***sala macine***". L'imbuto terminava con una canaletta provvista di sportellino finale e situata sopra la "***tramoggia"***. Quando lo sportellino veniva aperto la farina cadeva direttamente nella "***tramoggia***" e di conseguenza tra le macine, venendo così macinata una seconda volta.

L'ambiente è illuminato da una finestra posta a lato della porta d'ingresso.

L'accesso al locale superiore era dato da una botola posta sul soffitto, durante la guerra tale locale veniva impiegato per nascondervi i sacchi di farina. La botola, costantemente chiusa si confondeva talmente bene con le assi del soffitto che difficilmente se ne notava la presenza. Per raggiungerla veniva impiegata la scala a pioli situata un tempo sul ballatoio posto sopra la porta d'ingresso.

Col restauro è stata aperta la botola in modo da ricordarne la presenza.

Il locale è oggi adibito a sede museale.

LA STORIA

L'edificio venne realizzato nel 1779 ma subì notevoli danni attorno al 1889, una frana staccatasi dai prati sovrastanti, a seguito delle intense piogge, lo distrusse quasi totalmente. La potenza della frana fu tale che le macine vennero trovate spezzate in fondo alla Valle del Mulino, poco oltre il Maso dei "***Màlizie***". Una mezza macina venne poi recuperata da un abitante di Cainari e impiegata come sanitario.

A seguito dei gravi danni i "***Canevalin***", antichi proprietari dei mulini, per intere generazioni, si indebitarono a tal punto che nel 1903, dovettero cedere la loro attività, stabili compresi, alla famiglia Fontana, alle prime armi in questo settore.

Il "***Molin de Sot***" veniva impiegato esclusivamente per la macina del granoturco "***sòrc***".

Durante la guerra veniva utilizzato per la produzione di farina di contrabbando, essendo la ruota ben nascosta dalla vegetazione e la struttura dell'edificio molto simile a quella di un semplice fienile, risultava ben mimetizzabile.

Il mulino subì radicali lavori di restauro attorno agli anni trenta, nel 1966 cessò la sua attività.

Nel 1983 fu acquistato da "***Stefani Franco***", un nipote della famiglia Fontana. Attualmente è di proprietà del comune di Castello Tesino che ha provveduto ad un radicale restauro impiegando nuovi materiali di costruzione. Oggi è adibito a museo.

L'ESTERNO

Prima dei restauri il mulino presentava due nuclei ben distinti, l'uno di origini più antiche, costituito da "***sala macine***", "***sala di controllo***", "***stalla del mulo***" e "***fienile***", l'altro realizzato nel 1934 costituito dalla stalla impiegata per l'allevamento dei cavalli e delle vacche e da un piccolo fienile collegato direttamente al precedente.
Con gli ultimi restauri il nucleo più recente è stato completamente demolito e ricostruito a nuovo aumentando gli spazi a disposizione e impiegando nuove tipologie costruttive. Il nucleo antico è stato restaurato impiegando materiali moderni con un buon accostamento del vecchio al nuovo.
L'edificio settecentesco era in pietra intervallato da legno nella parte sommitale. Col restauro le assi e il portone d'ingresso prospiciente sulla strada, sono state rimosse e sostituite con plexiglass trasparente fissato ad un telaio in legno costituito da piccole traversine verticali distanziate tra loro, tale soluzione è in grado di portare una buona luminosità ai locali interni. Sono state invece conservate le torrette in pietra.
La struttura assomiglia ad un classico fienile di montagna caratterizzato dalla presenza di lunghi ballatoi lungo i lati sui quali venivano riposte le scale a pioli impiegate all'interno del fienile e il fieno da essiccare.
Col restauro è stato recuperato il ballatoio posto sopra la porta d'ingresso alla sala macine mentre sono stati eliminati gli altri due, l'uno situato sulla facciata principale dell'edificio, nel sottotetto e l'altro sopra la ruota.
Il tetto è stato abilmente ricostruito in "***scandòle***".

L'accesso al piccolo fienile, realizzato nel 1934 e demolito con gli ultimi lavori di restauro, avveniva attraverso un cancello ligneo situato sulla vecchia "***semedèra***". La struttura che sorge oggi al suo posto è accessibile per mezzo di una porta scorrevole situata sul lato opposto a quello della ruota e raggiungibile percorrendo una passerella in legno, delimitata su un lato da una staccionata e sull'altro da un muro presentante due feritoie, impiegate quali punti di osservazione. La pavimentazione della passerella ha incorporato il tronco del ciliegio, posto accanto alla porta d'ingresso, questa soluzione ha permesso di salvaguardarlo evitando così il suo abbattimento.

A fianco della passerella è stata posizionata la vecchia "***pila***" impiegata alla fine del settecento nel "***Molin de Sora***" per la pilatura dell'orzo. Nelle sue vicinanze è

LA SALA MACINE

Oggi poco rimane dell'originale struttura. L'accesso avviene attraverso una porta, presentante un bel pomello ligneo, posta sulla facciata principale dell'edificio.

Il locale nel 1950 venne pavimentato con "***laste***" in pietra rossa del "***Broccon***", prima dei lavori di restauro era possibile vederne ancora qualcuna. Visto il loro precario stato di conservazione sono state rimosse, la nuova pavimentazione è oggi in cemento.
A lato della porta d'ingresso si trovava la "***forgia a pedale***", costituita da una grande ruota in legno con contrappeso in pietra e da un grande bocchettone in ferro. Veniva un tempo utilizzata per la ferratura del mulo e del cavallo impiegati in azienda.
Sul lato opposto si nota la fossa dove era inserito il vecchio sistema di ingranaggi che metteva in moto la macina del granoturco, con il restauro è stata tamponata utilizzando piccole traversine orizzontali distanziate tra loro, in modo che si possa vederne il fondo. Del vecchio sistema di ingranaggi, del tutto identico a quello della macina del frumento nel "***Molin de Sora,***" rimane a noi soltanto la ruota verticale interna, il "***lubecchio***". Negli anni sessanta venne privato dei sui denti allorché venne collegato alla "***bindella***" (sega a nastro) situata al piano superiore. Fu in quell'occasione che venne smantellata la restante porzione del sistema di ingranaggi.

Gli ingranaggi interni, collegati alla ruota a cassettoni esterna, mettevano in funzione le macine del granoturco poste su un soppalco ligneo sorretto da possenti travi verticali "***castello di molitura***". La macina inferiore di dimensioni maggiori era di forma cilindrica appiattita e caratterizzata da un foro centrale nel quale era inserito direttamente il braccio in ferro collegato al sottostante "***rocchetto***". La macina superiore, presentava un foro centrale dal quale passavano i chicchi di granoturco da macinare e ruotava grazie al moto trasmesso dal sistema di ingranaggi. Appariva di forma rotondeggiante e presentava lungo la superficie inferiore dei solchi per favorire la macinatura. Il punto in cui erano collocate le macine lo si può dedurre facendo riferimento alla piccola finestrella rettangolare provvista di sportellino che veniva impiegata per controllare l'andamento della ruota esterna e per interromperne il moto al momento del bisogno. La ruota veniva fermata spostando con una funicella la canaletta dell'acqua che la alimentava. Sopra la macina superiore era posta la ***"tramoggia"***.

Le vecchie macine in pietra al momento della cessazione dell'attività molitoria, avvenuta nel 1966, vennero gettate a terra, dove le vediamo tuttora.
Quella superiore, oggi coperta da quella inferiore, a causa dell'urto si spezzò in due, migliore sorte toccò all'altra che possiamo vedere ancora nella sua interezza.
Col restauro si è cercato di recuperare la macina spezzata, ma ciò non è stato possibile.

MASTELLAIO "*EL PINTER*"

Era colui che realizzava i secchi e le "***mastèle***" in legno, molto diffuse nella Valle del Vanoi. Gli attrezzi maggiormente impiegati erano il "***fer a do man***", numerose varietà di succhielli, trivelle, asce, trapani manuali, pialle e particolari attrezzi a doppio taglio utilizzati per sgrossare il legno.

La curvatura del legno dei *"**zercòli**"* impiegati per tenere assieme le *"**doghe"*** delle "***mastèle***" veniva effettuata con lo stesso modo utilizzato per realizzare le "***canàole"***, i collari lignei delle capre.

Si inumidiva la stecca con dell'acqua calda o con del vapore, la si piegava con le mani servendosi di un'apposita morsa a pedale ***"banca del pìnter"*** e la si lasciava poi seccare al sole per alcuni giorni.

La "***banca del pìnter***" non è altro che una panca in legno che permetteva al mastellaio di sedersi e con i piedi, fissare i pezzi di legno da lavorare, avendo così le mani libere per potere utilizzare al meglio i vari attrezzi.

"*FAR ZESTE*"

Un lavoro molto diffuso nella zona era quello del cestaio, questi con grande abilità provvedeva ad intrecciare tra loro i ramoscelli verdi accuratamente selezionati, realizzando le "***zèste***" o i "***dèrli***" impiegati per il trasporto a spalla di letame, patate, funghi o legna da ardere. Un legno molto adatto per costruire le "***zèste***" era quello di nocciolo mentre per i "***dèrli***" si preferiva usare il salice.

Il cestaio da prima doveva incidere il ramo e premerlo leggermente contro il proprio ginocchio al fine di eliminare il midollo osseo e ottenere così una listella flessibile e sottile, tale operazione doveva essere fatta al momento in quanto il legno si seccava velocemente e perdeva la propria elasticità. Successivamente si rifiniva la listella con un piccolo coltello e si appuntivano le sue estremità con un raschietto.

A questo punto si passava alla realizzazione dell'intelaiatura, il fondo del recipiente poteva essere di legno di larice come nel caso della gèrla, oppure costituito da una base a croce. Per creare la croce di fondo si affiancavano quattro bacchette e sopra se ne stendevano altre quattro ad angolo retto. Successivamente si intrecciavano le verghe formando una stella con un numero dispari di punte.

La tecnica di intrecciatura assomigliava a quella della tessitura: sottili verghe orizzontali passavano alternativamente davanti e dietro una serie di costole longitudinali formando una superficie.

La tecnica più rapida era quella dell'intreccio parallelo, in quanto per la trama orizzontale si utilizzavano contemporaneamente più verghe anziché una alla volta.

posta una seconda pianta da frutto.

Accanto ad essa era situato un piccolo fienile in legno "***barc***", utilizzato come legnaia, demolito con i recenti restauri

Sulla facciata principale del mulino, posta d'innanzi alla roggia e ai ruderi della vecchia segheria alla veneziana si aprivano due porte. La prima appartenente alla struttura demolita immetteva alla "***stalla***", l'altra pertinente alla parte settecentesca, caratterizzata da bel pomello in legno, consentiva invece l'accesso alla "***sala macine***" del mulino.

La nuova struttura presenta invece una porta lignea finestrata comunicante con il piccolo corridoio d'ingresso.

La vecchia ruota a cassettoni del mulino era visibile fino a qualche anno fa, visto il pessimo stato di conservazione non è stato possibile recuperarla. Non essendo più presente all'interno del mulino il il sistema di ingranaggi si è preferito non ricostruirla, a suo ricordo, nel punto in cui era ubicata ne è stata dipinta la circonferenza.

La ruota un tempo veniva alimentata da una roggia che fuoriusciva dal canale del "***Molin de Sora***", passava sotto il primo gradino di acceso allo stabile e transitava lungo le mura di delimitazione della "***semèdera***". L'acqua per mezzo di una canaletta lignea veniva poi fatta cadere con un potente salto sulla ruota stessa.

Coi restauri la "***semèdera***" è stata allargata per consentire il transito dei macchinari impiegati per il recupero del "***Mòlin de Sòra"*** è così andata perduta anche la roggia che alimentava il "***Molin de Sot***". Una traccia segnala il suo originale percorso.

IL FIENILE NOVECENTESCO

Realizzato nel 1934, presentava dimensioni molto contenute. Il tetto era molto basso e a spiovente.

L'accesso era consentito da un cancelletto in legno comunicante direttamente con la "***semèdera***".
Al suo interno venivano stipati i "***pali del fèn***" classici della Valle del Vanoi, impiegati sui prati per sorreggere il fieno al fine di evitare che questo si rovinasse stando a contatto con il terreno a causa dell'umidità sprigionata durante la notte.
Una botola "***fènèr***" posta sul pavimento del locale consentiva di gettare direttamente il fieno nella sottostante stalla.
Oggi il piccolo fienile è stato demolito creando al suo posto un ampio locale realizzato con nuove tipologie di materiale e presentante ampie finestrature ricoperte da un telaio in plexiglass trasparente fissato da piccole traversine lignee poste verticalmente.
L'accesso al locale è consentito da una porta scorrevole presentante la stessa tipologia di intelaiatura indicata precedentemente. Sul lato opposto all'ingresso, in basso a destra, è visibile l'angolo del telaio della porta murata che consentiva un tempo l'accesso alla "***sala di mezzo***".
Il locale è oggi adibito all'allestimento di mostre temporanee.

"*FAR CODERI*"

Il "***codèr"*** era il contenitore che i falciatori tenevano appeso alla cintura per portare con sé la "***prìa"*** immersa nell'acqua al fine di mantenere la sua efficacia abrasiva. La pria era la pietra arenaria che si utilizzava per affilare la lama della falce durante la falciatura, generalmente era di forma obliqua, tale conformazione si otteneva per mezzo di un speciale martello.
Generalmente il "***codèr***" era in legno, lavorato al tornio, spesso finemente intagliato e dipinto con rappresentazioni geometriche, floreali o animali. L'intaglio veniva eseguito con l'ausilio di scalpelli "***scarpèi***" a lama diritta e di sgorbie "***sgùbie***" a lama circolare.
Il "***codèr***" presentava un fondo a punta al fine di poterlo impiantare nel terreno.

REALIZZATORE DI RASTRELLI "*EL RESTELER*"

Il ***restèler*** realizzava i rastrelli, utilizzati dal contadino per ammucchiare il fieno nel prato.
La loro costruzione era piuttosto semplice, bastavano pochi attrezzi, qualche nozione sulle caratteristiche del legno e su come unire il manico ***"mànec"*** alla testa "***petenàsa***".
Generalmente per il manico si utilizzava legno di abete rosso, per la traversa quello di faggio o di noce bianco e per i denti quello di maggiociondolo.
Il manico veniva creato servendosi dell' accetta "***manàrot***" e del fenditoio a lama, i fori dove venivano infilati i denti a colpi di "***mazòt***" si realizzavano con il trapano a mano. I "***rebbi***" (**denti**) erano invece scavati mediante un apposito tubo di metallo dai bordi taglienti.

"*FAR SCANDOLE*"

Un antico lavoro della valle del Vanoi consisteva nella costruzione delle "***scandòle***", assicelle lignee non piallate utilizzate come tegole.
Le si otteneva dal larice o dall'abete rosso utilizzando una semplice accetta "***manàrot***". Talvolta per la loro realizzazione veniva impiegato un apposito attrezzo "***fèr da scandòle***" costituito da una lunga lama in ferro e provvisto di manico che veniva appoggiato sul toppo e battuto sul ceppo servendosi di una grossa mazza in legno.
Il taglio a spacco prodotto dalla lama dell'accetta o dal "***fèr da scandòle***" favoriva il deflusso dell'acqua piovana, garantendo una maggiore conservazione del legno.
Le "***scandòle***" poste sui tetti delle case e dei fienili venivano girate sul lato opposto ogni trenta anni in quanto logorate dal sole e dalle intemperie, questa tecnica permetteva di poterle sfruttare per altri dieci/quindici anni, arrivando così a quaranta/quarantacinque anni.

APPROFONDIMENTO 5

LA LAVORAZIONE DEL LEGNO

"L'abilità e l'esperienza necessaria per eseguire le diverse operazioni difficilmente può essere trasmessa attraverso le parole e le descrizioni" (cit. Stefani Egidio "Spessa").

IL CARPENTIERE

Il carpentiere era un autentico "***maestro delle costruzioni***"; con il legno realizzava le orditure delle case, i tetti, i fienili, i mulini e quant'altro. Egli doveva saper disegnare, possedere nozioni di aritmetica e geometria, avere uno spiccato senso delle proporzioni e conoscere le caratteristiche dei materiali. Inoltre doveva essere forte in quanto spesso sollevava pesanti travi.
Uno degli strumenti indispensabili per il carpentiere era la scure da squadratura ***"manàra da squàdrar***". Serviva a squadrare i tronchi, ossia a realizzare i travi, e a lisciare la superficie del legno. Presentava un lato piatto, un tagliente molto lungo e asimmetrico ed era dotata di un manico corto ed inclinato rispetto all'asse della lama, ciò permetteva di lavorare meglio ad una distanza ravvicinata.

IL CALZOLAIO "*SCARPER*"

Un tempo le calzature più comuni erano la "***dalmedè"***. Per realizzare la loro suola si utilizzava un'accetta con la quale si fendeva un pezzo di abete rosso per ricavarne un blocco di circa dieci centimetri di spessore, con due facce parallele. Con la stessa si definiva anche il profilo della suola.
Con una apposita ascia che aveva un profilo a zappa e uno a sgorbia, si realizzava il tacco, si sagomava la punta e si scavava la superficie dove poggiava la pianta del piede. Quest'ultima si rifiniva con una sgorbia "***sgùbia***" e un coltello a lama curva. Si tracciava poi il canale sul quale veniva fissata la tomaia servendosi di un coltello appuntito e molto affilato, infine lo si intagliava con la sgorbia. Per evitare che il legno si logorasse si applicavano dei chiodi o un puntale in ferro e sotto la suola una traversa provvista di ferro da tacco.

IL FIENILE SETTECENTESCO

Originariamente il fienile si presentava con un'altezza molto contenuta, poco superiore al livello della vecchia "***semèderà***", nel 1934 venne alzato di qualche metro raggiungendo le dimensioni che vediamo tutt'oggi. Ciò si rese necessario allorché la famiglia Fontana "***Molinèri***" iniziò a dedicarsi all'allevamento di bovini ed equini. Occorreva quindi un edificio idoneo a stipare una considerevole quantità di fieno necessaria all'alimentazione degli animali nel periodo invernale.

L'edificio è caratterizzato dalla presenza di quattro torrette in pietra collegate tra loro un tempo da assi in legno. Col restauro tali assi sono state rimosse e sostituite con plexiglass fissato ad un telaio ligneo costituito da piccole assicelle poste verticalmente.
L'acceso allo stabile era consentito un tempo da un ampio portone posto sulla vecchia "***semèderà***" (stradina) che raggiunge il "***Molin de Sora***". Col restauro il portone è stato rimosso e al suo posto è stata posizionata la già citata intelaiatura lignea con plexiglass trasparente in grado di fornire un ottima illuminazione al locale. Internamente presenta una parte rialzata sopra la quale un tempo veniva riposto il fieno segato nei prati sovrastanti e impiegato per alimentare il bestiame.
Un tempo era caratterizzato dalla presenza di un soppalco provvisto di una piccola finestrella, dove spesso gli operai del mulino andavano a coricarsi, oggi è del tutto scomparso.
Il locale comunicava direttamente con il piccolo fienile con tetto a spiovente realizzato nel 1934 e sostituito oggi da una moderna struttura di forma cubica.
Il vecchio fienile è stato pavimentato con assi lignee e adibito a sede museale. Col restauro è stata realizzata una scala che consente l'acceso al locale sottostante dove si trova ancor oggi il vecchio banco da falegname impiegato negli anni sessanta da Nello Fontana. Una seconda apertura posta sul lato opposto testimonia la presenza di un vecchio "***fènèr***". Nel suo interno sono stati posizionati due scalini che consentono si salire alla parte rialzata del fienile.

APPROFONDIMENTO 3

LA FIENAGIONE

Il contadino nei mesi estivi provvedeva a preparare il fieno utilizzato per alimentare gli animali nel periodo invernale.
Anche la famiglia Fontana "***Molineri***", allevando vacche e cavalli era solita provvedere a ciò. "***Giovanni***" era il figlio del mugnaio addetto alla fienagione.
I prati generalmente venivano tagliati tre volte all'anno, il fieno ottenuto dal secondo taglio prendeva il nome di "***dòrc***", quello del terzo di "***terzenìn***".
Il taglio dell'erba avveniva previo utilizzo di falce. Il contadino prima di iniziare batteva la lama della "***fàlz***" sulla "***pianta***" opportunamente fissata nel terreno, impiegando un apposita martellina.
Appeso alla cintura portava sempre con sé il "***còder***", un recipiente ligneo di forma cilindrica nel quale era posta la "***pria***" immersa nell'acqua al fine di mantenere le sue proprietà abrasive. La "***prìa***", era la pietra arenaria impiegata per affilare la lama della falce direttamente in campo.

Il "***còder***" generalmente finemente lavorato al tornio, terminava a punta al fine di poterlo fissare nel terreno.
L'erba una volta tagliata veniva raccolta servendosi del "***rèstel***". Dapprima venivano creati dei piccoli mucchi di fieno lunghi tutto l'appezzamento comunemente chiamati "***antani***", successivamente aiutandosi con il "***fòrcat***" venivano realizzati dei mucchi più grandi sparsi lungo tutto il campo, i "***màri***".
Quando era quasi pronto "***lo si sentiva cantare***" veniva sistemato a seccare sui "***pali del fèn***", fissati nel terreno. Ciò veniva fatto al fine di evitare che stando a contatto con il terreno, si rovinasse, a causa dell'umidità della notte.
I "***pali del fèn***", tipici della Valle del Vanoi, erano costituiti da un corpo ligneo centrale nel quale erano inserite perpendicolarmente tre o quattro paia di braccia alternate tra loro, impiegate per sostenere il fieno.

Quando era del tutto secco veniva raccolto nei "***linzoi del fèn***" generalmente realizzati utilizzando le "***stoppe***", prodotti di scarto derivanti dalla lavorazione del lino o della canapa. I "***linzoi***" venivano poi chiusi incrociando tra loro le cordicelle poste agli angoli, caricati sulla schiena e trasportati nel fienile.
Durante l'inverno il fieno si compattava a tal punto da dover essere tagliato con il "***fer del fèn***", un attrezzo provvisto di un corto manico in legno nel quale era inserita una lama in ferro a forma di mezzaluna presentante un tagliente arcuato. Nel punto d'innesto tra il manico e la lama era posta una sorta di staffa orizzontale utilizzata per appoggiarvi il piede ed esercitare quindi maggiore pressione sulla lama.

APPROFONDIMENTO 4

IL FALEGNAME "MARANGON"

Sin dai tempi più antichi il falegname provvedeva alla realizzazione di porte, finestre, scale e mobili (scàfe, vedrine, cassabanchi, …). Conosceva molto bene la tecnica dell'incastro per evitare l'impiego di chiodi in ferro a quel tempo realizzati a mano o in legno. Nel suo laboratorio non poteva mancare il banco da falegname provvisto di morse e di ampi cassetti dove venivano riposti i vari attrezzi. Tra gli utensili più comuni troviamo i trapani a mano ***"trapàni"*** realizzati in legno e ferro, costituiti da una manovella a forma di U, con due impugnature a folle che consentivano una rotazione continua della saetta perforante. Per eseguire il foro si faceva pressione con la mano sinistra sull'impugnatura a forma di pomolo, mentre con l'altra mano si girava l'impugnatura che stava nel mezzo della manovella. La saetta era formata da una punta centrale e due lame laterali: una tagliava il legno circolarmente, l'altra staccava il legno in trucioli.

Molto utilizzate erano anche le trivelle **"trivèle"**, formate da un'asta di metallo che terminava da una parte con una spirale elicoidale dai bordi taglienti e dall'altra con un cilindro cavo entro il quale veniva infilata un'impugnatura lignea.
Il falegname utilizzava poi diversi tipi di pialle ***"scaiaròi".*** Erano costituite da un parallelepipedo ligneo, ***"il ceppo"***, presentante una feritoia all'interno della quale si trovava un ferro terminante a tagliente. L'impugnatura era anteriore, spingendo in avanti la pialla, il ferro tagliava il legno da asportare; i trucioli uscivano attraverso una bocca posta accanto alla feritoia. Le pialle venivano utilizzate per realizzare superfici piane e per lisciare. Ne esistevano di diverse dimensioni. Il ***"piallone",*** che presentava ferro più lungo e impugnatura più agevole veniva impiegato per livellare le superfici estese. Esistevano anche pialle che servivano per sagomare. Con la sponderuola ***"spònarola"*** che presentava ceppo e ferro della stessa dimensione, molto stretti, si realizzavano le battute delle porte e delle finestre, si ripianavano le superfici limitate da uno o più risalti e si modellavano i bordi per ottenere cornici; poteva essere usata anche in posizione orizzontale.

Infine tra gli attrezzi indispensabili possiamo ricordare la tipica sega ***"sièga"*** a telaio o a lama tesa e il tornio utilizzato per realizzare ***"fusi", "codèri"***, ***"mortai"*** e quant'altro.
Generalmente all'interno di ogni falegnameria era appeso un quadro con l'immagine di San Giuseppe, protettore dei falegnami.
Agli inizi del novecento l'addetto alla manutenzione delle parti lignee dei mulini era Giuseppe Stefani "***Bepi Spessa***", successivamente se ne occupò "***Nello***", il figlio del mugnaio.

Il locale durante la guerra venne utilizzato per nascondere i sacchi della farina prodotta all'interno dei due mulini, evitando quindi di pagare le tasse allo Stato che colpivano le produzioni di generi alimentari.
La botola, comunicante con la "***sala macine***", era costantemente chiusa, si mascherava talmente bene con le assi del soffitto del locale sottostante che nessuno ne notava la presenza.
Negli anni sessanta "***Nello Fontana***" realizzò nel locale una piccola falegnameria, di quel tempo rimane ancor oggi il vecchio banco da falegname provvisto di due morse e di due cassetti nei quali venivano riposti i vari attrezzi impiegati per la lavorazione del legno. Sopra ad esso era riposta la cassettiera della vecchia "***scàfa***" situata un tempo nella cucina del "***Molin de Sora***".
"***Nello***", di natura molto ingegnosa realizzò qui anche una piccola "***bìndela***" (sega a nastro) collegata attraverso un sistema di cinghie al "***lubecchio"*** della sottostante sala macine e quindi alla ruota esterna. La ruota spinta dalla forza dell'acqua girava mettendola in funzione. In quell'occasione il sistema di ingranaggi del mulino fu parzialmente smontato e il "***lubecchio***" fu privato dei suoi denti.

Durante i lavori di ripristino del locale è stata individuata la lama della vecchia segheria alla veneziana.
Nel locale è stato riposizionato il vecchio banco da falegname e sopra ad esso è stata appesa una piccola mensola forata atta ad ospitare i vari attrezzi legati alla lavorazione del legno. Sono qui conservate pure una grande mola ad acqua impiegata per affilare le martelline utilizzate per la "***rabbigliatura***" delle macine e una grossa mazza in legno.
Di fronte alla scala che sale dalla vecchia "***stalla del mùsat"*** sono stati collocati il bastio, il "***comaccio***" e il paraocchi appartenuti al cavallo di "***Erminio***" nonché lo "***scàgn***", ad una sola gamba , utilizzato da "***Giovanni***" per sedersi durante la mungitura delle vacche.
Sono inoltre qui raccolte le schede relative alla lavorazione del legno e ai manutentori del mulino.

LA STALLA

Venne realizzata nel 1934. L'accesso allo stabile era consentito da una porta situata nel sottostrada, sulla facciata principale dell'edificio, dinnanzi alla roggia che alimentava la vicina "***segheria alla veneziana***", ridotta oggi allo stato di rudere.
Internamente la stalla presentava pavimentazione in terra battuta. Alle pareti erano ancorate le mangiatoie lignee impiegate per alimentare il cavallo, le capre e le vacche allevate dalla famiglia Fontana. Sul lato verticale della mangiatoia erano presenti diversi fori ai quali venivano legate le catene in ferro appese al collo degli animali.
Le "***poste"*** delle vacche e delle capre, site sulla sinistra della porta d'ingresso, venivano ricoperte con la "***stràm***", una lettiera di foglie raccolte nel bosco. Al centro del locale passava la canaletta impiegata per lo scolo delle deiezioni, in fondo era posta la struttura lignea che ospitava il fieno caduto dal "***fèner***". Il letame veniva raccolto con la "***forca***" e asportato utilizzando la "***zidiera***", una sorta di portantina lignea provvista di due manici per parte. Le deiezioni smistate con la lettiera sostituita giornalmente garantivano la produzione di un ottimo concime organico.
Sulla destra della porta d'ingresso, appoggiata al muro della struttura settecentesca si trovava la mangiatoia del cavallo. Sopraelevata rispetto al piano di calpestio si notava una porta tamponata che consentiva un tempo l'accesso alla "***sala di mezzo***", situato nella struttura settecentesca. La porta era raggiungibile salendo direttamente sopra la mangiatoia del cavallo. Fu chiusa negli anni quaranta. L'accesso al locale fu garantito aprendo una botola nel soffitto della "***sala macine***", sita al piano inferiore. Col restauro sono stati riportati in luce una parte della soglia lignea e del telaio della vecchia porta. Accanto alla mangiatoia si apriva la porta che dava accesso alla settecentesca stalla del mulo "***mùsat***".

La luce entrava nel locale per mezzo di due ampie finestre poste sulla facciata principale, ai lati della porta d'ingresso.
Alla sera, col calare della notte, la stalla veniva illuminata servendosi del "***fèràl***", una lanterna a candela di forma quadra ricoperta lungo i lati da vetri fissati a supporti in ferro e provvista di maniglia in legno.
Col restauro la stalla è stata completamente demolita, al suo posto è sorta una moderna struttura con mura in cemento. Il nuovo locale, è raggiungibile percorrendo il breve corridoio, situato dietro la porta d'ingresso e scendendo alcuni gradini, in quanto il piano di calpestio è stato abbassato. In un angolo si nota un grosso masso emerso durante lo scavo. La luce viene fornita attraverso due finestre, l'una di grandi dimensioni, posta sulla facciata principale dell'edificio e chiusa da un telaio in plexiglass, provvisto di traversine lignee verticali, l'altra più piccola, situata sul lato opposto al corridoio d'ingresso.
Questo locale sarà adibito al confezionamento della farina prodotta nel "***Mòlin de Sorà***".
Lungo il corridoio d'ingresso, sulla destra, sono allineate la porta tamponata e quella che consente l'accesso alla vecchia stalla del mulo.

LA STALLA DEL MULO “MUSAT”

Il locale situato nell’edificio settecentesco era utilizzato un tempo per l’allevamento del mulo impiegato nel mulino per il trasporto dei sacchi di farina.

L’accesso è consentito da una porta lignea comunicante un tempo con la stalla realizzata negli anni trenta e recentemente demolita. Fino al 1934, quando ancora la stalla non esisteva, comunicava direttamente con l’esterno. Oggi la porta è situata sulla destra del piccolo corridoio che compone la nuova cella edilizia realizzata durante i restauri.
La stalla, di dimensioni contenute presentava pavimenti in terra battuta ed era fiocamente illuminata da una piccola finestrella situata sulla parete opposta a quella della porta d’ingresso. La mangiatoia dell’animale era collocata sotto la finestra. Negli ultimi anni il locale è stato impiegato da “***Franco***”, un nipote della famiglia Fontana, come ricovero di animali di bassa corte.
Con i restauri è stata innalzata una nuova parete divisoria poco oltre la finestrella, nel piccolo locale che si è andato a creare è stato realizzato un bagno. Nella restante porzione è stata aperta una nuova porta raggiungibile salendo pochi gradini e comunicante con la “***sala di mezzo***”.

LA SALA DI MEZZO

L’accesso al locale avveniva un tempo per mezzo di una porta comunicante con la stalla demolita con i restauri. Negli anni quaranta tale accesso venne murato, dalla fretta ci si dimenticò la porta all’interno, dove è rimasta fino agli ultimi interventi di restauro. Per consentire l’accesso al locale venne aperta una botola nel pavimento comunicante, previo utilizzo di una scala a pioli, con la sottostante “***sala macine***”. Col restauro è stata riportata in luce la trave superiore del telaio della vecchia porta murata. Oggi è possibile accedere al locale attraverso una scala che scende dal fienile sovrastante oppure salendo la scaletta che parte da quella che era la vecchia stalla del mulo.

La saletta, dal soffitto molto basso è illuminata da una piccola finestra che si affaccia direttamente sulla facciata principale dell’edificio.
Qui fino agli inizi del novecento dormiva il “***Giona***”, un operaio dei “***Canevalin***” assunto poi dai Fontana per apprendere l’arte molitoria. Venne licenziato allorché i proprietari del mulino si accorsero che sparivano quote di farina.

Negli anni cinquanta questa stanza veniva impiegata per effettuare i controlli sulla qualità e la grossezza della farina.
Nel locale si trovava la parte terminale delle due torrette lignee al cui interno scorreva il nastro trasportatore a cucchiai che portava qui la farina di prima macinazione partendo dalla sottostante sala macine. Le due torrette erano collegate tra loro nella parte sommitale da un coperchio arrotondato che veniva aperto costantemente per ispezionare il nastro e curarne la manutenzione.
Dalla torretta attraverso un tubo metallico inclinato, la farina veniva inviata ad un’altra struttura lignea provvista di grata d’aerazione . La farina veniva poi fatta cadere in una sorta d’imbuto ligneo appeso al soffitto della sottostante “***sala macine***” e terminante con una canaletta provvista di sportellino, posta sopra la “***tramoggia***”. Quando lo sportellino veniva aperto, la farina cadeva direttamente nella “***tramoggia***” per essere sottoposta ad un secondo ciclo di macinazione ed ottenere così un prodotto di migliore qualità.
Questo ingegnoso sistema venne introdotto negli anni cinquanta da Nello Fontana.