



# Politecnico di Torino

Corso di Laurea in Design e Comunicazione  
A.A. 2023/2024  
Sessione di Laurea Dicembre 2024

Studio del ruolo delle macchine ad acqua come motore di sviluppo economico e sociale dell'areale dell'Ecomuseo Terra del Castelmagno.

Relatore: Walter Franco  
Correlatore: Cristian Campagnaro  
Collaboratori:  
Roberto Olivero, Barbara Barberis

Candidato:  
Andrea Pizzoglio  
s282743

## ***1 INTRODUZIONE***

- 1.1 Premesse
- 1.2 Macchine ad Acqua

## ***2 RICERCA***

- 2.1 Incontro Con L'Ecomuseo E Determinazione Dell Areale
- 2.2 Macchine ad acqua nell'areale
- 2.3 Contatti
- 2.4 Approccio alla ricerca

## ***3 COLLOQUI***

- 3.1 Primo Contatto e Organizzazione Incontri

## ***4 TRASCRIZIONI***

### ***4.1 STORIA***

Adriano Marcia

### ***4.2 FILIERA AGROALIMENTARE***

Remo Giordano

Daniele Giorgis

Carlo e Giovanni

### ***4.3 FILIERA DEL LEGNO***

Federico Oggero

Pierpaolo Arneodo

### ***4.4 COINVOLGIMENTO SOCIALE, CULTURA E TURISMO***

Roberto Ribero

Claudio Luciano

Paola luciano

### ***4.5 FUCINA***

Patrizia Simondi

## ***5 PRIMO SCHEMA RELAZIONI***

## ***6 CONTESTO STORICO***

- 6.1 Comunità E Risorse Nella Storia
- 6.2 Quadro Storico Delle Attività Produttive
- 6.3 Ruolo storico dei mulini

## ***7 CAMBIAMENTO STORICO***

- 7.1 Cambiamento Economico
- 7.2 Spopolamento e Cambiamenti Sociali
- 7.3 Declino dei beni comuni

## ***8 CONTESTO ATTUALE***

- 8.1 Ristrutturazioni e Ripopolamento
- 8.2 Iniziative

8.3 Comunità ,Collaborazione E Risorse Comuni

## ***9 FILIERE NECESSITA'***

9.1 Agroalimentare

9.2 Artigianato

## ***10 TEMI E NECESSITA'***

## ***11 VISIONE D'INSIEME DELLE NECESSITA'***

## ***12 PROSPETTIVE DI RIATTIVAZIONE***

12.1 Funzioni vecchie e nuove

12.2 Necessità e Funzioni

12.3 Mulino Ideale

12.4 Sistema di sostentamento alternativo

12.5 Sistema di gestione Collettivo

## ***13 CRITICITÀ PER LA RIATTIVAZIONE***

13.1 Aspetti infrastrutturali

13.2 Aspetti normativi

13.3 Alimentazione ad Acqua

## ***14 PROCESSO DI RIATTIVAZIONE-TOC***

## ***15 AZIONE PROGETTUALE***

15.1 Obiettivo

15.2 Target

15.3 Contenuto e Linguaggio

15.4 Grafic Novel e Installazione

## ***16 CONCLUSIONI***

## ***17 RINGRAZIAMENTI***

## ***18 BIBLIOGRAFIA***

# ABSTRACT

I mulini erano poli produttivi multifunzionali. Il loro funzionamento era legato in un rapporto di interdipendenza con la comunità, le altre attività produttive e il territorio in cui operavano.

Dalla loro origine 2000 anni fa hanno accompagnato l'umanità fino agli anni 60. Poi con l'avvento della meccanizzazione e la produzione industriale le imprese artigianali si trovarono a competere con grandi volumi e costi bassi. Questo cambiamento ebbe impatti devastanti sulle comunità montane, inizialmente economici e poi, con un effetto a cascata, anche sociali.

Questi cambiamenti hanno modificato il modo di vivere, l'offerta di stabilità economica e progresso ha svuotato le aree rurali e riempito le città. Questo cambiamento mostra sempre di più le sue contraddizioni, è aumentata la consapevolezza dell'insostenibilità degli attuali modelli di produzione e consumo, e alcune comunità hanno iniziato a esplorare soluzioni alternative che mettono l'uomo e la natura al centro, privilegiando la collaborazione alla competizione e la cura allo sfruttamento. L'individualismo che caratterizza il sistema attuale ha fatto dimenticare i benefici sociali, culturali e umani che derivano dai modelli sociali ed economici basati sulla gratuità e la gestione collettiva delle risorse.

Tra i tanti territori che hanno vissuto questo cambiamento la tesi indaga l'areale dell'Ecomuseo Terra del Castelmagno con l'obiettivo di studiare il rapporto tra la comunità, le sue risorse, le attività produttive e le macchine ad acqua nel contesto storico, in quello attuale e in quelli possibili.

La comprensione di questi rapporti permette di individuare le modalità adatte a ricreare e potenziare i legami tra le parti, rigenerando un sistema interconnesso che non guardi solo al mercato ma sia anche a servizio della comunità, con delle funzioni che rispondano alle nuove necessità e a quelle storicamente presenti, portando un guadagno in termini sociali, produttivi, comunitari e relazionali, oltre che economici e turistici.

La riuscita di questo processo dipende dalla partecipazione della comunità, da qui nasce l'intenzione di restituire al territorio le deduzioni della tesi. La modalità scelta è quella di un prodotto illustrato che racconti in modo informale il potenziale economico e sociale legato ad una riattivazione. Una prima azione di coinvolgimento indirizzata all'avvio di un'agenda di attività di coprogettazione che possano consolidare una nuova rete di legami di sostegno reciproco tra la comunità, le attività produttive e i beni comuni, ottenendo una riattivazione appropriata e sostenibile.



# *1 INTRODUZIONE*

Questo primo capitolo mira a dare un inquadramento generale sull'approccio progettuale sul quale è fondata la tesi, le premesse, gli strumenti, il metodo e gli obiettivi che gli hanno dato forma

## *1.1 Premesse*

### *Visione Progettuale*

Questa tesi si pone come un contributo all'ampio discorso riguardante la riattivazione dei mulini. Esplora la possibilità di effettuare una riattivazione funzionale e sostenibile passando attraverso la comunità. La scelta di questa strada nasce in primis dalla possibilità, insita nelle modalità alternative ed eco-solidali, di porre rimedio ad alcune delle problematiche contemporanee. Al contempo le azioni collettive sono potenzialmente la via più percorribile per superare le difficoltà inerenti la riattivazione e la sostenibilità economica di un progetto simile, sfaccettate e complesse da affrontare per singoli attori.

Le modalità collettive non sono di per sé niente di nuovo, per secoli sono esistite in diverse forme come risposta spontanea di alcune comunità alla necessità di gestire le proprie risorse in modo equilibrato, questi sistemi non erano perfetti, ma in alcuni loro aspetti possono aiutarci a colmare le carenze del sistema attuale. Oggi queste modalità sono passate in secondo piano conseguentemente ad un cambio di paradigma, l'industrializzazione, la produzione di massa e la globalizzazione hanno cambiato la scala del sistema con cui ci confrontiamo nella vita di tutti i giorni modificando la nostra percezione della collettività, portandoci ad un approccio più individualistico legato alla competizione. I nostri modelli produttivi e di consumo stanno causando una crisi ambientale senza precedenti.

Queste contraddizioni spingono a indagare le alternative.

**Un nuovo sistema pensato da una comunità per sé stessa può essere una risposta sostenibile ed efficace alle necessità del territorio e a quelle della riattivazione se calato nel contesto della Valle Grana?**

Nonostante questi modelli siano estremamente complessi da applicare su grande scala, data la loro bassa competitività in termini strettamente economici, essi possono essere uno strumento appropriati ed per le aree montane. In questi contesti queste pratiche solidali non sono sparite del tutto, persistono spontanee o progettate nelle azioni della comunità. Una riattivazione fondata su questo tipo di interazioni potrebbe diventare il motore di una crescita efficace per il territorio, fortificando il tessuto sociale in risposta alle necessità della popolazione e portando un guadagno in termini sociali, economici, culturali e ambientali a lungo termine.

## *1.1.2 Complessità*

Per districarsi nel tema della riattivazione è necessario innanzitutto riconoscerne la complessità. I mulini erano uno degli snodi centrali in una rete di relazioni umane ed economiche che si è dissaldata, oggi versano in uno stato di degrado strutturale e meccanico, e quelli strutturalmente integri restano complessi da mettere a norma. La loro rifunzionalizzazione è un tema sfaccettato, affrontabile nei suoi aspetti legali, normativi, tecnici, architettonici e meccanici, in quelli sociali e culturali, in quelli economici e ambientali, in quelli tecnologici e di innovazione. Per portare a termine una riattivazione sono tutti equamente rilevanti. Molti di questi temi sono già stati indagati approfonditamente da altre ricerche precedenti. Questo permette sviluppare sulla solida base di queste nozioni l'indagine di altri aspetti meno materiali ma egualmente importanti.

Se per le macine esistono numerosi esempi di riattivazioni produttive, in grado di autosostenersi grazie alla produzione di farine di alta qualità, per le altre funzioni è spesso difficile immaginare una riattivazione produttiva e non solo museale o dimostrativa.

Questo perché, secondo parametri strettamente economici, le altre macchine ad acqua non sono singolarmente in grado di competere nel mercato.

Per superare questo ostacolo si sono indagate modalità alternative che rispondano, in modo simultaneo e con azioni collettive, alle singole difficoltà della riattivazione di alcune funzioni degli abitanti e delle filiere.

Intravedendo nel coinvolgimento della popolazione le risorse necessarie alla creazione di una rete di sostegno reciproco centrata sul mulino.

Al fine di sviluppare una comprensione adatta ad immaginare questo sistema e valutarne la reale potenzialità la ricerca ha indagato gli aspetti coinvolti nelle dinamiche sociali, produttive e culturali che si intrecciano nel territorio. Partendo dal contesto storico, per comprendere come funzionasse il sistema che permetteva allora ai mulini di operare, fonte di stimoli e ispirazioni utili da applicare oggi. E arrivando al presente, dove la comprensione di questi legami costituisce le fondamenta su cui costruire un progetto di riattivazione appropriato, che possa diventare motore di crescita per l'areale in cui viene attuato.

## *1.2 Obiettivo*

Data questa complessità l'obiettivo della tesi è comprendere quali siano i legami tra il mulino, la comunità e le filiere, oggi e in passato. Per poi fondare su questa comprensione un progetto di riattivazione che adatti il mulino alle necessità attuali della comunità, legando assieme questi aspetti in una rete che ne garantisca il funzionamento e l'appropriatezza, rendendolo un motore di sviluppo economico e sociale per la comunità dell'areale dell'Ecomuseo Terra del Castelmagno

## 1.3 Rappresentazione

Data la complessità del tema e la varietà di argomenti trattati nella tesi, è stato illustrato un sistema iconografico (fig.1.1) che permettesse di avere una lettura più immediata delle attività in cui ogni attore è coinvolto, delle filiere e delle funzioni dei mulini, i colori che lo accompagnano rappresentano invece lo stato dell'icona in questione, per le funzioni del mulino si è usato l'azzurro nell'indicare le funzioni operative, il grigio per quelle potenzialmente riattivabili e il bianco per quelle ormai dismesse.

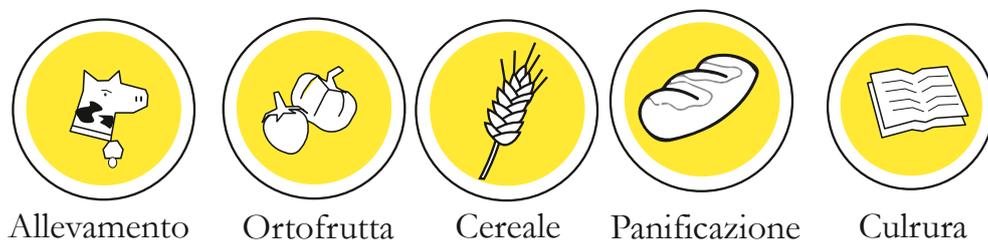
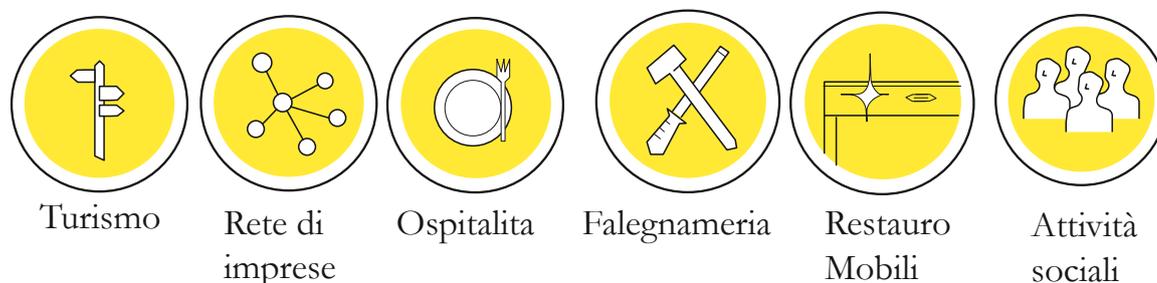
Per quanto riguarda le attività svolte nell'areale è stato scelto il giallo per indicare quelle attualmente presenti e il bianco per quelle storicamente presenti. Il giallo rappresenta più in generale il presente con le attività svolte ma anche le potenzialità e le criticità.

Figura 1.1- Icone rappresentative delle funzioni e delle filiere di interesse

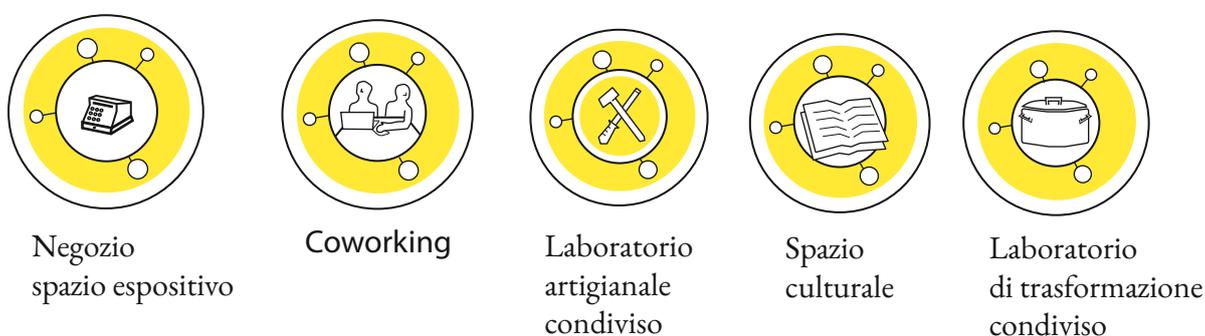
### FUNZIONI



### ATTIVITÀ



### NUOVE FUNZIONI



## 1.3 Macchine ad Acqua

I termine macchine ad acqua si riferisce a una vasta categoria di dispositivi che utilizzano l'energia dell'acqua per svolgere vari tipi di lavoro meccanico. Questi sistemi, noti anche come mulini ad acqua, rappresentano una delle prime forme di utilizzo dell'energia naturale inventate, la loro rilevanza, "The water mill was the most important machine in the world from the time of its invention until the advent of the steam engine" (Singer C. 1962), stava nel potenziale trasformativo dato dall'accesso all'energia dell'acqua, maggiore di quello ottenibile con il lavoro umano o animale.

### 1.3.1 Alimentazione ad acqua

#### *Derivazione dell'acqua*

Il funzionamento di un mulino ad acqua inizia con la deviazione di una parte del flusso di un fiume o torrente che tramite un canale artificiale, detto derivazione, che guida l'acqua fino al mulino. La deviazione può essere temporanea se realizzata ad esempio attraverso una chiusa, o permanente, con la costruzione di un canale di lunga durata.

#### *Sistema di convogliamento*

L'acqua incanalata viene condotta verso un sistema di convogliamento che può includere una chiusa per regolare il flusso d'acqua e una condotta forzata o una cascata per aumentarne la velocità e quindi l'energia cinetica. Questo processo trasforma l'energia potenziale gravitazionale dell'acqua (data dalla sua altezza) in energia meccanica che verrà raccolta dalla ruota del mulino.

### *Tipologie di Sistemi di alimentazione*

L'acqua, incanalata verso il mulino, movimentata una ruota o una turbina che raccoglie l'energia meccanica dell'acqua e la trasmette al resto dell'impianto. Per classificare questi sistemi si può innanzitutto dividerli in due grandi categorie in base al posizionamento dell'asse della ruota.

#### *Mulino Greco o Scandinavo*

Inventato nelle zone montuose del vicino oriente, le prime notizie riguardo la costruzione di un impianto simile risalgono al 65 a.C. Si diffuse in oriente e in occidente, nel IV secolo d.C. era già diffuso in tutta Europa .

Era attivato da una ruota orizzontale con asse verticale (Fig. ,1.2) che trasmetteva direttamente il moto rotatorio all'impianto posto al di sopra. Nasceva per portate piccole con grande potenza, contestualmente agli ambienti montani, risulta semplice nella meccanica ma ha un rendimento più basso rispetto ad altre opzioni di alimentazione. Inoltre, il collegamento diretto tra il motore idraulico e la macchina utilizzatrice non permetteva di regolare la velocità di attivazione. Questo tipo di impianti era particolarmente usato per attivare le macine da farina.

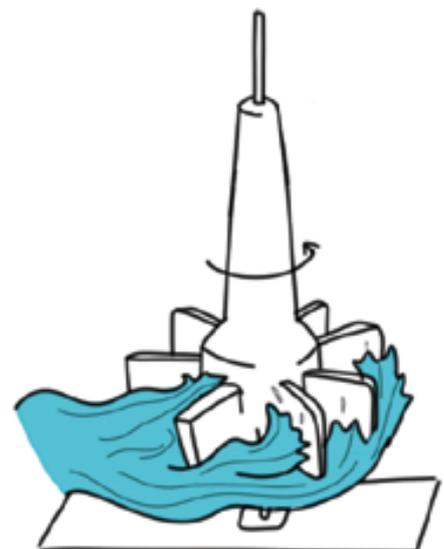


Figura 1.2- illustrazione mulino di tipo Greco-Scandinavo

## Mulino Vitruviano

Ha origini romane risalenti al I secolo a.c. (Singer C., 1962) ma il primo esemplare conosciuto è quello dell'agorà di Atene (470 d.C.). Si diffuse in tutta Europa. Il motore idraulico era costituito da una ruota verticale con asse orizzontale (Fig. 1.3), questa diversa conformazione lo rese adatto a portate elevate e conseguentemente maggiore potenza. La trasmissione tra assi incidenti risulta meccanicamente più complessa ma allo stesso tempo permise di integrare meccanismi che svincolassero la velocità di rotazione della ruota da quella della macchina attivata, permettendo un maggior controllo.

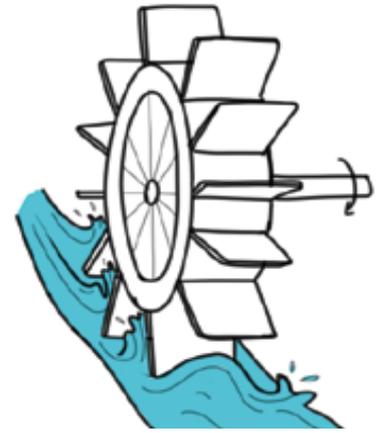


Figura 1.3- illustrazione mulino di tipo Vitruviano

## Tipologie di ruota ad asse orizzontale

I sistemi di alimentazione composti da una ruota verticale con asse orizzontale si diffusero e diversificarono, possono a loro volta essere suddivisi in tre categorie (Fig.,1.4) in base alla modalità con cui l'acqua sospinge la ruota.

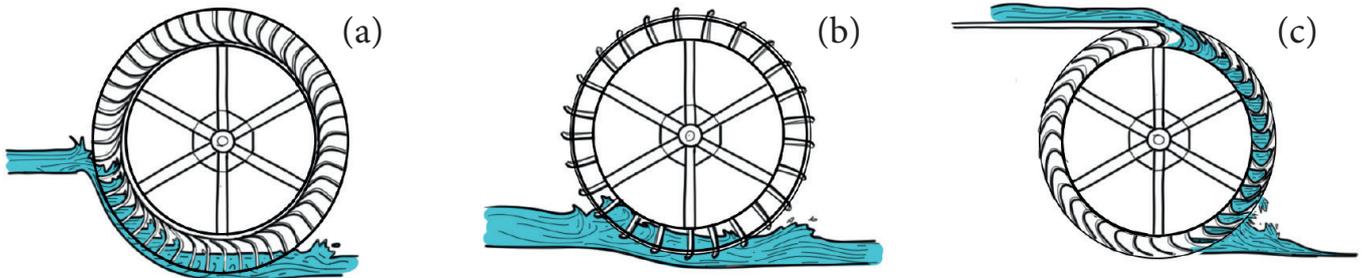


Figura 1.4, tipologie di ruote ad asse orizzontale, (a) ruota di lato, (b) ruota cinetica, (c) ruota dall'alto

## Turbine

In alcuni impianti più recenti sono state introdotte turbine moderne, migliorando le prestazioni rispetto alle ruote idrauliche tradizionali. Le turbine offrono efficienze superiori al 90%, occupano meno spazio e sono adattabili a diverse condizioni operative, alcuni esempi sono:

La turbina Pelton (Fig. 1.5) è ideale per salti alti e portate ridotte, sfruttando l'energia cinetica dell'acqua,

La turbina Francis (Fig. 1.6), versatile ed efficiente, si adatta a salti intermedi e grandi portate.



Figura 1.5- Turbina Pelton (1)

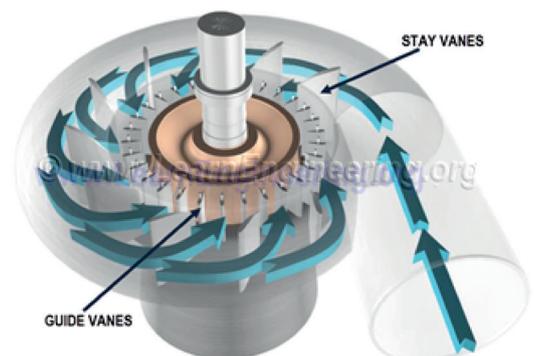


Figura 1.6- Turbina Francis (2)

## *Trasmissione del moto*

Per spostare e trasformare il moto rotativo sono stati sviluppati numerosi meccanismi. Il sistema fondamentale è quello della trasmissione ad alberi, su questo si innestano altri sistemi. Le trasmissioni a cinghia e a ruote dentate hanno giocato un ruolo fondamentale per la loro capacità di trasferire potenza con precisione ed efficienza. Le prime (Fig. 1.7) spesso utilizzate per collegare alberi distanti, offrono un funzionamento silenzioso e flessibile.

Al contrario, le ruote dentate (Fig. 1.8) garantiscono un trasferimento del moto più diretto e affidabile, utile quando è richiesta una sincronizzazione precisa, inoltre sono fondamentali per superare la problematica della trasmissione tra assi incidenti, risolta tramite ruote coniche.



*Figura 1.7- Trasmissione a cinghia*



*Figura 1.8- Trasmissione a ruote dentate*

## *Sistemi di regolazione*

Oltre a questi altri sistemi come leve, viti (Fig. 1.9) e altri meccanismi permettono di effettuare le regolazioni e gli aggiustamenti per adattare al meglio le macchine al lavoro che stanno svolgendo. Rendono possibile regolare il numero di giri e quindi la velocità o la coppia trasmessa, e se necessario scollegare e ricollegare specifiche funzioni alla ruota, attivandole anche singolarmente. L'insieme di questi meccanismi rende possibile il controllo del funzionamento delle macchine.



*Figura 1.9- Meccanismo a vite per la regolazione della distanza tra le pietre di macina*

## *Produzione dei Meccanismi*

La produzione dei meccanismi necessari al funzionamento del mulino non era direttamente portata avanti da Mugnai, fabbri e falegnami, essi dovevano rivolgersi ad aziende e persone qualificate. Questo fa sì che spesso i sistemi di trasmissione presenti all'interno dei mulini siano gli stessi anche in Opifici distanti fra loro. (Colletti D. 2022)

Per fare un esempio “ le pietre con cui erano realizzate le macine erano tutte provenienti dalle cave di La Ferté-sous-Jouarre (Fig.1.10), celebre per esportare le sue pietre in tutto il mondo, realizzate dalla ditta Blanc (con sede prima a Genova e poi a Torino) “ (Chierici P., 2004)



*Figura 1.10- Marchio di Fabbrica della Macina, Colletti D. 2022*

## 1.3.2 Le Funzioni

Questo sistema divenne il motore primario per numerose attività produttive “si assiste ad una progressiva applicazione della forza idraulica ai procedimenti di lavorazione e la ruota idraulica trova impiego in differenti macchine specifiche per varie attività: mulini da cereali, battitoi, peste, seghe e macchine per la lavorazione del metallo” (Olivero R., 2009) Concentrare diversi utilizzi attorno a una singola ruota idraulica era una scelta strategica dettata sia dall’elevato costo e dal difficile reperimento dei macchinari necessari, che dall’esigenza di ottimizzare al massimo le potenzialità energetiche della ruota stessa permettendo di alimentare simultaneamente più macchine e processi. A seconda delle necessità, venivano aggregate diverse macchine ad acqua ognuna di esse diventava il riferimento per le attività produttive di un settore, dando vita a veri e propri impianti produttivi multifunzionali.

### **Macina** •

Il movimento rotatorio è trasmesso alla pietra di macina superiore che ruota a pochi millimetri dalla pietra inferiore fissa, la frizione generata tra le due pietre sbriciola il cereale, spostandolo dal centro della pietra verso l’esterno lungo i solchi incisi sulla superficie.

### **Buratto** •

E’ composto da un tamburo cilindrico rotante, inclinato leggermente. La farina introdotta al suo interno lo percorre e viene separata in base alla granulometria da setacci di diverse finzze. Questo permetteva di raccogliercela in diversi contenitori.

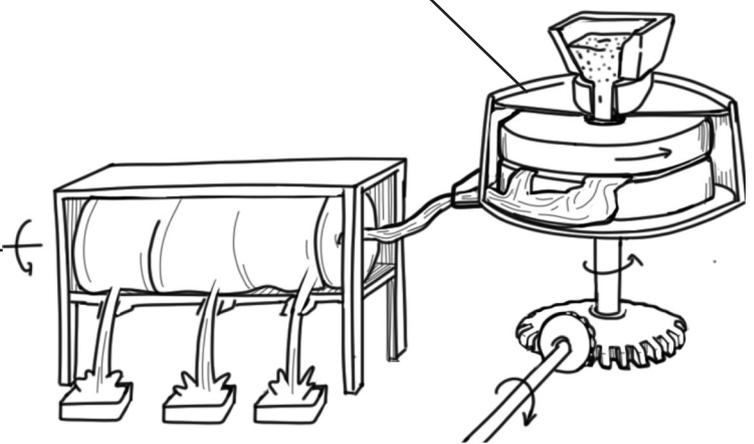


Figura 1.11- Illustrazione semplificata del funzionamento di macina e buratto

### **Segheria** •

Un’asse rotante è collegato a una manovella, che trasforma il movimento circolare in un movimento alternativo lineare facendo muovere su e giù la lama. Questo taglia il tronco che contemporaneamente avanza grazie ad un sistema di trasmissione separato garantendo un taglio uniforme.

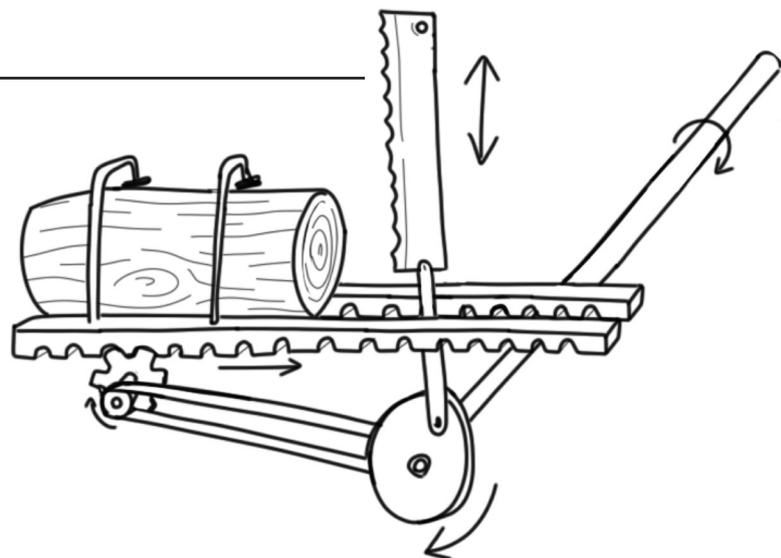
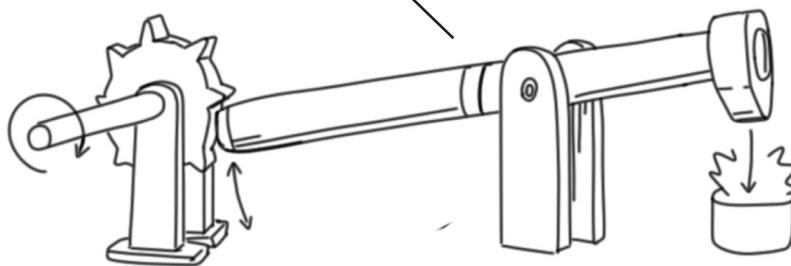


Figura 1.12- Illustrazione semplificata del funzionamento della segheria

## **Maglio**

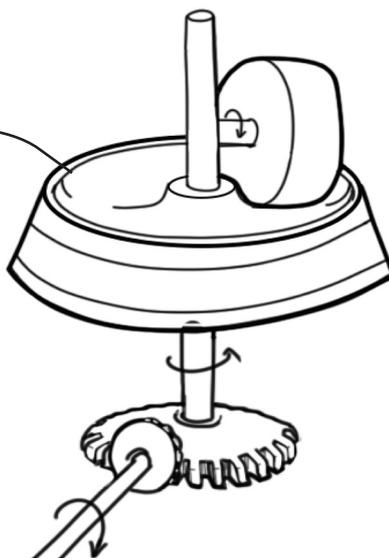
Il movimento rotatorio viene trasferito ad un albero a camme che aggancia la parte posteriore del maglio, quest'ultima viene abbassata e mentre l'altra estremità del manico del maglio, sulla quale è posta la testa in metallo, viene sollevata facendo perno su un giunto di sostegno. Quando il martello viene rilasciato, colpisce con forza il pezzo di metallo posto sull'incudine, modellandolo.



*Figura 1.13- Illustrazione semplificata del funzionamento del maglio*

## **Pesta da canapa**

Una ruota in pietra è fatta girare sopra una superficie di pietra o legno. La canapa viene posta tra la ruota rotante e la base, e il movimento continuo della ruota schiaccia e sfibra il materiale, separando le fibre utili dalla parte legnosa.



*Figura 1.14- Illustrazione semplificata del funzionamento della pesta da canapa*

## **Centralina Idroelettrica**

L'acqua scorre attraverso una turbina, facendola ruotare. La rotazione è trasmessa a un generatore che converte l'energia meccanica in elettricità utilizzata per l'alimentazione degli elettrodomestici e l'illuminazione di chi era collegato alla rete



*Figura 1.15- Centralina idroelettrica del mulino di Monterosso Grana*

## 2 RICERCA

### 2.1 Incontro con l'Ecomuseo e determinazione dell'areale

Come anticipato in precedenza la ricerca si è concentrata sulla conoscenza, la comprensione e l'analisi della rete di legami che uniscono i mulini, la comunità e le filiere. Sono quindi argomenti che non possono essere trattati in maniera generica ma devono legarsi ad un areale e ad un contesto il più possibile favorevoli all'ottenimento dei risultati desiderati.

#### *Perchè la Valle Grana ?*

Tra i tanti territori che vivono sfide simili a queste si è selezionato quello della Valle Grana (Fig. 2.1), in quanto possiede numerose caratteristiche che lo rendono compatibile con un progetto di riattivazione che segua questi presupposti.

Qui e nelle valli circostanti si sono concentrati alcuni interventi di ricerca precedenti, che costituiscono una parte del fondamento di questa tesi. Questo territorio è ricco di macchine ad acqua, la memoria del loro uso è ancora viva. Le principali filiere tradizionali sono tuttora presenti, la comunità locale, seppur ridotta nei numeri, è profondamente legata alle proprie radici, unita e partecipa nelle iniziative del territorio. Il territorio soffre le conseguenze dello spopolamento, della globalizzazione e della produzione di massa, che hanno inciso negativamente sulle filiere e sulla coesione sociale. Questo contesto ha spinto la comunità ad una ricerca, a volte diretta e formale, altre volte indiretta, di soluzioni alternative per rilanciare il territorio e contrastare le problematiche attuali. Il conseguente atteggiamento aperto al dialogo e alle iniziative di valorizzazione rende il territorio particolarmente adatto a questa indagine.

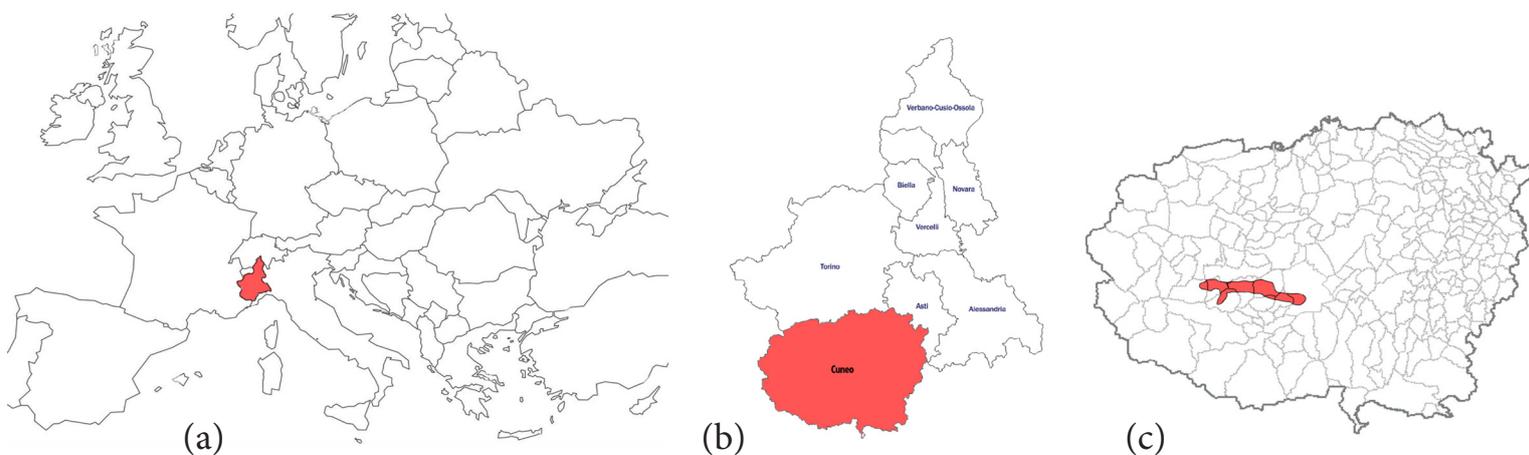


Figura 2.1- Posizione dell'areale (a) Europa, (b) Piemonte, (c) provincia di Cuneo

Il primo contatto con il territorio è avvenuto tramite L'Ecomuseo Terra del Castelmagno, impegnato in numerose attività che legano cultura e ospitalità. E' uno dei principali promotori della vivacità di iniziative del territorio e lo fa con modalità e approcci compatibili con quelli necessari ad una riattivazione collettiva.

## L'areale

Al fine di porre dei limiti all'espansione della ricerca, con l'aiuto dell'Ecomuseo, è stato individuato in modo arbitrario un areale che comprende diversi centri (Fig. 2.2): Cuneo, Caraglio, Valgrana, San Pietro, Santa Lucia, Monterosso, Pradlevs, tutti in qualche misura all'interno della sfera di influenza dell'Ecomuseo e di conseguenza conoscenti e partecipanti diretti o indiretti delle iniziative, oltre che in generale affini alle loro modalità.

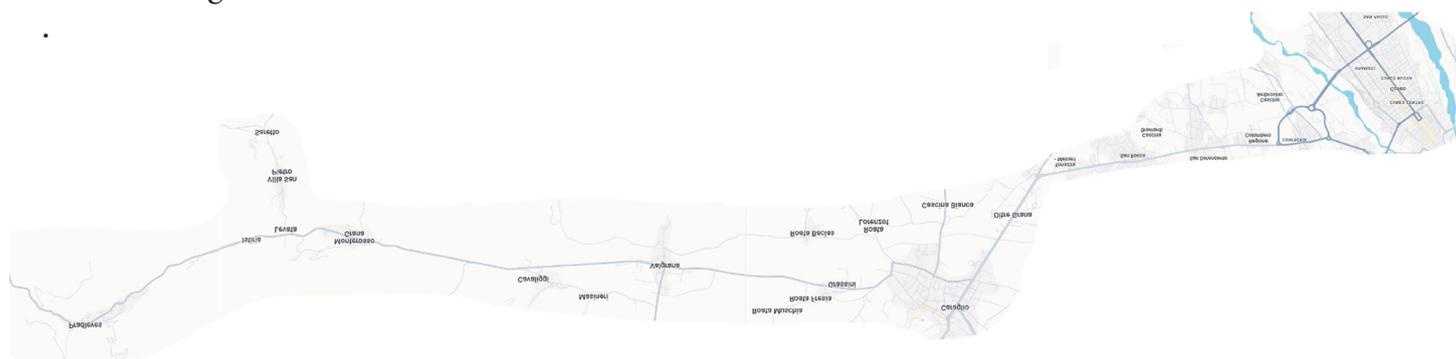


Figura 2.2- Mappa dell'areale di interesse per le ricerche.

## 2.2 Macchine ad acqua dell'areale

Storicamente nell'areale erano presenti moltissimi mulini, oggi molti di quelli che rimangono sono in uno stato di conservazione appropriato a immaginare un progetto di riattivazione. Quelli visitati durante i sopralluoghi e le interviste in particolare sono cinque (Fig.2.2) distribuiti nel territorio, alcuni hanno ricevuto interventi di recupero altri si sono semplicemente conservati senza deteriorarsi in modo irreversibile.

Figura 2.2- Schema rappresentante la distribuzione dei mulini sul territorio

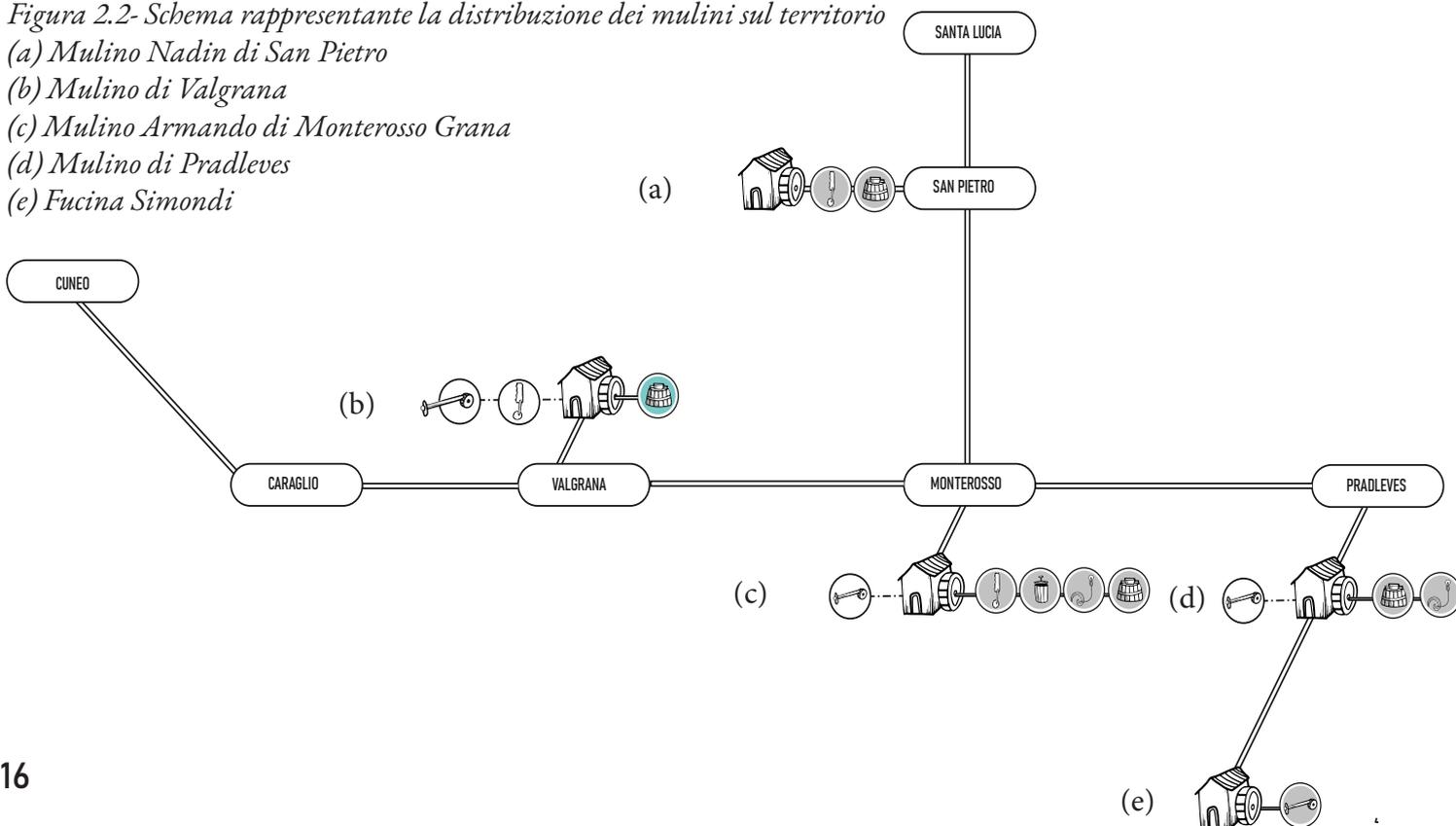
(a) Mulino Nadin di San Pietro

(b) Mulino di Valgrana

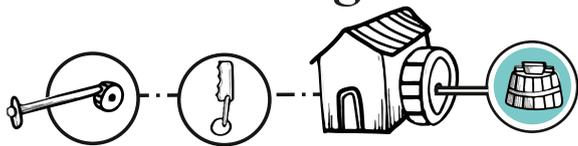
(c) Mulino Armando di Monterosso Grana

(d) Mulino di Pradlevs

(e) Fucina Simondi



## Mulino di Valgrana

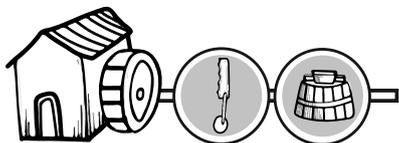


Di proprietà di due sorelle che hanno portato avanti un intervento di completo restauro del sistema di alimentazione e dei due palmenti (fig 2.3(a)) e del buratto ( Fig 2.3 (b)), nonostante ciò non hanno interesse a portare avanti una riattivazione. Storicamente erano presenti anche una Segheria e un Maglio ad oggi quasi completamente smantellati



Figura 2.3- Fotografie del mulino di Valgrana, sulla sinistra (a) i due palmenti, sulla destra (b) il buratto e il sistema di sollevamento della farina a cucchiaii

## Mulino Nadin di San Pietro

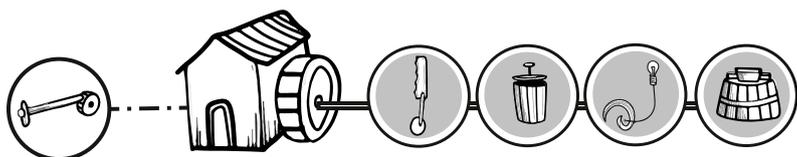


Il “mulino Nadin,” attivo dai primi dell'Ottocento, comprendeva un mulino e una segheria, alimentati da un corso d'acqua derivato dal torrente Grana, incanalato sotto il piano stradale. (Chierici P. 2004), Originariamente, due ruote ad acqua indipendenti muovevano i macchinari: una per il mulino e una per la segheria. Nel dopoguerra, un ingegnere propose di sostituirle con una sola ruota più grande (Fig. 2.4 (b)) capace di alimentare entrambi gli impianti, con un meccanismo che permetteva di scollegare la segheria (Fig. 2.4(a)) tramite innesto. Inizialmente all'aperto, la ruota fu successivamente inglobata nell'edificio quando l'opificio cessò le attività alla fine del XX secolo. I macchinari, come la sega a nastro e il carrello per i tronchi, sono ancora presenti e funzionanti, collocati in un vano aperto verso il cortile. (Colletti D., 2022)



Figura 2.4- Fotografie del Mulino Nadin, a sinistra (a) la segheria a destra (B) la ruota

## Mulino Armando di Monterosso Grana

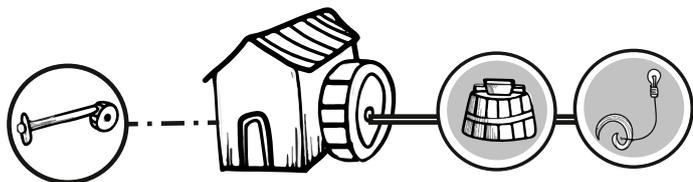


Questo opificio rimasto in funzione fino agli anni 70' è stato recentemente acquistato dall'azienda agricola Lou Porti, versa in buone condizioni ma non ha accesso al prelievo dell'acqua poiché il canale di derivazione è stato chiuso durante la costruzione, a monte del mulino, di una centralina idroelettrica. E' un ottimo esempio della multifunzionalità insita in questi impianti, da una derivazione si attivavano con una prima turbina: una segheria (Fig. 2.5 (b)) , tre palmeti (Fig 2.5 (a)) e una centralina idroelettrica. Con la stessa acqua si allevavano le trote e si bagnava l'orto. A valle della turbina si poteva decidere, tramite la mobilitazione di una chiusa, se far arrivare l'acqua alla fucina adiacente per alimentare il maglio o se ridirigerla all'interno del Grana.



*Figura 2.5-  
Fotografie  
del Mulino  
Armando,  
a sinistra i  
tre palmeti  
(a), sulla  
destra la  
segheria (b)*

## Mulino di Pradleves

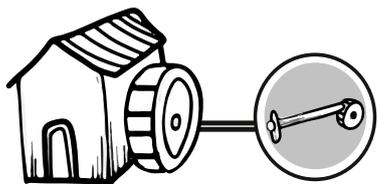


Anche questo impianto testimonia la multifunzionalità dei Mulini, storicamente conteneva tre macine (Fig. 2.6) , un maglio e una centralina idroelettrica. In seguito ad un intervento di recupero e di valorizzazione è adesso destinato ad un utilizzo museale.



*Figura 2.6- Fotografia del Mulino di Pradleves  
rappresentante i tre palmeti*

## *Fucina Simondi*



Rimasto in attività fino alla fine del 900 questo impianto portava avanti una produzione proto industriale di attrezzi per l'agricoltura, falci e falciole. Sono presenti 2 magli e 3 maglietti (Fig. 2.7), oltre a diversi forni e fornaci sempre utilizzate per la lavorazione del metallo. L'impianto si sta deteriorando, la derivazione è piena di detriti e la ruota bloccata dalla vegetazione. Si sono ipotizzati interventi di riattivazione museale o di conversione a centralina idroelettrica ma la mancanza di fondi immobilizza queste operazioni.



*Figura 2.7 - Fotografia della Fucina Simondi, a destra i tre maglietti, sulla sinistra diverse fasi della lavorazione storica*

## 2.3 Contatti

L'Ecomuseo è uno snodo centrale al quale sono legate, per rapporti di collaborazione o conoscitivi, molte persone che ne condividono l'approccio, ne appoggiano le iniziative o ne portano avanti di analoghe. Questo le rende affini alle modalità con cui la tesi si propone di affrontare il tema. Insieme all'Architetta e direttrice dell'Ecomuseo Barbara Barberis e al Professor Walter Franco, relatore della tesi, si è individuato, all'interno di questa comunità, un gruppo di riferimento da intervistare che comprendesse rappresentanti dei settori: agricolo, artigianale, dell'ospitalità, del turismo e della cultura oltre che persone coinvolte nei processi che stanno dietro alla formazione delle iniziative culturali, artistiche, pratiche e sociali che ravvivano il territorio (Tabella. 2.1). Distribuiti nel territorio in modo da rappresentarne il più possibile tutti gli aspetti di interesse (Fig. 2.8)

Motivo di interesse	Ente/Azienda/Associazione	Nome	Cognome
panificazione, mercato a cuneo (giobia e mercu) coltivazione grani antichi, macinazione a Mondovi.	<a href="https://www.informazione-aziende.it/Azienda_AZIENDA-AGRICOLA-VALGRANA-DI-FRANZI-E-GIO">https://www.informazione-aziende.it/Azienda_AZIENDA-AGRICOLA-VALGRANA-DI-FRANZI-E-GIO</a> <a href="https://www.facebook.com/MerCu18">https://www.facebook.com/MerCu18</a>	daniele	Giorgis
Antico mulino della Riviera di Dronero	Cavanna	lucia	moglie
Azienda Agricola, tempi lenti e lavorazione antica	Papavero Rosso	Fabrizio	Cavanna
Orto Collettivo	La Milpa	Carlo	
Produzione artigianale e manuale in legno	Il Falegname Volante Tan Tan	Walter	Vassallo
Possiedono Mulino-Fucina Monterosso	Azienda Agricola Lou Porti	Federico	Oggero
	<a href="http://www.louporti.it/">http://www.louporti.it/</a>	Marzia	moglie
Produzione artigianale, legame con ecomuseo		Remo	giordano
Vive a San pietro e fa il falegname a Santa Lucia, ultimo rimasto		Patric	zenini
fucina a monterosso		Pierpaolo	Arneodo
ex centrale idroelettrica e mulino a pradleves (attuale museo e sala polivalente gestita dal comune)	persona di riferimento messo comunale di pradleves (presidente Cevitov)	nadia	Massa
CAS - Monterosso Grana	assistente sociale	claudio	luciano
pensionato casa vittoria a San Pietro	direttrice	mara	maccagno
progetto nuova centrale idroelettrica Aigo novo proposta dai residenti		paola	luciano
fucina simondi a pradleves	proprietà Arch. Attualmente in disuso		
patrizia chierici , riprese da recuperare. libro		patrizia	simondi
visita e idea di gestione futura	sindaco di Bernezzo per mulino di proprietà comunale	lorenzo	bono
Emotional		Roberto	Ribero

Tabella 2.1- Lista dei contatti di interesse per la tesi

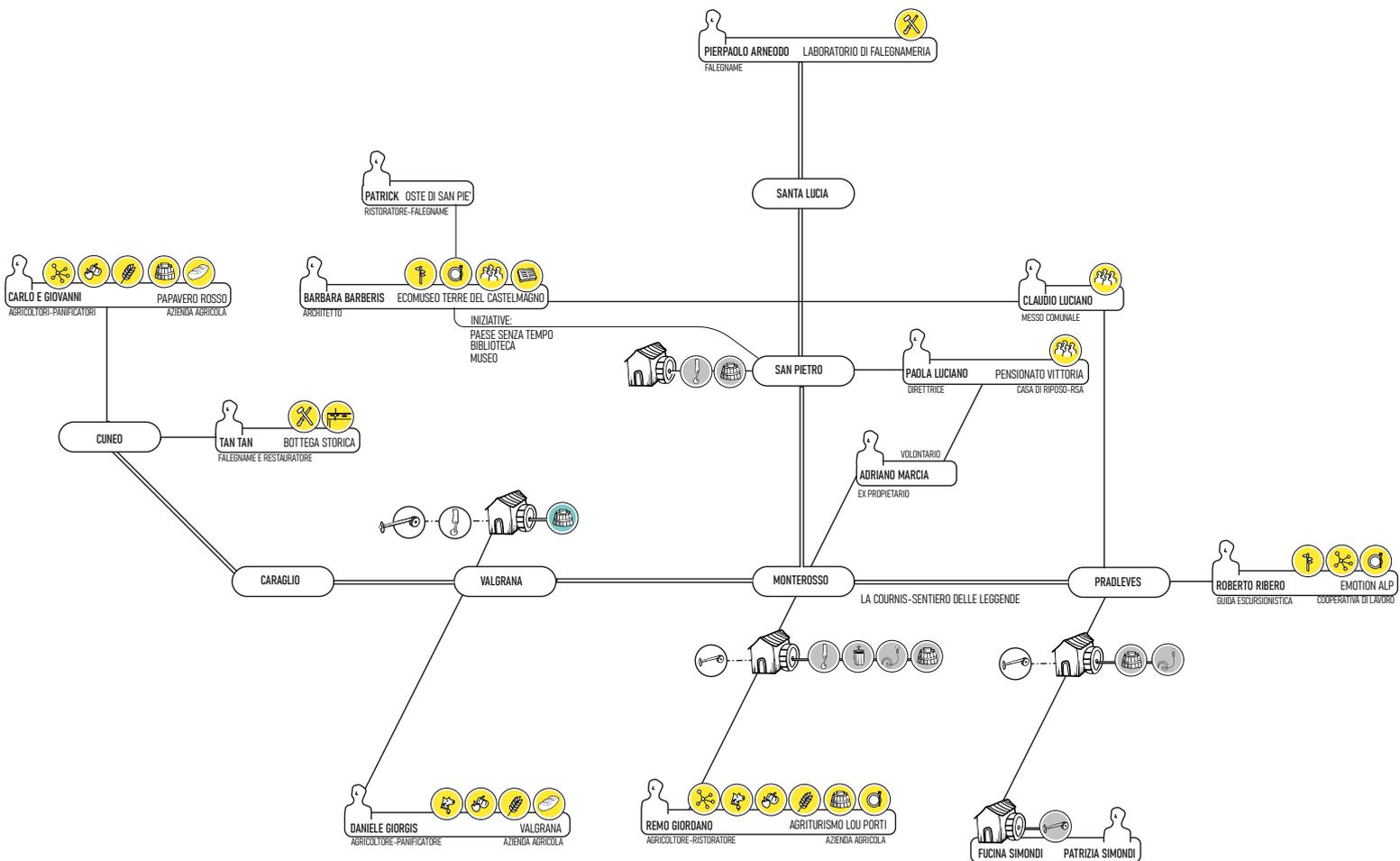


Figura 2.8-Schema distribuzione intervistati nel territorio

Nome	Cognome	Contatto	Intervista
daniele	Giorgis	si	si
lucia	moglie	/	/
Fabrizio	Cavanna	No	No
Carlo		si	si
Walter	Vassallo	si	No
Federico	Oggero	si	si
Marzia	moglie	si	si
Remo	giordano	/	/
Patric	zenini	Si	si
Pierpaolo	Arneodo	si	si
nadia	Massa	no	no
claudio	luciano	si	si
mara	maccagno	no	no
paola	luciano	si	si
		no	no
patrizia	simondi	si	si
		no	no
lorenzo	bono	no	no
Roberto	Ribero	si	si

Tabella 2.2- Contatti e interviste completati

Non è stato possibile intervistare tutte le persone individuate, con alcune è avvenuto un contatto ma non si è riusciti ad organizzare un incontro, queste persone restano di interesse per eventuali evoluzioni e progetti di tesi successivi (Fig 2.2).

Il coinvolgimento dell'Ecomuseo è stato influente nel determinare la visione degli aspetti indagati. Se il territorio fosse stato approcciato da un altro punto di partenza, con altri attori coinvolti, il risultato della ricerca sarebbe stato diverso, magari evidenziando altri aspetti che invece sono stati esplorati in modo meno approfondito. E' una conseguenza inevitabile nell'indagine di un territorio e di tutti i temi che lo attraversano e va interpretato come testimonianza delle numerose altre analisi che si potrebbero portare avanti complementariamente a questa.

## 2.4 Approccio alla ricerca

Le informazioni di interesse per la ricerca spaziano tra dati e nozioni oggettive e percezioni personali, l'influenza della percezione personale del tema, sia da parte del progettista che da parte di chi viene intervistato, è trattata come un agente inquinante nell'analisi oggettiva di un argomento.

Sebbene questa visione sia corretta, nei casi che richiedono un coinvolgimento diretto di persone, come in questo, sono proprio le percezioni personali e gli allineamenti tra quest'ultime a definire quali siano le strade più percorribili e accettate dalla comunità.

Superata l'illusione di ottenere risultati oggettivi da una ricerca di stampo antropologico è necessario essere il più possibile equilibrati nell'analizzare i risultati ottenuti, ricordando che per quanto siano ampi essi non comprendono la visione di ogni abitante del territorio, ma solo quelle espresse da un gruppo di rappresentanti della comunità, selezionati in quanto affini a queste iniziative e potenzialmente coinvolgibili in un processo di riattivazione

Al fine di ottenere una descrizione spontanea del proprio coinvolgimento e delle proprie opinioni sul tema da parte delle persone intervistate, si è scelto di utilizzare nelle interviste un approccio colloquiale. Non è stata quindi preparata una lista di domande rigide preferendo lasciare che fosse l'intervistato a portare, in risposta a degli stimoli più generali suggeriti caso per caso, la propria visione in un discorso più aperto.

### *Stimoli Posti Agli Intervistati*

Un breve Inquadramento generale della tesi e dei suoi obiettivi

Domande riguardanti la storia personale e il legame con il territorio e il proprio ruolo.

Domande riguardanti il settore interessato e il legame con i mulini

Domande sui processi che hanno messo al mondo le iniziative attuali

Domande sulle difficoltà e le necessità, produttive e sociali, presenti nella vita personale e imprenditoriale della persona intervistata

## 3 COLLOQUI

### 3.1 Primo contatto e Organizzazione incontri

Nel corso di queste tre giornate sono state condotte 10 interviste.

Per garantire la massima attenzione ai colloqui, le conversazioni sono state registrate, evitando la necessità di prendere appunti completi nell'immediato.

Durante questi incontri le persone intervistate si sono dimostrate disponibili e felici di condividere il loro punto di vista. Da tutti si è percepito un sincero apprezzamento per l'interesse rivolto a temi che stanno loro a cuore, comprendendo la possibilità che la ricerca portata avanti dalla tesi potesse maturare in un sostegno concreto per la crescita del territorio. Questo elemento ha favorito fin dall'inizio, nonostante non siano stati raccolti solo spunti positivi ma anche criticità e necessità, una visione ottimista

Tramite un primo contatto telefonico si è organizzata una serie di incontri distribuiti nell'arco di tre giornate, il 18,19 e 20 gennaio 2024.

Durante questo periodo, il territorio è stato esplorato sia in bicicletta che in auto. La bicicletta, modalità lenta e personale, si è rivelata particolarmente efficace in questo contesto, favorendo il contatto diretto e rompendo le prime barriere con il territorio. La mia bici (Fig. 3.1), facilmente riconoscibile per il colore, ha facilitato l'interazione, al punto che alcune persone, ancor prima di incontrarmi, mi avevano già identificato come "quello con la bici gialla". Questo ha contribuito a creare un clima più informale e accogliente.



Figura 3.1- La mia Bicicletta nel dehor di un Bar a Monterosso Grana.

## 4 Trascrizioni

Successivamente, le registrazioni sono state trascritte per renderle più facilmente consultabili e per un'analisi approfondita dei contenuti. I temi emersi dalle interviste sono stati organizzati in cinque categorie principali: Agroalimentare, Cucina, Legno, Storia, Cultura, turismo e Ospitalità, questi ultimi tre raccolti assieme. Sebbene ogni intervista contenga riferimenti a più di una categoria, per facilitarne la consultazione e l'analisi, si è scelto di ordinarle secondo questo schema. In questo modo, è possibile identificare facilmente i principali ambiti di discussione, pur mantenendo la ricchezza e la varietà dei temi trattati in ciascun colloquio.

## 4.1 Storia



ADRIANO MARCIA

Precedente proprietario del mulino di Monterosso Grana, venduto all'agriturismo Lou Porti durante la pandemia, Volontario al Pensionato Vittoria.

### *Trascrizione intervista:*

A Monterosso, c'era una derivazione del Grana che faceva funzionare a peso la centralina elettrica, avevano messo la luce in tutte le stazioni, faceva funzionare la segheria e il mulino.

Ho venduto tutto durante la pandemia, l'ho venduto a quelli di Lou porti. Sono laureato in storia medioevale. Penso che la cosa migliore sia conoscere la zona, oggi c'è quasi nulla di quello che era il territorio, le frazioni erano abitatissime. Il mulino non era un grande luogo di aggregazione, venivano singolarmente con la sabaca (cesta con le sbarre) con 70-60-50 kg di segala, mio zio aspettava che ce ne fosse abbastanza per macinare, di solito loro venivano giù il venerdì e si cercava di macinare entro la domenica, intanto dormivano nei fienili della zona. Pagliai c'era

poca roba, nelle frazioni avevano da fare il pane. Il luogo di aggregazione era principalmente l'osteria, si fermavano fino al lunedì sera, poi si caricavano la farina e ripartivano. Dopo aver passato le giornate (qui bisogna che ci parliamo realmente) a ubriacarsi e picchiarsi per tre giorni, poiché era una grande valvola di sfogo dalla fatica. C'erano molti altri mulini, a Santamaria, a Valgrana, qui venivano dalla piatta, da Frisé, da Santa Lucia, tutte strade da fare a piedi o per i più abbienti con l'asino. Al mulino non c'erano incontri numerosi, magari uno che abitava a Frisé incontrava uno dell'Olasca, dopo anni che non si vedevano scambiavano due parole, la via poi era quella dell'Albergo dell'Angelo, che faceva anche da osteria.

Ci si andava a sedere e si ordinava mezzo litro alla volta, pagando un po' a testa, e si parlava dei loro affari, i boschi, il legname ecc.

La segheria (*Fig. 4.1.1*) era secondaria, qualcuno veniva, le misure di spessore delle assi erano fatte con dei blocchi di legno con dei chiodi piantati,



Figura 4.1.1- Fotografie della segheria di Monterosso, a sinistra carrello della segheria, a destra una sega da traforo

se volevo 7 cm avevo il distanziatore adatto.

Legato al mulino c'era anche la produzione dell'olio di noci, e la macinazione delle castagne. I palmenti erano tre (Fig., 4.1.2), Uno per la segala, uno per il grano con il sistema per pulirlo da semola e crusca, tramite un sistema a elica, poi a cassette fino al buratto, la semola e la crusca scendevano da due canali mentre la farina bianca più pura dal terzo. Il terzo Palmento era invece dedicato al mais, per produrre la farina di polenta, all'epoca cibo dei poveri. La meliga cresceva anche su, o la facevano più fine o



Figura 4.1.2- Fotografie di due delle tre macine del mulino di Monterosso, a destra il palmento per la segala, a sinistra quello per il grano.

integrale.

Poi Le cose si sono invertite, quando avevo 15-16 anni hanno iniziato a servirla nei ristoranti. “Fenoglio descrive nelle Langhe, si appendeva una acciuga e tutti battevano la fetta contro l'acciuga, qui per insaporire si usava l'avanzo della lavorazione del latte per fare il burro, il lattio, alcuni avevano latte con 1-2 mucche, si usavano poco le capre, mentre nelle Langhe per esempio era molto usato, nonché uno dei più digeribili per l'uomo. Avevano galline ecc. ma in misure relativamente ridotte e in prospettiva del mercato, non in prospettiva personale, nel mulino lavoravano mio zio e mia nonna, mio nonno non poteva perché aveva l'asma. Chi veniva al mulino era ospite, grande ospitalità, qualche notizia, gli si offriva un bicchiere di vino, ci si conosceva. L'estate era il bello della stagione, D'inverno veniva più di un metro di neve, i pastori per la festa di Natale confluivano alla chiesa di monte rosso con le pelli di pecora ecc. L'alimentazione era molto ridotta e molto povera ma, nonostante ciò, queste persone

lavoravano e camminavano. Dopo 15 giorni, che non scendevano e si aiutavano anche bevendo. Gli incontri non erano mai di gruppo, chi era più assennato per venire a ritirare veniva prima e poi arrivavano gli altri un po' alla volta. La derivazione dell'acqua per il mulino che era da deviare con le pietre poiché l'apporto era variabile. Per un po' di tempo hanno continuato a pagare la derivazione, il passaggio era demaniale, anche davanti dove passava sottoterra, entrava in un contenitore sotto terra, quando sfiorava aveva abbastanza potenza, verso il 76 si era alzato lo sfioro per aumentare la potenza. Quando sono arrivati gli elettrodomestici hanno acquistato il motore di un camion per integrarla, non reggeva, c'erano due alberghi, le discoteche ecc. L'ENEL si è presa la centralina e le linee. Per il mulino si è continuato, chi veniva a macinare (una contessa che stava a Freria macinava ogni anno) poi la gente delle frazioni ha scelto la Michelin, molti si sono spostati a Cuneo, per stare meglio. Per una ripresa il discorso è di difficoltà, quando Remo ha chiesto di poter usare l'acqua facendola

continuare nel canale gli hanno dato picche.

Altra attività importante è quella della martellatura, il grano e la segala avevano un certo tipo di martellatura e un certo martello per la macina, la meliga ne aveva un altro. Bisognava evitare di far girare a vuoto il mulino, a questa esigenza si rispondeva con un uccellino (Fig. 4.1.3) che fissato ad un sughero pesante quando il grano finiva dava il giro e faceva suonare una campanella, avvertendo il mugnaio. Regolare la distanza tra le pietre,



quando si iniziava a macinare mio zio toccava la farina e regolava la distanza tra le pietre. I giorni della martellatura (Fig., 4.1.4) mio zio si chiudeva dentro per battere la pietra senza che lo si disturbasse, la si colorava di rosso per vedere chiaramente i rilievi e gli incassi delle pietre. Le si alzava una alla volta, prima quella sopra, la si girava e la si batteva, poi la si sollevava e si batteva quella sotto, infine la si ripoggiava senza che si toccassero, mio zio poi usava una moneta per capire la distanza, poi si provava il mulino e dopo finalmente si ricominciava. la quantità che si poteva macinare era sempre importante, se fosse stata poca non si sarebbe avuto

*Figura 4.1.3-Fotografia del mulino di Monterosso Grana, Uccello di legno con campanellino.*

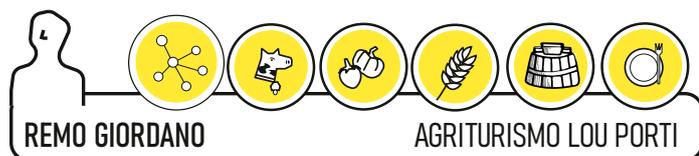


*Figura 4.1.4-Fotografia del mulino di Monterosso Grana, teste di martelli per la martellatura delle pietre di macina, a seconda dello scopo della pietra erano diversi.*

nemmeno il tempo di dargli la corretta densità. Le frazioni erano abitatissime, una scuola poteva avere anche 50 bambini, che arrivavano anche dalle frazioni vicine. Quando ero giovane e venivo qui dormivo senza stufa, sotto delle coperte molto pesanti quindi stavo bene. Il bagno non c'era, si andava all'esterno o nella stalla. La cucina era spesso in un altro edificio. C'era l'abitudine di fare la veglia serale nelle stalle, uno leggeva le imprese di orlando o altro, e poi magari tutti a dire il rosario. Magari qualcuno dei figli ha ristrutturato ma i villaggi restano disabitati, le case sono usate per vacanze o simili. Il problema della ristrutturazione e che qualcuno deve tornare ad utilizzarle, se la generazione successiva non è aiutata allora è difficile. Le strade le hanno fatte dopo che la gente è andata via, le borgate sono state depredate, secondo me i mobili e le cose sono state portate via dalle case vuote. Le persone che vivevano qui avevano una cultura della montagna, non scientifica ma potenzialmente la si poteva far crescere, con sovvenzioni e aiuti la gente avrebbe potuto vivere bene. Quando passo in

certe frazioni dove non c'è più nessuno mi ricordo di chi c'era e mi viene tristezza. C'era un signore che era qui, abitava in una frazione di Pradleves, in autunno andava a Caraglio e aveva la lista di cosa gli serviva, c'era un pianoro 500 metri sotto casa, lui metteva tutto lì sotto dei teli e ogni dieci giorni scendevano e salivano a caricarsi. Nella bella stagione invece si poteva andare più giù. Questo isolamento ha sicuramente influito culturalmente su questa gente. C'era una convivialità, molte famiglie numerose. In Francia molti trovarono lavoro dopo la seconda guerra, nella coltivazione di garofani, fiori e vigne ecc. quindi molti andavano. Chi aveva boschi vicini spesso collaborava per tenerli puliti, i prati dei pascoli sembravano prati all'inglese, tagliati con il falchetto alla perfezione, era tutto gestito. Ora in montagna persino i sentieri sono pieni di rovi.

## 4.2 Filiera agroalimentare



Insieme alla moglie proprietario dell'agriturismo Lou Porti a Monterosso e da qualche anno anche del mulino di Monterosso, ancora da restaurare

### *Trascrizione intervista:*

Allora beh, io non sono un tecnico, sono un contadino; quindi, se uso termini più semplici per questa cosa e poi ho studiato lettere. Questo era tutto il complesso artigianale. Era super polifunzionale questo complesso qua perché con un'unica derivazione da acqua, un'unica presa d'acqua che stava a 500 m di sopra. Cosa riuscivano a fare con un unico canale? Segheria, mulino che è lì dentro, che poi ti faccio vedere Centralina elettrica che è sotto e vasca delle trote. Sempre stessa acqua, sempre stesso canale. Che arrivava da lassù. Adesso purtroppo quelli che hanno costruito una quindicina d'anni fa una centralina elettrica poco più sopra mi hanno tolto la derivazione. Nel senso che l'han proprio

rasata, chiuso la presa e mi hanno interrotto il canale. I precedenti proprietari, noi siamo proprietari solo da quattro anni, qua avevano rinunciato al diritto dell'acqua. Perché non volevano più pagare i 500 € annuali di tasse, quello che gli chiedevano. E quindi noi adesso stiamo procedendo a richiedere il ripristino di una derivazione esistente, visto che c'è sempre stata, in più abbiamo scoperto il catasto, che il canale che arrivava qua si chiama proprio Beadle del mulino. E quindi, secondo l'avvocato che ho consultato, però, lì serve una sentenza per stabilirlo definitivamente. È molto probabile che chiamandosi così fosse di proprietà del mulino; quindi, quelli della centralina non avessero diritto a tagliare. Comunque quella è una servitù quindi loro, comunque, non potevano rasarmela; quindi, adesso sto parlando anche con quello della centralina dicendogli o andiamo in tribunale o mi ripristinate, perché io ho fatto di nuovo domanda d'acqua alla provincia, ma anche se me la dessero non ci sarebbe più un pezzo di canale. Quindi gli ho detto o andiamo in tribunale oppure troviamo la quadra. E loro, quando han sentito la parola tribunale, hanno detto ok allora troviamoci e parliamo. Tutto per dire che stiamo cercando di ottenere l'acqua. Se non si riuscisse, avrei già il bando agri solare per riempire tutto di pannelli solari, perché anche le case dietro sono nostre, e con 20 kW di potenza far girare il mulino.

Arrivava da circa 500 mt, aveva una presa, quindi deviava l'acqua, una derivazione passava qua sotto. C'era stato uno studio della facoltà di architettura, Politecnico di Torino all'inizio degli anni 90. Che aveva ricostruito proprio la storia di questo, di questo complesso, soprattutto del mulino, e quindi aveva anche tecnicamente guardato i vari salti che faceva l'acqua, eccetera. Ci sono tutti gli schemi del mulino. È un lavoro che ho trovato qua, tra l'altro abbiamo comprato e girando i cassetti, lo ho trovato. E quindi è già un lavoro fatto, quello lì, sulla parte tecnica proprio e anche sulla storia, perché adesso non me lo ricordo bene, ma mi pare che le prime notizie

scritte ritrovate da questo studio siamo nel 1713. Ma probabilmente viene prima già, si vede anche i vari strati no? Lì vedi il cemento armato qua vedi la pietra, poi vedi l'ardesia dall'altra ci sono già le tegole, poi naturalmente materiali di recupero; quindi, vedi quella pietra lì sicuramente è vecchia. C'erano i posti dove attaccare i muli perché la gente portava a macinare, a macinare direttamente al mugnaio. E anche nella casa, appunto, questo qua è il tetto per cui ho fatto domanda per riempire di fotovoltaico nel caso che non mi diano l'acqua.

E questo è il mulino, Sono tre macine, Ci ha spiegato il nipote dell'ultimo mugnaio, Adriano Marcia. Lui sa bene qua e lui poi mi ha spiegato un po' tutto e abbiamo comprato da lui qua

E abbiamo deciso di comprare per non rischiare che comprasse qualcuno che decideva di farsi la tavernetta, buttava tutto giù e questa roba qua andava a perdersi. Quindi noi avevamo comprato con l'idea di rimmetterlo in funzione. Non è così semplice, ma io ho già fatto venire l'asl per un sopralluogo preventivo. E tra l'altro non mi hanno chiesto cose folli, hanno chiesto cose abbastanza tutte fattibili. Per cui l'idea che stiamo cercando di seguire è questa qua. Certo che senza acqua non ha senso farlo girare a luce, a meno che tu non abbia il fotovoltaico, nemmeno con un generatore avrebbe senso. Cioè, puoi farlo, ma perderebbe un po' il significato.

Tre macine, appunto. Ci ha spiegato sempre Adriano, questa qua era sicuramente per il

frumento, perché la pietra, le pietre sono grosse di quella dimensione lì dentro, questa qua era, se non sbaglio, del Mais. E poi ce n'era una per la segale. il frumento, il mais, la segale le facevano integrali. Invece questa qua che era per il frumento aveva la possibilità di farla integrale, che usciva direttamente da qua, altrimenti tramite sempre un sistema idraulico, ci sono dei cucchiari che portavano su la farina integrale, la facevano setacciare da lì e scendeva setacciata di qua (Fig. 4.2.1). E se vedi, le cinghie ci sono ancora. Se guardi sopra e te lo faccio girare la mano, girava e setacciava. È ancora abbastanza lubrificato e infatti gira vedi senza grosso sforzo.

E quindi era un po' questo il sistema. Mi ha spiegato un amico mio che era venuto a visitarlo e questi erano i Martelli per battere le pietre, questa era la vite senza fine che serviva appunto per alzare le pietre. Quindi poi per poterle battere e si usava si usava questo, una specie di carrucola qua, che, come vedi, ha gli attacchi anche dalle altre parti e la puoi spostare. La campanella mi hanno spiegato che serviva per il fatto che non è bene che la macina giri a vuoto, che le pietre girino a vuoto e quindi La campanella serviva per avvertire il mugnaio quando finiva il cereale e quindi suonava. È tutto molto artigianale, ma lui se ne accorgeva perché era fuori che magari faceva qualcos'altro e veniva, riempiva di nuovo e voilà. Qua vedi ancora anche tutti gli ingranaggi a che facevano girare, tramite quell'albero principale, tutto. Quindi dalla centralina a questa cosa qua e



*Figura 4.2.1- Fotografie del mulino di Monterosso Grana, A sinistra il sistema di regolazione della distanza tra le pietre, a destra Remo intento a mobilitare manualmente il Buratto*

anche la segheria. Tramite questo aggeggio qua tu potevi disconnettere la ruota o metterla, e quindi ognuno ne ha uno; quindi, potevi anche far girare una macina sola.

Ah, è una cosa importante che abbiamo scoperto, è che non c'è la ruota. Perché siamo più su del torrente e quindi c'è una turbina per quello che servivano tutti questi salti e la turbina abbiamo scoperto che si chiama Turbina Francis (Fig. 4.2.2), che è un brevetto americano con pale mobili,



*Figura 4.2.2- Fotografia della turbina Francis Installata nel mulino Monterosso Grana.*

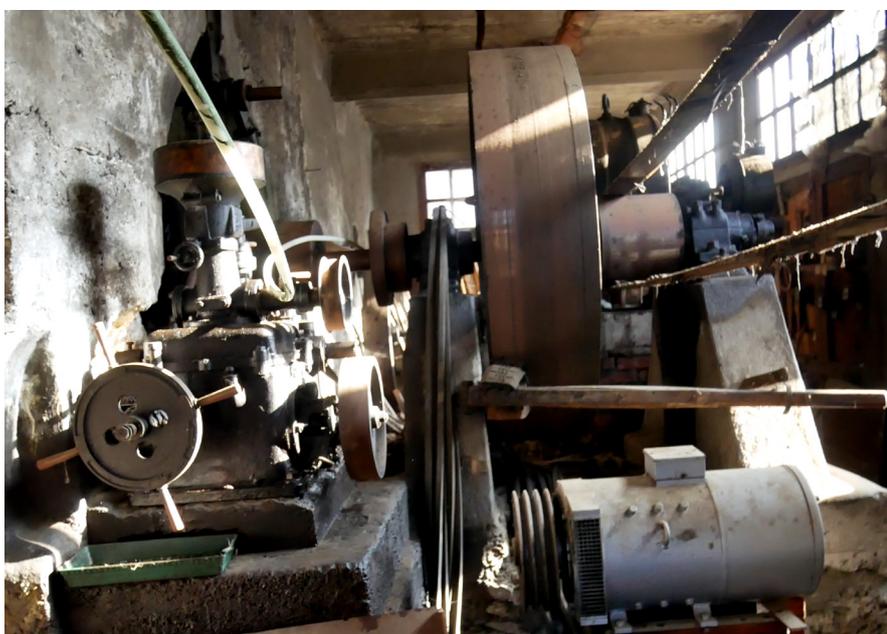
è molto più piccolo di una ruota, questa cosa così, ma poi te la faccio intravedere, e quindi un semplice salto e questa turbina molto più piccola di una ruota, riusciva a far girare tutto insieme.

La famiglia Armando che era quella dei mugnai, fino all'arrivo dell'ENEL, lui dava alla luce a tutto il concentrico di Monterosso, con questa, con questa centralina qua era il fornitore elettrico.

E questa è la centralina (Fig. 4.2.3), nei decenni, è diventato anche magazzino. Però appunto l'albero principale che vedevi la sopra è quello lì. Poi tecnicamente c'è da capire bene come funzionasse, però vabbè. Discorso di Dinamo,

eccetera, chiaramente.

E ci ha spiegato che, quando erano arrivati i primi elettrodomestici e non c'era ancora l'ENEL, lui aveva dei problemi a dare abbastanza potenza a tutto il concentrico e quindi aveva aggiunto un motore a gasolio. Ma io mi ricordo, quando ero bambino, che lui era ancora attivo perché lui ha chiuso la partita IVA, ha chiuso l'attività nel 92-93, roba del genere. Ha continuato a farlo, per le scuole eccetera eccetera. E di nascosto continuava a farsi la luce, anche se non poteva più. Io mi ricordo che arrivava a comprare da bambino, arrivavo con i miei a comprare le farine e vedevo



*Figura 4.2.3- Fotografia della Centralina elettrica del mulino Monterosso Grana.*

la luce intermittente e ha continuato a farsela sempre, finché ha vissuto, con quel bastone lì tu potevi attivare o disattivare la produzione di energia elettrica e da qua.

Comunicavi con questa parte di cemento e quindi lì potevi accumulare dell'acqua se volevi e poi semplicemente da quel rubinetto lì lui buttava l'acqua per le trote che arrivava nelle due vasche qua e poi la riutilizzava anche per bagnarsi l'orto che era qua. E dall'altra, vi faccio vedere il discorso della turbina anche se non è che si capisce molto ma ci siamo arrivati.

Abbiamo scoperto l'acqua che scendeva di qua se era aperto, altrimenti subito dopo avete quella finestrella bianca, c'era il fabbro, e quindi se il fabbro aveva bisogno di acqua si teneva chiuso e gli arrivava. Se la prendeva, c'è la sua ruota che si vede ancora e andava nella fucina e poi la faceva scendere di nuovo nel torrente.

E se sali lì vedi il Rastrello che ferma le foglie e puoi vedere già i salti che faceva

Poi il mugnaio abitava lì e Appunto Adriano ha voluto vender tutto in blocco, perché non riusciva più a seguirlo

Ah, anche questa girava per farsi la legna a casa, sempre con l'acqua

Tutto, tutto con lo stesso canale

La nostra idea sarebbe di rimetterlo in funzione. Poi certo che ci vuole tempo, ci vogliono soldi; quindi, è tutto molto difficile ma vediamo

Tu prima mi parlavi di filiera di produzione locale, eccetera eccetera, soprattutto negli ultimi anni. C'è stata una grossa ripresa della coltivazione di frumento in valle. Però sono scomparsi tutti i mulini, non esiste più nessuno neanche che ti faccia conto terzi in valle; quindi, chi si fa anche solo un po' di cereali per farsi il pane a casa tribola a trovare chi glielo macini e deve fare tanti chilometri e chi lo fa per lavoro. Ad esempio, c'è un'azienda qua sotto che fa l'agri-panetteria eccetera, e loro credo che vadano a Niella Tanaro addirittura a farsi macinare il grano che si fanno. Perché? Perché non trovano nessuno. Altri amici, Papavero Rosso, per esempio, se hanno la loro macina eccetera. Io ho la mia macchina che

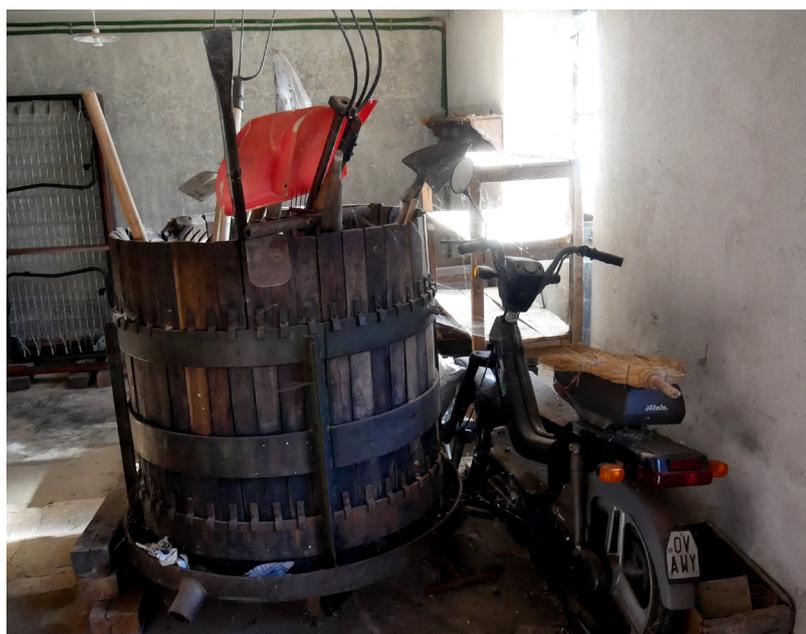
però è elettrica di quelle austriache sempre con buratto, come quella del Papavero Rosso, ma in versione piccola, dove c'è una versione che prende tutta la stanza. Io ho la versione più piccola. Che mi fa 10 kg all'ora e qualcuno viene a farsi macinare, anche se comunque con quella piccola io ci metto più tempo e quant'altro. Con i ragazzi del papavero, con Carlo e Giovanni ci si è detto. Questo servirebbe per la valle. Anche per loro, che comunque fanno più quantità. Dicevano, anche per noi sarebbe troppo, sarebbe sprecato per la quantità che facciamo noi. Bisognerebbe, già che lo fai girare, che girasse per tutti. Poi certo, ti puoi farlo girare anche solo per macinare un quintale, però se mettessi su tutta questa roba qua dovrebbe dare lavoro a una persona almeno. Anche perché poi. Dovresti seguirlo, quindi non lo fai mezz'ora a settimana, cioè, puoi anche farlo mezz'ora a settimana. Ma potrebbe avere un senso dare un lavoro a una persona che diventi il polo di macinazione della valle anche perché in valle vabbè, tu li stai girando, ma in valle da quello che so c'è che potrebbe funzionare ancora Marabotto a Caraglio che ha ancora l'Acqua, se non sbaglio. Quello di San Pietro, però credo che sia più piccolo di questo, molto più piccolo.

Poi quello gira con la ruota che prende dal direttamente dal torrente; quindi, credo che dia meno potenza di una turbina. Probabilmente qua c'era la turbina perché doveva far girare tutto, quindi aveva bisogno di potenza. Quindi però anche lì non so se sia fattibile, di rimetterlo in pista.

Io la vedo sempre come doppia valenza sia produttivo ma anche polo culturale, perché in contemporanea un po' come fa Cavanna a Dronero. Potresti fare anche le visite oltre che a farlo lavorare, però, secondo me, perché un luogo sia vivo deve lavorare, non può essere un semplice museo, è roba morta. Nulla contro i musei. Però la doppia sarebbe perfetta, perché è una roba viva, che però è anche museo e quindi quello sarebbe il sogno, poi bisogna scontrarsi con tutte le difficoltà. Però, appunto, che sia con il fotovoltaico o con l'acqua che sarebbe

ancora più bello, mi sto muovendo. Speriamo di riuscire pian piano. Poi appunto l'asl. In realtà quello che mi ha chiesto di dare una pulita. Non m'han chiesto vernice lavabile, m'han detto no, piuttosto dai il bianco ai muri. Ma diceva, con uno stabile del genere non possiamo chiederti di piastrellarlo o queste robe qua. Quindi in realtà sono l'unica cosa che mi hanno chiesto. Mi hanno detto. Se ho pulito, se gli ho dato una mano di bianco. Per loro basta, quindi ottimo. Ho chiesto appunto il sopralluogo preventivo prima di fare qualsiasi cosa, perché se mi dicevano, Non ti non ti daremo mai il permesso. Allora diciamo, diventa solo un museo. E invece no, sono stati molto possibilisti. C'era una quarta cosa, questa non era girata ad acqua, ma era sempre l'arte di arrangiarsi contadina. Lui aveva anche una pressa (Fig. 4.2.4) che è ancora qua, ci

avevano già chiesto di comprarla a più riprese che è questa qua. Con due serbatoi in pratica, e con questa pressa qua, lui ci faceva olio di noci, quello che chiamavano vin de pum, che sarebbe sidro. Per cui lui schiacciava per conto terzi, quindi la gente arrivava e lui estraeva, o l'olio dalle noci o il succo dalle, dalle mele o dalle pere, eccetera, poi la gente se lo faceva frammentare e si faceva l'alcolico. Perché non essendoci anche uva qua facevano quello che si chiama il vino di mele. Poi è il sidro. Poi anche qua era furba come cosa, perché mentre questa lavorava e schiacciava e lui riempiva questa qua, che poi vedi che ci sono dei binari per farla muovere. E quindi quando questa era finita lui aveva già l'altra piena di modo che non si fermava e la sostituiva e schiacciava in continuazione. Nel frattempo, macinava, se avesse suonato la campanella, sarebbe dovuto



*Figura 4.2.4- Due fotografie della pressa presente nel mulino di Monterosso Grana sulla destra e del suo secondo contenitore sulla sinistra*

andare a riempire; quindi, riusciva a fare più attività in contemporanea e a viverci.

E anche qua l'asl ha detto che questa macchina qua se la voglio la posso recuperare nonostante sia sporca eccetera, c'è all'altezza c'è perché conta l'altezza media, per quello che può essere un laboratorio anche qua m'han detto, nemmeno qua dentro non ti chiediamo di farci la piastrellatura, ti chiediamo di pulire i muri, di dargli una bella imbiancata eccetera. Vabbè

sì, poiché abbiamo il bagno dei dipendenti spogliatoi eccetera, però guardando gli spazi dicevano, puoi fare tutto, cioè non hai bisogno di rivoluzionare, bisogna solo pulire, mettere a posto.

Adriano voleva disfarsene, disfarsi di tutto. Quindi in pratica lui ha venduto con tutto dentro, cioè, ho preso il Motorino. Ha detto non voglio più entrarci, non voglio più fare niente, quindi. Vendo tutto e. Così ha fatto.

*Come, come sei arrivato a fare questo, cosa? Cioè, quale è stato il tuo percorso?*

Ma io son partito da un'idea molto economica nel senso che il mio obiettivo iniziale, e tuttora lo è, quello di dell'autosufficienza. E poi io sono di qua, mia madre di qua, mio padre anche, mio padre di Caraglio, mia madre proprio del di dove sei andato prima e poi dopo io ho studiato, ho vissuto, ho lavorato a Torino per 17 anni. Facevo un altro lavoro allora nel mondo della cultura, poi con la prima crisi economica, 2008, 2009, quella ha dato una botta proprio economica al mondo della cultura mi sono trovato in difficoltà e ho detto ma come faccio a risparmiare? Ho detto vabbè e per risparmiare allora incomincio a produrmi quello che mangio visto che ho la possibilità di farlo perché ho perché ho della terra. E come faccio a risparmiare? Mi scaldo, non più col gas, ma con la legna, visto che sono carico di boschi e di legna e quindi è partito tutto da lì e poi pian piano, tassello dopo tassello. Subito, facevo solo ortaggi e allevamento. Sì, avevamo preso subito le vacche e poi pian piano ho cominciato a dire vabbè, ma già che mi faccio il pane, allora magari posso anche coltivarci il grano. Ho cominciato a coltivarci il grano, poi c'era un ragazzo a Caraglio che aveva tre macine. Ce n'è ancora due e lui me lo macinava, poi ha deciso di smettere di macinare per gli altri e mi ha detto, Se vuoi ti vendo una macina, e ho detto va bin allora comincio anche a macinarci. È stato tutto un po' alla volta, alla ricerca del dell'autonomia.

E siamo arrivati qua che siamo quasi all'80% di autonomia quindi siamo messi bene. Però appunto soprattutto col cereale che è una cosa che ti dà meno lavoro a livello agricolo di tante altre cose, ad esempio gli ortaggi, piccoli frutti che ti danno una marea di lavoro. Il cereale ti dà molto meno lavoro. Soprattutto In valle ma credo che dovunque stia succedendo così nelle aree interne. I terreni sono sempre più abbandonati. C'è sempre più gente che se ne va. E quindi rischi l'imboschimento, rischi l'inselvaticamento eccetera eccetera. Ecco, qua abbiamo il bosco che

si sta avvicinando sempre di più, contrario dei posti dove invece hanno distrutto il bosco, qua invece il bosco sta vincendo e non sempre è bene, noi siamo super ecologisti, certificati biologici eccetera eccetera. Ma qua vediamo che diventa un problema questa cosa qua, il cereale potrebbe essere una soluzione anche.

E poi c'è il paradosso che abbiamo visto appena partita la guerra in Ucraina, che l'Italia è obbligata a importare la maggior parte dei cereali dal Canada e dici ma abbiamo tutto lo spazio per farcelo, Il clima è giusto, anzi diventa sempre più giusto perché in questo momento, a Caraglio, stanno incominciando a coltivare grani duri. I grani duri sono sempre stati una prerogativa del Sud Italia, visto il clima. Purtroppo, col cambiamento climatico. Adesso a Caraglio qualcuno sta facendo grano duro. Il Papavero Rosso adesso fa una parte di grano duro.

Fa il Senatore Capelli sempre varietà antiche, però le sta facendo e viene. E qua è sempre stato solo frumento, grano tenero.

Il cereale è la base dell'alimentazione mondiale, ma soprattutto mediterraneo pane, pasta, eccetera eccetera. Quindi ci sono delle possibilità perché la cosa funzioni, serve tutta una filiera perché se ti fai il cereale poi dopo non sai da chi fartelo macinare allora si rompe lì. Però vedo che parecchia gente, perché noi abbiamo dei privati che vengono a farsi macinare quel poca roba, magari 50 kg, magari 100 kg di grano che è niente. Eh, cioè noi ne facciamo poco, ma noi per il nostro fabbisogno ne faccio 15 quintali. Giustamente un privato, una famiglia, se ne fa 50 kg. Si ritrova con 40 kg di farina, se la vuole tipo due e 40 kg di farina, magari per una famiglia all'anno bastano.

Per Fare 50 kg di grano ti basta un pezzettino, non è che ti serve ettari

Ed è una roba interessante. Col Papavero Rosso. Ci siamo comprati in società una mietitrebbia parcellare di quelle giapponesi, le kubota con il pettine da 90 Eh, quindi piccolina eccetera. Ma questo aiuta anche un altro problema che c'è sulla coltivazione del cereale è che ormai le

mietitrebbie sono delle dei bestioni enormi e in tanti posti non ci entrano e quindi qua tanti terreni che potrebbero essere coltivati a cereale a segale, perché qua la segale è perfetta. Ad esempio, la gente non lo fa perché tanto poi non c'è nessuno che viene a trebbiarliela e non fanno più come una volta che falciavano e lo buttavano nell'Aia, lo battevano a mano. Non ha più senso, però se non hai nessun terzista che viene e ti trebbia il grano alla fine non serve farlo, con questa trebbia qua noi riusciamo a andare in posti dove nessun altro va. Poi non vogliamo fare i terzisti, ce la siamo comprata per noi per riuscire a usare i terreni oppure per fare degli esperimenti sulle parcelle, perché anche lì. Se tu vuoi creare più sementi, quindi riprodurti la tua semente e magari vedere come si adatta al tuo terreno. Un anno fare un esperimento di parcelle e ne metti dieci varietà in un pezzo piccolo. Ma se anche arrivasse il terzista con la macchina grossa, lui te le trebbia tutte insieme. E invece con questa piccola noi riusciamo a trebbiarci le parcelle, cioè io ho 3 m<sup>2</sup> di una varietà, allora almeno trebbio con quello e riesco a separarlo e quindi anche per quello abbiamo fatto questo.

Però è una cosa che è, oltre a quel vantaggio lì c'è anche il vantaggio del fatto che noi che facciamo bio Spesso il terzista lui trebbia per tutti e quando il periodo delle trebbiature lui va di campo in campo. Però magari prima ha trebbiato con uno che gli ha dato ogni sorta di di pesticidi, diserbanti, eccetera eccetera, poi certo che la svuota ma rimane sempre dei residui eccetera eccetera. Poi tu che fai bio ti ritrovi il fondo dell'altro e ti va a contaminare il tuo.

Una cosa da tener presente o come diceva prima il tipo, purtroppo il nostro pisello proteico, che io uso per le rotazioni, l'ho finito. Mi serve come integrazione alle vacche, come leguminosa invernale, solo d'inverno. E ne ho comprato dal distributore di Caraglio. Però giustamente ho preso il pisello, non la soia perché non è certificato bio, però lui giustamente sa che la soia di default è OGM

Questo non è certificato, ma almeno sai che non

è OGM. Mentre la soia sai che se la prendi, Al 99,9% a meno che, c'è qualche piccolo contadino che si fa la soia per sé, no OGM eccetera. Ma sono una rarità. E invece l'università sta facendo dei progetti sulla soia bio con dell'azienda del torinese, e ci stanno riuscendo, ma sono degli esperimenti. E se li fanno per la loro filiera. Giustamente ho conosciuto uno che se ne occupa, che ha proprio collaborato con l'università, fa il contadino, ma l'hanno fatto giustamente in modo sensato. Hanno fatto questo studio all'Università di Torino e di agraria, credo. Andando a prendere due o tre allevatori della zona del torinese e mettendosi d'accordo con loro. Sul dargli la soia, Bio, quindi hanno trovato i contadini che gliela facessero, eccetera eccetera. Hanno creato un po' questa filiera che era un esperimento, sta funzionando, ma è un test, non stanno facendo quantità, stanno facendo per quelle due o tre aziende lì e per vedere la resa, per vedere le varietà da mettere. Quindi è un progetto che già da 5 anni sta andando avanti, però non sono ancora operativi a livello di commercializzazione, Il mulino potrebbe esistere in modo indipendente da un'altra attività, voi per dire, avete questo affiancamento con l'agriturismo che comunque lo sostiene ma di persé, da solo ?

Secondo me sì, Io credo di sì, appunto come ti dicevo prima, secondo me un mulino dovrebbe dare lavoro a una persona o a una coppia anche perché se questo mulino qua diventasse operativo, sicuramente non potrei farlo io, perché se lo facessi io dovrei abbandonare una parte grossa del resto che faccio e invece l'idea è che dia lavoro a una persona almeno che permetta di dare uno stipendio a una persona, e secondo me potrebbe farlo senza problemi. Perché? Perché appunto io vedo già solo a noi, con la nostra piccola macina, la richiesta che abbiamo di gente che viene a farsi macinare e io gli faccio sempre aspettare perché non ho tempo.

Il Papavero rosso giustamente mi dicono che loro non fanno conto terzi perché non ne hanno tempo. I piccolini, quelli che hanno 50 kg me li mandano a me e gli altri sanno che chi ha 10

quintali non ce la faccio a farglieli almeno che non aspettino sei mesi. Altri grossi come Daniele che ha l'Agripanetteria ma non ha la mancina, va Niella Tanaro, ma se pensi che uno che si fa 100 quintali di grano perché fa pane tutti i giorni, ne fa anche di più, magari. Deve prendere il furgone, andare Niella Tanaro, scaricare poi tornare, andare a ricaricare la farina, cioè sono chilometri, è tempo eccetera eccetera. Se fosse qua ma servirebbe non solo per la valle, credo servirebbe anche per le Valli limitrofe perché io macino la segale per Germinale, che sta in alta valle stura, la cooperativa germinale. E loro stanno a Ponte Bernardo, quindi da ponte Bernardo vengono gli macino il grano. Macino il grano per la Milpa della Val Varaita che è un'associazione, che però si fanno grano, fanno il pane all'interno dell'associazione, eccetera. Anche loro mi fanno un quintale all'anno. Però vengono da Piasco, bassa Val Varaita, fin da me per farsi macinare quel quintale lì. Quindi un'altra cosa che sta partendo, che anche lì potrebbe essere utile, la castagna. Perché i vari produttori di castagne, soprattutto a Bernezzo, dove c'è il nucleo più attivo. Loro stanno giustamente, visto che il problema della castagna è sempre che un anno vale tot, perché il prezzo poi lo fa sempre il commerciante, l'anno dopo magari vale 50 centesimi in meno, non gli vale nemmeno la pena di raccogliarla ed è un peccato perché hai pulito i boschi e Tenuto bene, eccetera eccetera. Poi però la castagna costa meno del tuo lavoro, ci perdi dei soldi e la lasci lì. Ed è un peccato. E quindi cosa stanno studiando? Hanno cominciando a rimettere in piedi tutti i vecchi essiccatori, le stanno facendo essiccare e però poi serve qualcuno che gli macini. Io adesso lo sto facendo con la mia piccola macina a uno di questi. Però glielo sto facendo come prova me ne porta 50 kg anche lì. Ma se giustamente decide di uscire dalla logica del commerciante che fa il prezzo e poi magari ci ricarica 10 volte e al produttore e ha il produttore viene sempre soltanto le briciole, allora a quel punto lì non hai più l'esigenza di renderla fresca, se l'hai essiccata e si conserva due anni. E fai la farina man mano e

la vendi e la farina di castagna sappiamo che costa 15 euro al chilo.

Sì, anche perché ti dà un lavoro nel senso, già solo essicarla, puoi pulirla, togli tutta la scorza tutta, eccetera. Poi deve essere spaccata. E allora a quel punto lì la puoi macinare, diventa è un lavorone e costa per quello, cioè se pensi che la castagna fresca, il commerciante se va bene la paga due euro.

E poi soprattutto, il commerciante ti compra soltanto la castagna di una certa pezzatura.

La piccolina non te la paga 50 centesimi, quindi la piccolina la lasci in terra e invece in quel caso lì la piccolina è ancora meglio perché da spaccarla di meno.

Quindi recuperi tutto. Non scarti niente e quello è un'altra cosa che potrebbe servire, soprattutto se si parla di bio. Quando fai bio sei obbligato per fortuna a far delle rotazioni, quindi ogni tre anni, nel tuo terreno coltivato ci vanno le leguminose. Puoi fare proteico per uso zootecnico, e va bene, puoi fare solescio quindi lasci la pianta in campo. Oppure puoi fare una leguminosa da uso alimentare umano, io penso soprattutto il riscaldamento climatico. Sempre più difficoltà a trovare acqua perché l'acqua sta finendo anche qua. I ceci, i ceci vogliono il secco, non vogliono l'acqua, sono i nemici dell'acqua ed è perfetto il ceci come leguminosa sia da rotazione ma da uso alimentare. E allora ti fai la farina di ceci anche.

C'è n'è di possibilità non solo legate al cereale. Certo, cereale è la cosa più importante però c'è anche tutta un'altra serie di cose. Il mais, non come ormai in modo distorto, viene coltivato dal da tutti i fondivalle in giù, per tutta la Pianura padana e non solo queste enormi distese di mais che sono tutti per uso zootecnico. Il mais uso alimentare umano, cioè quello è un'altra cosa, lo stanno facendo, qualcuno lo sta rifacendo però. Noi vediamo nel nostro piccolo, non possiamo fare statistica noi, ma mi coltivo un po' di mais, di una varietà antica pignoletto nero, me lo macino, mi faccio la farina da polenta. Proponiamo la polenta in agriturismo, tutti comprano 1 kg

di farina di mais per portarsi a casa, perché si rendono conto che non è come la farina precotta che ti compri al supermercato. Quando assaggi quel gusto gli dici cazzo ma è buona allora allora me ne compro 1 kg e mi faccio la polenta anch'io a casa, che è una roba talmente basica da fare che possono farsi tutti, però è buona, cioè, ha un gusto diverso e quella è un'altra cosa da. Oppure mais in uso anche di pasticceria in qualsiasi in qualsiasi ambito lo puoi usare, per cui per cui sì, dovrebbe dare al di fuori da dalla parte agricola. Perché o sei un'azienda agricola con 20 dipendenti e uno che si occupa di questo oppure se sei microazienda fatichi.

*Partendo dalla rete che c'è adesso si potrebbe arrivare in un contesto in cui ci ci sia di nuovo tutto il circondario attorno al mulino. Chi resta, chi è ancora qui, è pronto, è aperto a questa interconnessione. A ricreare questi spazi?*

Beh, come in tutti i posti sicuramente non si può generalizzare

Credo di sì, nel senso che quello che abbiamo assistito negli ultimi anni. Ma forse qualcun altro te l'ha già raccontato di quelli che hai incontrato. Una sorta di fermento che c'è stato, In valle da noi, soprattutto in altre Valli un po' meno. Ma perché magari in Val Maira meno perché punta sul turismo stagionale. È molto meno ricca a livello di comunità della valle grana, la valle grana è più agricola e quindi forse questo ha fatto sì che la Comunità fosse ancora viva. Per esempio, noi abbiamo creato un contratto di rete, rete di impresa già un po' di anni fa, che raggruppa ad esempio 21 aziende agricole BIO della valle, non solo BIO, a Galina si occupano una cooperativa che si occupa più di turismo, loro fanno parte di questo contratto di rete che ti permette di consorziarti.

Tra partite IVA, in questo caso per la maggior parte agricole, ma non solo. Sono. 21 e ti permetto di scambiarti dipendenti oppure scambiarti i mezzi

che per normalmente, se io prendo il furgone di un'altra azienda non posso, mi fanno la finanza sequestra il mezzo e invece con il contratto di rete io posso chiedere in prestito il furgone all'azienda, io non ce l'ho-perché lo uso magari 2 volte all'anno, non mi conviene comprarmelo, mentre l'altro magari ce l'ha, lo usa tanto però due giorni all'anno me lo passa.

E mi costa meno che andare ad affittarmelo per quei due giorni all'anno se lo prendo dal vicino? ti faccio l'esempio del contratto di rete perché è proprio la cosa formalizzata. Però per farti un esempio da quando abbiamo ricominciato a coltivare cereali in piccolo e abbiamo la nostra piccola macina lassù, ad esempio il panettiere di Monterosso Giorgio che ha sempre fatto il pane con la farinaccia. già da qualche mese, ma senza che glielo proponessi dice. Ah, ma mi hanno detto che fai i grani antichi, fai la farina con la macina pietra eccetera e fa ma guarda me ne fai 50 kg di integrale per provare. Adesso li prende sempre l'integrale che non è talebano, come Papavero rosso che fan solo grani antichi. Proprio il classico panettiere normale però ha incominciato ad aggiungere nel pane con la sua farinaccia 00 un po' della nostra integrale perché gli dà un po di colore, gli dà un quel piccolo gusto in più e dice alla gente piace!

La mia farina, quel poco che vendo che abbiamo in esubero rimane qua, non deve fare dei chilometri. Emotionalp che gestiscono la porta di valle a Caraglio o al filatoio, che è un po' l'ufficio turistico vetrina dei prodotti di valle. Da quando c'è il contratto di rete e prende i prodotti di tutti i retisti, un ufficio turistico che fa anche la vendita di prodotti alimentari, ma è bello il fatto che sia tutta una rete che viene rappresentata in quei posti lì e che i prodotti della rete non debbano fare così tanti chilometri, che rimangono sul posto, ma non per essere elitari, ma perché siamo talmente piccoli che se ti metti a far fare chilometri al prodotto, allora ti sei già mangiato tutto quel piccolo margine che hai.

Pensa che sulla farina di mais nostra c'è una scuola di cucina di Torino Foodlab si chiama.

Li conosco semplicemente perché il direttore e il fratello di un mio amico che abita qua e questo qua gli aveva portato un po' di chili della nostra farina di mais. E lui durante un corso di cucina ha fatti della polenta con la nostra farina. Un giorno mi telefona un tipo da Torino chiedendomi, Ah guarda ho visto l'etichetta su quella farina che abbiamo usato nel corso. Mi è piaciuta un casino. Questo era uno studente e mi. Fa, sono andato da Eataly a cercare la vostra farina, ma non le ho trovate. E io gli faccio da Eataly, ma se non la trovi neanche nel negozio di Caraglio. Vuoi capire se la trovi da Eataly e fa come faccio ad averla? O la prima volta che veniamo a Torino Ci mettiamo d'accordo che passiamo da lì e gliela sporgo. Oppure se ha fretta non so proprio. Il giorno dopo è partito, è venuto su e ha Comprato 5 kg.

Per cui vedo del fermento, con tutte le difficoltà eccetera eccetera, però ce n'è, nel senso che i ragazzi di Emotionalp lassù prendono giustamente il pane hamburger da lui, perché è coltivato in valle, fatto in valle cioè e questa roba qua secondo me crea comunità, è una cosa che ti permette di vivere un po' meglio, non è che ti risolve i problemi aziendali, però può contribuire, aiuta a migliorare. Quindi non so se fosse questa la domanda, però sì.

Ma. Invece per quanto riguarda lavori di manuali di falegnameria o simili, che alcuni sono anche poi funzionari all'attività per forza di cose vabbè, intanto voi ne fate?

Non son capace quello.

***In valle, per quello che sai, per le persone che conosci, c'è anche proprio nei privati, anche che chi non ha un'azienda, l'abitudine di farsi da soli dei lavori?***

Sì, Di falegnameria vabbè diciamo che la valle grana a livello di artigianato, non artigianato tipico, artigianato proprio produttivo, è sempre stata un po' indietro, soprattutto negli ultimi anni, magari perché più agricola, quindi è un po' più indietro rispetto magari alla Val Varaita che è la valle del legno e quindi lì i falegnami

mobilifici. Legna locale, eccetera, noi non siamo a quel livello lì. Credo un falegname in alta valle che è Pierpaolo. Altri falegnami che sono rimasti a livello proprio di partita IVA. No, c'è Cristiano che è sempre stata la sua passione e adesso l'ha fatto diventare un lavoro. È quello che ha rifatto i tavoli su da Bri. Emotionalp. Gli ha rifatto tutti i tavolini, gli ha rifatto e coibentato la seconda saletta, quella vicino al pattinaggio, tutta di legno, perché prima faceva un freddo allucinante, gli ha messo i pannelli. E lui, per esempio, prima faceva un altro lavoro e poi ha deciso di mollare l'altro lavoro, di prendersi la partita IVA. E adesso suo unico lavoro è fare e fare il falegname. A tutti i livelli, sia a livello appunto che deve fare i tavoli per un bar, io ho bisogno un po' su apprendere le cipolle o il mais. E lui mi ha fatto questo, ma semplicemente perché ho detto beh a me pare dei così devo attendere. E lui con materiale di scarto che ha trovato qua, Sì sì dai, mezza giornata mi metto, te lo faccio. Ho trovato questi ganci anche loro di scarto.

E quindi sì. Poi tanti sono capaci a farlo, penso Fabrizio, ragazzo che è in rete con noi. Lui lavora in carrozzeria in realtà, ma lui è bravo e quindi tipo i tavoli di casa se li fa. C'è tanta gente che sa farsi queste cose. Diciamo che il mondo contadino è stato sempre stato un po' il sapersi arrangiare, che quindi certe cose dovevi.

Ma che sia a livello, appunto, di farti una sedia, di farti qualcosa che ti serve in casa per evitare di spendere, anche non più contemporanea, ma anche a livello di motori, per esempio. Certo, io non sono un meccanico, ma tante cose ho imparato ad aggiustarmene da solo, perché se devi portare dal meccanico non sai quanto ci mette a fartelo e ti costa e quindi certe cose, ma semplicemente guardando pian piano, incominci a fartele perché l'arte di arrangiarsi. Anche in questo caso qua non riesce a essere completamente autonomo, ma tante cose te le fai.

È stato sempre abbastanza così, poi qua adesso mi hanno, delle persone del paese se possiamo poi vederci un secondo, io non ho ancora avuto

tempo perché avevano delle idee sulla segheria e ben vengano, cioè perché io adesso mi sono focalizzato sul mulino però c'è anche la segheria. Se qualcuno fosse interessato a provare a farsi degli assi, perché questa con questo ci facevano gli assi. Ben venga, cioè, nel senso che è lì, l'ha sempre fatto e quindi e quindi sarebbe perfetto. A questo aggiungo. Dato che c'è questa abitudine diciamo, ma son due cose. Uno quanto ci sono gli strumenti però gli attrezzi per farlo nelle case delle persone quanto li hanno? E se secondo te c'è uno spazio come una segheria, magari con un laboratorio associato? Fosse disponibile per chi, per chi lo chi lo deve usare? Ci sarebbe qualcuno che lo userebbe o ci sarebbe la tendenza a comunque farmi le cose a casa mia con lo spazio lì?

E questo è una bella una bella domanda. Onestamente non lo so. Tanti hanno l'attrezzatura, non tutti. Però tanti giustamente. Appunto, non essendo in città, bene o male ognuno a casa propria ha degli spazi.

Sicuramente. Non hanno non tutti attrezzatura professionale, eccetera eccetera. Ecco una cosa per finire il discorso di prima. Tanti, per esempio, sono bravi a farsi i lavori in ferro. Di di Fabbri ce n'è ancora uno, per fortuna Valgrana che è fondamentale per tutta la valle perché è quello che se mi si rompe un attrezzo, io vado giù col trattore con un attrezzo, lui me lo mette a posto. Salda fa trova la soluzione, molto ingegnoso.

A volte lui mette a disposizione l'officina, dice lo sai fare? Vieni e fattelo, cioè perché io non ho tempo a fartelo. Io quest'estate ho rotto questo attrezzo. Lui aveva un appuntamento al pomeriggio, io avevo il fieno in campo, dovevo imballarlo e vado e faccio cavolo, ma se si è spaccata però devo finire, sta arrivando l'imballatrice. lui mi ha mi ha detto ok, questi sono gli attrezzi, smonta qua mi ha fatto smontare tutto, mi fa io fra tre ore sono qua, me la fai trovare smontata, e io ti faccio il lavoretto interno.

E così ho fatto, quando torno mettiamo a posto e rimontiamo. Cioè ti dà a disposizione gli strumenti per il lavoro se lui non ce la fa.

Il lavoro di Fabbro ne prevede di strumenti e quindi altri, per esempio, li hanno e si fanno le cose di ferro fatte in casa senza problemi, cioè il tipo delle pompe funebri di Caraglio, che è sempre stato un appassionato di ferro, e tipo tutte le finestre. Le inferriate, il cancello.

Laboratorio comune. Allora c'erano state delle idee in merito, Sicuramente sarebbe un'idea furba. Non essendo mai stato fatto, non. Non posso dire se poi ci sarebbe una risposta.

L'inizio della nostra rete di impresa. C'era stato nel lontano ormai 2015, 2016, anche 2017. Se non mi ricordo gli anni esatti, c'era stato un progetto dell'allora ministro Barca.

Era il progetto della Snai Strategia nazionale delle aree interne in cui Barca, che all'epoca era ministro, era andato in Europa, aveva trovato dei fondi per le aree interne italiane. Che sarebbero poi dovuti diventare fondi per tutte le aree interne. All'inizio, come pilota, aveva individuato tot zone, tra cui Valli Grana e Maira insieme, Val d'Ossola e altre in tutta Italia, eccetera. Questo significava che per la valle Grana e Maira sono stati destinati 10 milioni di euro per questo progetto privato, di cui 2,6 per l'agricoltura e l'Unione montana aveva fatto un incontro pubblico, chi è interessato a fare delle proposte dovremmo poi spendere questi soldi e dobbiamo sapere come spenderli e quindi noi abbiamo incominciato a trovarci tra agricoltori di Valli. A sederci a dei tavoli e provare a ragionare su questa cosa qua. L'avevamo ragionata, secondo me, molto bene, abbiamo fatto un bel lavoro che esiste ancora che era un plico così, tra l'altro. Ragionato però sul pubblico, nel senso che abbiamo detto questi sono soldi pubblici, ognuno ha i suoi investimenti aziendali se li è già fatti eccetera eccetera. Ed essendo strategia nazionale delle aree interne ideata in modo molto intelligente da barca, era stata ideata per evitare proprio lo spopolamento, per far sì che si creasse un tessuto locale che permettesse alla gente di non andarsene. Bene, quindi oltre che l'agricoltura c'erano i servizi e parecchie voci, scuola, sanità.

Quindi noi l'avevamo ragionata in ottica

collettiva, sempre e pubblica, non solo pubblica, a livello di partita IVA, anche del privato. Quindi, tra le varie proposte che avevamo fatto era il capannone di bio valgrana che è già chiuso, ormai era già chiuso da anni ormai è chiuso da ancora più anni che ha tutta una serie di celle frigo che non vengono più usate perché la cooperativa che era a partecipazione pubblica è fallita. l'edificio è pubblico dentro ci fanno un magazzino ancora tutt'ora dei pulmini e dici, ma era una cooperativa di conferimento agricolo che distribuiva e vendeva, eccetera. Riadattiamo con questi soldi questo stabile e facciamoci dei laboratori di trasformazione condivisi, nel senso che che ci sia la parte che dove puoi farti le marmellate, i succhi eccetera eccetera, la parte dove puoi farti la lavorazione delle carni che è un'altra cosa che manca perché devi andare al macello, ci sono già, se continuiamo a non farli girare e probabilmente adesso saranno già andati i motori. Parcellizziamo queste celle frigo che sono grosse perché era una cooperativa grossa di 60 produttori invece parcellizziamole e diventano delle celle frigo in cui ognuno, anche un privato, può andare a farsi la marmellata con le sue mele, può affittarsi una piccola parte di cella frigo perché è da conservare della della roba. E tutto questo è vero che è fatto con soldi pubblici, ma deve essere anche venduto, perché l'Unione montana deve averne un. In più non puoi dare un laboratorio in mano a uno che non lo sa usare. Quindi mi ha detto, mo' potrebbe essere anche la possibilità per dare lavoro a qualcuno. Cioè c'è il responsabile del laboratorio di trasformazione dei succhi, delle marmellate, eccetera. Allora arrivi tu privato che c'hai 50 kg di mele e ti fanno il succo. E gli darai qualcosa che non sarà il prezzo del laboratorio privato che ci ricarica tanto perché c'è stato dell'investimento pubblico dietro, ma con quei soldi lì devi andare a pagarti le spese e pagare la persona che ci lavora, in quel modo lì crei lavoro. E idem per tutto il resto. L'Unione montana, quando avevamo presentato il progetto, ci ha detto, Ah bene, è molto interessante. Quindi cosa fate, come contratto di

rete comprate l'immobile e fate questo? No, no, no, non avete capito. Queste erano proposto per il pubblico, uno non vogliamo investire perché non ce li abbiamo e due non ne vogliamo di soldi lui dice, Ah voi compratevi quello e noi vediamo tutto il contributo per farlo. Non è il pubblico che lo deve fare questa roba qua non siamo noi e quindi si è poi tutto arenato. E questi soldi sono stati buttati nel cesso. Perché? Perché alla fine per spenderli hanno creato dei delle misure del PSR semplicemente pilotate.

Destinate solo le due Valli.

E' stato un PSR, quindi un investimento su aziende private, agevolato semplicemente con meno concorrenti e quindi noi ci siamo un po' scocciati da questa cosa qua, perché l'avevamo proprio ragionato in ottica collettiva e di comunità e abbiamo detto fate voi, va bene così. Però Io credo che potrebbero potrebbe funzionare una cosa del genere. Perché? Perché davvero anche noi che abbiamo il permesso di laboratori di trasformazione, ma la nostra cucina è piccolina, riusciamo a trasformare per noi, ma capita all'azienda agricola che giustamente non ce l'ha e c'ha il quintale di pomodori in esubero e dice, ma mi fai la passata? Perché se tu gliela fai come un laboratorio regolare, loro poi la possono vendere

E se devi andare in un laboratorio già di quelli industriali, se hai un quintale di pomodori, ti ridono in faccia, ti dicono me ne devi portare almeno 10. Perché io te li prenda. E invece magari sai, hai solo quel quintale lì e rischi di buttarlo nel letamaio. Perché non sai dove andare, nessuno lo fa.

E noi, infatti, per un'azienda amica che fa bio glielo abbiamo fatto questo, questo quintale di pomodori quest'estate. Ma noi non siamo attrezzati. Noi siamo piccolini, non siamo attrezzati per fare conto terzi e lo fai per fare un favore a un amico e basta. Ma non è il tuo lavoro, questo dovrebbe essere il lavoro di qualcuno. Come macinare potrebbe diventare il lavoro di qualcuno, perché non esistono solo Cirio o Mutti come che fanno tonnellate e tonnellate di

passata, esistono i piccolini che magari, appunto, hanno poco prodotto e rischiano di buttarlo via e quindi pensi anche allo spreco alimentare eccetera eccetera.

Posso avere questa piccola esperienza qua dei privati che chiedono di macinare un po' di grano, dei privati che devono fare la passata di pomodoro. Quello c'è, quello lo vediamo già regolarmente, che c'è questa esigenza e ce lo chiede solo perché ci conoscono, se si sapesse che c'è un posto, Io credo. Quando si sa, allora ti arrivano anche. C'era un laboratorio che fa conto terzi, ma anche lì è piccolino in Val Maira, lì è semplice laboratorio. Non sono produttori ma hanno sempre la coda di gente che va e deve andare fino a San Damiano Macra. Comunque, c'è sempre la coda. E poi giustamente loro dicono portami la roba, io la metto in cella quando ho tempo te la passo, prima che prendessimo noi i permessi io gli portavo un po' di roba da farmi. Però vedevo giustamente non posso neanche fargliene una colpa, che il prodotto che mi davano era molto meno rispetto a quello che gli avevo portato, perché magari me l'aveva fatto 15 giorni dopo e una parte era marcita. Cioè, ma perché giustamente non avevano il tempo, anche nella cella Dopo un po', soprattutto su bio e su queste cose qua marcisce la roba. E loro sono oberati, infatti adesso hanno diminuito i clienti. Noi siamo stati obbligati a prenderci i permessi, il problema del Piemonte perché già in Veneto è diverso perché sono leggi regionali, il permesso della mia piccola cucina dell'agriturismo che adesso ha permesso da laboratorio. Per fare quella pratica lì è lo stesso che se io facessi un laboratorio industriale facessi una fabbrica. È la stessa cosa, le norme sono le stesse, i permessi da prendere sono gli stessi per due realtà, comprensione diverse. Quindi noi l'abbiamo fatto per sfinito eravamo stufi di non avere nessuno che ci che ci trasformava la roba o di buttarla via eccetera eccetera. Ma non ha senso quello che abbiamo fatto noi. Non ha senso, infatti non la fa quasi nessuno, economicamente non reggi. Se pensi qua tutta la burocrazia che devi seguire, eccetera

eccetera, e in Veneto, per esempio hanno fatto una legge sulla trasformazione da parte dei contadini che è molto più intelligente, nel senso che gli danno il permesso di farselo in casa senza dover fare un laboratorio, a loro rischio e pericolo. Chiaramente dicono se qualcuno sta male.

Fatti tuoi. Ma anche nel mio caso, per tutti i permessi dei laboratori, se poi stanno male sono fatti miei, te lo dicono, però ti fanno una formazione. Mi hanno raccontato dei contadini veneti, cioè? La regione ti manda l'equivalente della Asl che non so come si chiama lì che vengono da te e ti spiegano come deve fare, come, come devi fare per non avere determinati rischi. È una roba intelligente, in Piemonte non c'è oppure c'era in Italia una legge che è già stata affossata, purtroppo due volte, perché l'ultima volta è passata, era passata alla Camera col governo Draghi. Si riparte tutto a zero, che era quella che è una battaglia che fa da anni gufi Italia, ma non solo gufi Italia, anche altre associazioni e quella sulla sull'agricoltura contadina, cioè il fatto che, se un contadino sotto un certo limite di produzione, fatturato, volume d'affari. Chiamiamolo come vuoi non deve fare né la partita IVA, come a un contadino grosso di pianura, non deve avere il laboratorio a norma. Era era tutto legato al piccolo proprio. E questa legge finalmente era passata alla Camera col governo Draghi. Si chiamava agricoltura, legge sull'agricoltura contadina approvata.

E poi però doveva passare al Senato è caduto il governo. Adesso credo che il comitato l'abbia affossata. Ha detto basta. Perché è da vent'anni che perdiamo energia dietro questa cosa qua ogni volta sembra che ci arriviamo e poi e poi succede qualche casino.

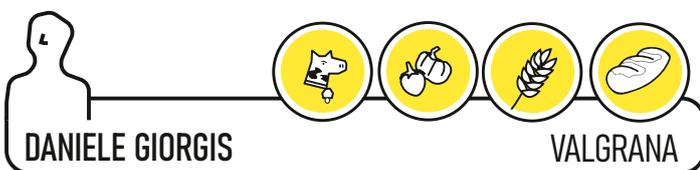
E quindi e quindi boh un po questi sono un po II problemi. Però appunto è una cosa nazionale questa cosa qua, appunto, certe regioni come Veneto e non mi ricordo se la Toscana o la Liguria hanno detto che sono un po più avanti su su queste robe qua, noi no.

Però è un problema abbastanza diffuso nel senso. Che poi magari non in Pianura padana, perché la

Padana è diversa.

Però proprio per tutti questi motivi qua, per queste cose qua che vediamo anche a livello italiano, credo che potrebbe funzionare un laboratorio collettivo, un punto di lavorazione, ma anche una segheria collettiva, perché con tutti gli alberi che abbiamo, se uno vuole farsi qualche asse perché deve comprare? Magari ha bisogno degli assi per farsi un pavimento, per farsi un soppalco perché deve andare a comprarli, e che arrivano da chissà dove. Cioè, c'è la legna, c'è una segheria. Magari non sei capace a farcela, ma. Serve una persona lì che lo sa fare.

Però gli interventi pubblici servono anche a quello se sono fatti in modo sensato, cioè, sono soldi buttati via come spesso succede quello, quelli potrebbero essere tutti interventi molto sensati. Anziché i contributi a pioggia come si si si usa adesso diamo un tot a ogni azienda, si può fare altro anziché l'elemosina in azienda. Non ti permettono di evolvere.



Proprietario di un'azienda agricola che si occupa di coltivazione del cereale e panificazione

### *Trascrizione intervista:*

Ci si interessa a qualsiasi cosa perché per noi è una cosa buona, c'è ancora interesse, è buona.

Noi facciamo coltivazione diretta, coltiviamo tutto il cereale che trasformiamo, ci occupiamo di grani teneri in maniera principale, una parte di orzo per la parte biscottiera e un po' di mais per fare biscotti, grissini, farina da polenta ecc. Ci appoggiamo a due mulini che ci fanno la trasformazione della granella e un'altra azienda che ci fa la pulitura, appena trebbiato viene tolto chicchi rotti e semi di altre piante, anche perché noi non diserbiamo quindi qualcosa può esserci, anche facendo delle rotazioni buone comunque hai sempre qualcosina in mezzo. Un mulino è

il mulino Tomatis, a Niella Tanaro, abbastanza lontano, macinano a pietra, da loro facciamo una farina di tipo 2 su grano mais e orzo. L'altro mulino è a Mondovì, macinano a cilindro, e da loro possiamo avere una farina di tipo 0 o tipo 1, un po' più raffinate, per le cose più elaborate, panini d'hamburger per tutto l'anno, principalmente in estate, panettoni d'inverno. Siamo un'azienda che è partita da circa 6 anni, io arrivo dal papavero rosso, eravamo soci e poi ci siamo distaccati perché non siamo andati d'accordo, ho lavorato per due anni in un'azienda che faceva solo trasformazione e poi ho deciso di rimettere un po' in ordine quello che mi piaceva fare. Io arrivo dalla terra, ho sempre fatto questo. Questa è la casa nativa di mia madre, io abitavo vicino a cascina rosa, giù a Bottonasco. Derivo da un'azienda ortofrutticola e avevo un allevamento di Angus allo stato brado, in questo spazio tenevo le mucche e poi facevo pascolare nei terreni qui attorno. La storia è nata perché io coltivavo grani antichi, che fanno più paglia e crescono più alti, e avevo conosciuto Giovanni, da lì era nata la storia di aprire qualcosa assieme. Ed è un lavoro che mi è rimasto perché mi piace, lo segui dall'inizio alla fine, lo semini, lo vedi nascere e arrivi fino in fondo, alla trasformazione e poi al cliente (Fig. 4.2.5). A parte la trebbiatura il resto lo facciamo tutto noi. Attualmente abbiamo in campo 5 varietà di grani, dal barbaria, un misto segale e grano. Abbiamo dei campi con dei grani miscelati, ogni anno tengo tutte le varietà e le si mischia per ottenere farine migliori, non sono solo varietà antiche, anche attuali, a seconda di cosa si produce. Per i grissini e i biscotti servono farine più deboli, per il pane e poi per le cose più elaborate come i panini d'hamburger si va salendo, con doppio v alto. Facciamo mercati settimanali, e la cosa particolare è che non abbiamo negozio ma solo laboratorio, e facciamo vendita prettamente su ordinazione. Vendiamo principalmente a privati, poi abbiamo qualche punto vendita ma piccole cose. La cosa buona è che non abbiamo nessuno spreco, lavorando su prenotazione, di solito nella mattinata finisco



*Figura 4.2.5-Fotografia di Daniele Giorgis nel suo laboratorio*

tutto quello che ho preparato. Salvo un mercato dove magari piove e non viene tanta gente, però un pane fatto con pasta madre e queste cose ti permette di avere un pane che dura tanto e posso venderlo anche il giorno dopo.

L'aspetto difficile nel nostro caso che siamo agri panetteria è l'aspetto burocratico, non siamo artigiani e la nostra parte di trasformazione, non sanno come classificarci, hai le aliquote iva molto diverse, hai un 4% sulle farine e sul pane che è considerato una prima trasformazione, mentre grissini, biscotti, focacce ecc. hanno l'aliquota al 10%. Quindi l'inquadratura non è certa, anche il nostro commercialista ha difficoltà a classificarci. Per il resto son contento, riscontro delle persone molto positivo su ordinazione, all'inizio giorni

in cui alternavo e magari non accendevo il forno tutti i giorni, poi dopo 20 giorni siamo passati a pieno regime e adesso sono 6 anni che siamo a pieno regime, teniamo chiuso il lunedì e tutti gli altri giorni produciamo (Fig 4.2.6), e stiamo girando degli ottimi numeri, con mia moglie il venerdì, il sabato e la domenica arriviamo sul quintale di pane venduto al giorno, solo di pane. Molto positivo. La cosa che mi ha aiutato molto è stata lavorare per una azienda che forniva grossi distributori, e quindi saper lavorare in fretta, ora avere tanto lavoro non mi spaventa. Ovvio che bisogna saper dire basta perché, se no non si fa in tempo. E anche i diversi metodi di panificazione, quando ho dei volumi grandi quelli a lunga lievitazione li faccio prima e poi faccio gli altri,



*Figura 4.2.6- Fotografia delle macchine per la panificazione presenti nel laboratorio*

così riesco a collimare tutte le cotture assieme.

### *Negli ultimi anni è cresciuta la consapevolezza nei clienti?*

Molto, questa estate abbiamo fatto forni aperti, delle giornate in cui abbiamo presentato le aziende, facendo una domenica a testa, io non mi aspettavo ma c'è stata un sacco di gente, ho dovuto mandare via gente perché non sapevo dove metterla. L'interesse è molto buono, la maggior parte dei clienti io li ho da fuori, ho gente che arriva da Scarnafigi, da Mondovì, se sono disposti a spostarsi vuol dire che un interesse c'è, e sta crescendo specialmente nei giovani, vuol dire che sta riprendendo bene i mangiar bene, il mercato è anche stato rilevanti. I giovani sono quelli che apprezzano di più e riescono a capire anche il prezzo magari un po' più alto. Chi lo assaggia lo capisce. Quest'estate li ho portati in campo a vedere, poi in magazzino e poi qui in laboratorio a lavorare, e ho fatto una Mattinata intera così. E la gente ha capito provando tutti i tipi di pane capisci la diversità e la difficoltà. E anche per me è importante, avere questo tipo di riconoscimento dal cliente è una soddisfazione. Adesso stiamo lavorando insieme ad altri per fare un'associazione dei grani antichi della valle grana, l'altra sera parlavamo del fatto che bisogna promuovere la cosa, l'etichettatura delle cose che si vendono non è chiarissima, magari si dice coltivato in Piemonte, ma il Piemonte è grande, e allora noi volevamo proprio fare in modo che capiscano che la produzione e la coltivazione avvengono qua. E ci sono annate con il prodotto più bello e altri più difficili, per esempio l'anno scorso la granella non era bellissima ma i clienti hanno capito lo stesso, anche perché il gusto è sempre buono. E anche con il mugnaio, quello di niella Tanaro ci troviamo molto bene, abbiamo un ottimo confronto, lui mi chiama mentre macina e ci aggiorniamo per averla più fine eccetera. Madonna io da tanto tempo ci ho pensato a prendere un mulino per chiudere completamente la filiera, per non dover andare fino a niella Tanaro che qua in vallata ne avevamo

a bizzeffe, sarebbe molto positivo se qualcuno se ne occupasse ci sarebbe un lavoro immenso, anche i piccoli privati con qualcosa da macinare sarebbero tanti e non sanno dove andare, questi mulini qua fanno quantità, noi maciniamo 14 15 quintali al mese, non fanno piccole quantità. Sotto Natale ne abbiamo fatto più di 20 quintali. È per quello che secondo me bisognerebbe far capire meglio al cliente ciò che c'è dietro. Sono tanti che producono della roba di qualità che va all'ingrosso.

### *Come gestite l'interconnessione tra le aziende, è necessaria in certe situazioni?*

Non è facile, io produco praticamente tutto quindi non compro nulla, a volte ho preso il prodotto di piccoli produttori e in quei campi gli do la semenza, facciamo un contratto orale e si stabilisce un prezzo minimo, poi bisogna vedere la qualità, e nel caso sia buona magari si alza.

Da bambino quando si andava in vallata c'era molta più gente, anche che veniva da fuori.

Il problema della nostra valle grana è che è una valle un po' ottusa a parer mio, un po' chiusa, quando provi a fare qualcosa di nuovo ti scontri un po' con questa mentalità, ma a partire da mia madre, lei quando le ho detto cosa volevo fare qui lei non era d'accordo e pensava non avrebbe funzionato, dopo 15 giorni ha cambiato idea e tuttora resta molto stupita. Anche con i francesi, negli anni 80 e 90 c'era moltissima gente, adesso i giovani non son più venuti e la vallata è andata a morire piano piano. Anche i ristoratori è difficile che qualcuno ti dia da mangiare dopo una certa ora, una volta arrivavi alle 11 e mangiavi, e i prezzi sono cambiati. Da quando abbiamo aperto siamo riusciti a non cambiare mai i prezzi ma i costi sono alti, quando i mulini chi aumenteranno i costi di macinazione allora dovremmo alzare anche noi, così come il gasolio che da 80-85 centesimi al litro l'anno scorso era ad 1 euro, e se vai al distributore a 2 euro, è una bella spesa che devi tenere in conto, la farina tra trebbiatura, pulitura, macinazione (che costa 1,10 euro al kg)

se invece la comprassi pagherei 20 euro per 20 kg. Quindi è complesso.

### *E per il futuro quali sono le prospettive?*

Io vorrei proprio stravolgere l'azienda, prendere un mulino non tanto grande, fare una scuola di didattica, insegnare a fare il pane e magari mettere mio figlio, che ha incominciato ora l'agrario, a fare il mugnaio. Poi si vedrà, ovviamente lo fai se non sei da solo perché da solo non riesci. Provare con altri non ho più voglia viste le esperienze passate, se lo facciamo in famiglia allora sì, anche perché sono uno che non riesce a fermarsi. Quella sarebbe un po' la prospettiva. Avere un tuo mulino ti permette di gestirti perfettamente la tua farina, se porti a macinare non è possibile. Da papavero rosso avevamo acquistato quel mulino lì che lavorava bene. Quest'anno abbiamo ampliato il magazzino, per mettere la farina, e con il cereale abbiamo esondato in confronto agli altri anni. Il metodo di coltivazione sta cambiando e stiamo avendo ottimi risultati, e anche la vendita è aumentata, se non avessimo avuto questa crescita del cereale sarebbe stato difficile, diamo passati dai 200-220 quintali a quasi 300 quintali in un anno di trasformazione, c'è un bello sbocco.

Non si riesce a mettersi d'accordo, io ti dico quello che penso, sono stato presidente di una cooperativa Biovalgrana, e ne parlavamo anche l'altra sera con quelli dei grani antichi, che a riunione eravamo 8 su 23, non ci si riesce. Mi dispiace perché l'organizzazione e il confronto sono produttivi per tutti, non so perché, siamo ottusi. Sono anni e anni che ci ho provato e oramai mi sono un po' stufato. E' un peccato, anche questa estate una delle aziende è venuta ad un solo incontro, la gente che lo ha visto la prima volta ha richiesto il vino, ma essere assenti non va bene, serve che qualcuno ti rappresenti, questo è un esempio. In quella cooperativa non siamo mai stati in grado di organizzare un raccolto, nulla. Questo momento di cambiamento che ci è stato dagli anni 90 a ora, il vecchio è rimasto vecchio e si continua sbattere la testa senza cambiare. Negli anni ci sono state delle difficoltà e della fatica

per arrivare dove si è ma se le cose non vanno bisogna avere l'ardire di provare. Io ho cambiato totalmente e ha funzionato, bisogna rinnovarsi e stare al passo e vedo che chi ci prova veramente ha dei risultati. Azienda in Liguria rinnovata, da solo olio e dare le olive tutte al frantoio si è messa a trasformare, producendo anche paté e altri derivati, ecc. Ora è una bella azienda e in dieci anni ha rivoluzionato tutto. Bisogna starci dietro, non si può mollare. In 6 anni non abbiamo mai chiuso, se vuoi avere dei risultati non puoi mai fermarvi, ormai non è un gioco, se sbagli è difficile recuperare. Magari altri la vedono diversamente ma per me è chiaro. Azienda che fa bestiame e carne, hanno un sacco di lavoro ma ovviamente devono starci sempre dietro.

### *Vi occupate anche di alcuni lavori di falegnameria?*

La parte di falegnameria ce la siamo fatta tutta noi, con l'aiuto di mio suocero che era falegname staccionate, parquet, colonne fatte al tornio con un tornio da ferro, che gira su ambedue i lati, erano le colonne di un camino, adesso purtroppo è su una sedia a rotelle. Mia moglie avendo l'azienda in casa ha imparato e anche io ho dovuto imparare un po' di cose. Non era il mio mestiere ma a buttar giù gli alberi son capace. Adesso ho un bel po' di tavoloni stoccati in magazzino, ciliegio, cedro, castagno, è una cosa che usiamo molto, e ci scaldiamo con la legna; quindi, per noi è una cosa molto importante.

### *E i privati lo fanno?*

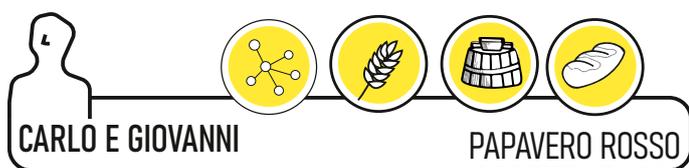
Alcuni sì ma è una cosa rara, chi è operaio o altro non ha molto tempo per fare queste cose, il nostro vantaggio che se magari fa brutto dopo il lavoro son o in azienda, quindi nei momenti liberi ci si può dedicare a questo. Il nostro momento un po' fabbrica è al mattino, quando si prepara tutto, poi nel pomeriggio, specialmente d'estate che è un po' più lungo, ti da tempo di riposarti un attimo e poi ripartire con le altre cose da fare. Abbiamo anche un orto notevole, facciamo un po' di ortofrutta per noi, e le marmellate le

facciamo anche noi, mele, pere, l'anno scorso i ciliegi, le briocce le facciamo con le nostre cose, cerchiamo di fare il più possibile. Il nostro caso è più semplice, se non hai la terra e gli spazi è più difficile.

### ***Cosa penseresti invece di un laboratorio condiviso?***

La parte pratica è complessa, per la sicurezza sul lavoro è difficile, perché sono macchinari pericolosi. Una pialla per dire se sbagli ti porta via le dita. Potrebbe essere difficile. È come dire io vado su, attivo il mulino e mi macino la mia roba, devi saperlo fare!

Non è il classico bricolage, molto dipende da cosa impongono le normative, per noi quando abbiamo portato la gente in azienda ho esplicitato che fosse una giornata didattica e l'impastatrice non l'ho fatta toccare a nessuno. Io non potrei far entrare nessuno nel laboratorio. Bisogna stare attenti a queste cose. Abbiamo una politica che da una parte è giusta ma dall'altra è molto severa. Mio figlio vuole imparare a usare degli attrezzi ma se si fa male? Noi da ragazzi abbiamo cominciato presto. Quest'estate gli ho insegnato a imballare il fieno, perché devi iniziare ma lo fai con il rischio. In generale siamo passati da non avere controlli a avere molti, ci vorrebbe più un controllo sull'origine del prodotto, lo stoccaggio ecc.



Soci e proprietari del Papavero Rosso, azienda agricola e panificio, si occupano di tutta la filiera dalla coltivazione di grani antichi selezionati, alla macinazione con una macina propria, alla panificazione e le altre trasformazioni

### ***Trascrizione intervista:***

#### ***Qual è il valore riconosciuto del Prodotto?***

Prezzo del grano 18 centesimi al kg, da 100 kg di grano ottengo 80 kg di farina, non è possibile

chi il prezzo del grano internazionale a 80-60 centesimi, il gap tra grano e farina troppo ridotto per avere il margine.

L'industria della cosmesi acquista il germe del grano, che ha un grande valore, poi rimane in pratica uno scarto, che viene macinato ottenendo una farina 00, così facendo si disperde il valore del grano, si può determinare il prezzo in base alla produzione e alla distribuzione arrivando ad avere una farina da 30 cent al kg ma è solo più glutine, tutte le proteine e vitamine del germe sono disperse, la macinazione a pietra garantisce un prodotto identico, non si prede nulla nel sapore e nel valore nutrizionale del grano, ed è una differenza che si nota anche a livello di gusto, è anche per questo che molta gente sta tornando a questo tipo di prodotti. Siamo abituati a concepire la farina come materia prima relativamente priva di valore, facendo la pasta in casa al massimo è l'uovo che dà sapore. Con queste farine si percepisce invece una grande varietà di sapori, con i grani antichi, a seconda delle miscele che metti, il gusto cambia molto. Una generica farina 00 è solo un supporto alla cucina.

### ***Come è organizzata la vostra filiera?***

Abbiamo una filiera completa dalla coltivazione alla panificazione, aggiungendo altri prodotti, come la pasta secca, ci siamo legati a Pasta d'alba, gli portiamo alcune miscele di farine adatte e loro le trasformano in tagliatelle (se serve aggiungono le uova) la trafilano e la restituiscono. Le gallette, non è farina ma direttamente cereale, mandiamo il monococco e il mais, c'è un contenitore in cui vien messo il cereale, lo si porta ad alta temperatura e rimane compresso. Altra lavorazione esterna. La panificazione avviene tutta lì, hanno una linea di pane azimo, al mercoledì lo producono il giovedì lo impacchettano e lo vendono, filiera chiusa dalla produzione alla vendita. Biscotti, focaccine, grissini, tutti i prodotti da forno sono di filiera interna.

### ***Per il futuro quali sono i progetti?***

Hanno avuto un'idea che inizialmente precedeva i tempi, non c'erano ancora attività simili ma

iniziava a nascere l'interesse. Negli anni successivi i bandi europei aiutavano le aziende a mettersi insieme, avendo aperto un'unica attività non hanno avuto accesso a questi finanziamenti. A conti fatti la farina autoprodotta e macinata qui (Fig 4.2.8) va sul mercato ad un prezzo non competitivo, se uno acquistasse una farina bio in sacchi da 25 spenderebbe molto meno, per riuscire a far funzionare l'attività bisogna far arrivare questo valore aggiunto alla clientela.

Le cose andavano sempre meglio, il lockdown ha dato una mazzata, i consumi sono calati, la gente spende meno e permettersi di acquistare un pane da 6-7 euro al kg non è da tutti. Noi abbiamo sempre cercato di mantenere un prezzo basso almeno per i prodotti di grano tenero ma vendere al puro prezzo di costo non è sostenibile. Noi partiamo da un 6,60 di un grano tenero, fino ai 10 di un pane elaborato con all'interno sementi acquistate da fuori ( girasole ecc.). La guerra ha fatto lievitare i costi dei trasporti, e quindi anche movimentare le materie prime, i contoterzisti che fanno i lavori nei campi, i corrieri che consegnano materie prime aggiuntive (gocce di cioccolato, uva passa ecc.) sono tutti aumentati. E' una

battaglia, non si riesce a stare dietro al listino, per un certo periodo ogni sei mesi bisognava rivederlo, abbiamo il forno a legna (Fig. 4.2.9) e grazie a dio quello non è aumentato di costo, ma il forno a gas per biscotti grissini (Fig 4.2.7) e focacce e la luce sono saliti. In quel periodo in cui tutto è aumentato la gente ha acquistato di meno. Ci si abitua a tutto, purtroppo anche alla guerra e sembra che nonostante la guerra si stia stabilizzando la situazione, però è una ruota che quando si ferma chi mette poi sempre abbastanza a ripartire. La risposta è aggregarsi, 4 anni fa è nata una rete di associazioni il val Grana, ( Anche Remo Lou Porti) ci si scambia mano d'opera, si tenta di fare un paniere comune per la vendita, sono tutte aziende simili come impostazione, anche se alcune sono già più avanti e altre sono invece più indietro, più piccole. Banalmente ci sono persone che fanno anche solo ortaggi e fragole, mettendosi assieme si cerca di sostenersi ed abbassare i costi. Un altro progetto con un'azienda di Genova, a loro interessa la verdura, portarla in Liguria e seminare i loro grani in Piemonte, faranno una prova per portare questo tipo di farine nella ristorazione, i ristoratori non



Figura 4.2.7- Fotografie del negozio Papavero Rosso, a sinistra l'esterno, a destra lo spazio di vendita.

sono abituati a usare queste farine, partono dal presupposto che non siano adatte per fare la pasta. Hanno un locale con accoglienza, bnb e ristorazione nel fine settimana, dove si può provare a portare paste fatte con queste farine come esempio. Ci si è resi conto che la differenza di prezzo per un ristoratore conta meno. Il cliente paga 6 euro un primo per cui uso un etto di farina, se quella farina

la pago 80 centesimi o due euro al kg ovviamente c'è una differenza, se però al contempo cambia la qualità del piatto il tutto diventa fattibile. Bisogna però stargli dietro, si sono aperti gli occhi sulle verdure e sulla ricerca di materie prime biologiche del territorio e di alta qualità poiché se ne ha un ritorno nella percezione della clientela, ma sulla farina manca ancora la percezione della differenza, dato che non da grossi problemi usare farine di minor qualità.

Altra cosa da fare sarebbe collaborare con i dietologi, ci siamo resi conto che ci mandavano i clienti, il monococco è un cereale molto antico, il primo che l'uomo ha isolato sulla terra, ha un chicco molto piccolo, incrociandolo sono nati poi spelta e dicoccum, epoca romana. Poi dal dicoccum nascono i grani duri e dallo spelta quelli teneri. Il monococco ha delle caratteristiche diverse, una maglia glutinica molto corta, mentre con le farine moderne si è andati ad allungarla. La maglia glutinica più lunga permette di fare delle farine molto elastiche quando si fa l'impasto, adatta per pizze ecc. ma crea problemi per il

glutine, il dietologo consiglia quindi di andare a cercare farine con maglia glutinica più corta, nonché più sopportabile per il corpo. Le strade si prova tutte.

### *La selezione e la coltivazione dei grani antichi come funziona?*

Molte di queste varietà non si sono mai smesse di piantare (Fig 4.2.9), il dicoccum può essere diverso, un ricercatore gliene ha dato uno nero e hanno iniziato a seminarlo, da 50 grammi a 6 quintali. Con i grani teneri invece hanno fatto come Vittorio Ceccarielli insegna, ricercatore che lavora a stretto contatto con gli agricoltori. Mischiando varietà diverse, la miscela è ottima, conserviamo tutte le varietà in purezza ma dall'inizio 6-7 varietà, tutti grani almeno prima della Seconda guerra mondiale, fino alla toscana del 1500, ogni anno si aggiunge alla miscela che si semina. 3 miscele diverse, in produzione, poi altre. 1 la principale, poi miscela campo sperimentale, una bufera ha coricato tutto a parte una quindicina di varietà, allora abbiamo



*Figura 4.2.8- Fotografie della macina di proprietà di papavero Rosso*

preso quelle e messe insieme, “inaiettabili”, grani bianchi per grissini ecc. e poi ci sono le Solivan di Vittorio, tornato da ingiro ha messo insieme una miscela di semi, almeno un migliaio di varietà, seminate qua, in Sicilia, in Toscana, e poi scambiate per 2-3 anni, mettendo insieme tutto abbiamo moltiplicato le soliban in una miscela con un bagaglio genetico vastissimo, proveremo con dei grani primaverili, francese, russo, nelle parcelle ci si rende conto di chi risponde prima e dopo, i precoci son o primaverili, mentre altri non maturano più. E' vero che il grano non si ibrida ma spighe diverse

tutte vicine a lungo andare si trasformano e si trovano spighe che non è chiarissimo cosa siano. Questa evoluzione della miscela. Le soliban piantate qua portavano avanti le spighe più alte, quelle dalla Sicilia invece bassissime. Essendo una miscela molto vasta si adatta al terreno sui cui la metti, logicamente il primo anno ne perderai un tot ma poi andranno avanti quelle che si adattano bene. Abbiamo anche una segale molto alta, della val granoa, veniva usata per fare i tetti delle case. Poular des alp, doveva



*Figura 4.2.9- Fotografie del laboratorio, a sinistra una selezione di alcune spighe dei grani coltivati, a destra il forno a legna.*

ancora metter la granella ed era già altissima, più della segale. A livello agronomico non funzionerà perché si piega prima di mettere la granella ma a livello sperimentale è interessante. In regime più freddo a 800-1000 non diventa così alto, in zona pedemontana invece è venuto molto alto. I poulard sono tipici francesi, in mezzo tra grano duro e grano tenero, non interessantissime, almeno che non si scopra un sapore particolare. E' quindi un sapore più legato al territorio, se fossimo in Francia allora sarebbero i nostri grani e ci sarebbe un interesse "culturale".

### *Quanto spazio coltivate?*

Circa 35 giornate piemontesi, 10-12 ettari. C'è la rotazione, quindi, non sono mai tutti in grano. Con la rotazione, non si torna mai con lo stesso cereale per due anni di seguito, puoi metter edue cereali diversi e il terzo anno una leguminosa, di riposo e arricchimento del campo, con un fissatore d'azoto. Quest'anno a febbraio con la semina si mette il trifoglio, che fa un tappeto sotto il grano e impedisce alle altre erbe di crescere, fissatore d'azoto, insomma è una buona consociazione. Il trifoglio prima di riseminare da massa organica. Il biologico non ti permetterebbe neanche di mettere il trifoglio

ogni anno. Con le nuove pac sta cambiando tutto, si stanno tutti spostando più su questo tipo di agricoltura, chi è abituato a fare per 20 anni monocoltura di mais adesso si sente dire lo puoi fare ma non ricevi più i fondi di sostegno europei va in crisi. Senza questi fondi quel tipo di agricoltura intensiva non sopravviverebbe, c'è dibattito, l'Italia ha chiesto una proroga, l'Europa sta portando avanti un regime che non è biologico ma tende a quella direzione. Se vuoi la sovvenzione devi iniziare a far girare i campi. Farinetti che dice che il grano duro non va bene a fare la pasta sfusa. C'è richiesta di macinare da loro, ma essendo a regime biologico e avendo una macina piccola in proporzione alla produzione non hanno mai aperto. Remo macina per terzi volentieri. Dopo la guerra in ucraina molti piantano per se e hanno bisogno di macinare. Mulino Squillario ha sempre macinato per altri (rivenditore di farine che ha comprato una macina) il prodotto non è ottimale per problemi funzionali della macina che loro di papavero hanno risolto in interventi artigianali. Anche a Dronero fanno tutto loro, hanno piantato una giornata di grano, hanno addirittura comprato una trebbia. Con quello di Luppià, val Maira, costruisce macine a pietra, molto artigianali, la

sua è vicina al ruscello, ha una ruota di cassette di conserva, gira molto piano tutto il giorno, ha un contenitore sopra per il cereale e a fine giornata raccoglie la farina.

L'azienda austriaca ha messo in commercio macinini elettrici e la gente prova, magari compra la granella e macina per sé. Loro essendo bio hanno bisogno di una certificazione bio anche da parte dei terzi per cui dovrebbero macinare. Remo un po' alla volta invece lo fa.

C'è sempre stato quello che coltiva e alleva qualcosa per sé. 100 kg di granella li tieni lì e li macini un po' alla volta, ti dura.

### *Quali sono i requisiti richiesti dalle normative igienico-sanitarie e di sicurezza per uno spazio come questo?*

Per le normative igienico sanitarie di sicurezza, deve essere tutto antinfiamma, impianto elettrico costa molto di più, la vernice deve essere come la piastrellatura (Fig 4.2.10), il legno è verniciato con un trasparente certificato adatto agli alimenti. Se avessero ereditato un grosso mulino il lavoro per la messa a norma sarebbe costoso. Molti viaggiano un po' borderline, per l'agricoltura, la produzione interna e il piccolo smercio non ci sono grandi richieste rispetto a, per dire, quella di una cucina.



Figura 4.2.10- Fotografia del laboratorio di trasformazione

## 4.2 Artigianato



Restauratore di mobili e falegname a Cuneo, opera con modalità tradizionali e quasi completamente senza l'ausilio di macchine.

### *Trascrizione Intervista:*

Dicevo, questo laboratorio, la cosa bella di questo posto è che è un laboratorio artigianale da quando è stato costruito il palazzo, cioè dal 1734 (Fig.4.3.1)

La tavola lì del pavimento che è più chiara era rotta, gravemente rotta anche le altre, qualcuna è rotta, però quella lì era proprio spaccata. A un certo punto l'ho cambiata perché continuava a fare rumore tutte le volte che ci passavo, l'ho alzata e sotto prima cosa che ho visto una pistola e un fucile antichi, rotti, non funzionanti. poi c'era una quantità enorme di ritagli di pelle, foglia d'oro. Perché ci deve essere stato un doratore e poi sotto almeno 10 cm di limatura di ferro.

### *E non hai provato ad alzarne altre per vedere?*

No, anche perché è un lavoro Eh. Sono piantate bene, con un sacco di chiodi, non è proprio banale, alzi e poi dopo non sei sicuro di rimetterle bene poi vabbè, non sono state evidentemente già cambiate tante volte in tanti punti. Vedi che sono diverse. Ma così adesso sembra nuova, tra 100 anni sembra la vecchia con calma.

Sì, nell'ottica di rimettere in funzione in maniera che non sia solo didattica, ma che sia una cosa che si sostiene che magari crea dei posti di lavoro anche.

Però, comunque, il fatto che esistano realtà. Come me che sono un artigiano che sono nel centro storico, in un posto dove c'è sempre stato un artigiano, ormai è rarissimo. Io sono uno qua nel centro storico di 5 o sei 10 no, non

ci arriviamo a 10 artigiani che fanno il mestiere come lo facevano una volta, nel posto dove l'han sempre fatto. Ormai c'è il capannone c'è, il furgone c'è.

Rincorrere perenne realtà industriali che non raggiungerai mai e che non è proprio il caso di rincorrerle perché creano disagio, non creano benessere. Però questo è il mio punto di vista.

Io nel corso di tanti anni ho fatto e mi piacerebbe fare ancora di più il restauratore che è il falegname, il mio mestiere di formazione è il restauro di mobili. Purtroppo, è un mestiere non più così tanto richiesto perché purtroppo la maggior parte dei giovani non hanno abbastanza sensibilità. Non mancano i soldi per far restaurare un mobile. Perché? Il restauro di questo armadio costa metti 600 €, OK, questo armadio è più bello di un armadio da 300 € di mondo convenienza che è anche più piccolo. Però chiaro non è solo la questione della bellezza, quello del mondo convenienza tra vent'anni la buttar via, questo c'ha facilmente 200 anni e ne dura altri

200. OK, quindi è chiaro che è un investimento completamente diverso per chi lo sostiene.

Poi c'è la questione che nel restauro o nella riparazione dei mobili antichi. Tieni in casa delle cose che sono sempre state in quella casa lì a cui tu sei affezionato perché le hai sempre viste. E questo ha un valore. Al di là del valore economico, un valore ben più importante è quello affettivo. Che comunque per fortuna ancora c'è e per fortuna ancora anche gente relativamente giovane mi dice: "io ci tengo, era di mia nonna. Mi piace, lo voglio mettere a posto".

E quindi un po' di lavoro c'è, purtroppo devo anche la necessità economiche fare della falegnameria quando faccio la falegnameria cerco di, e non sempre è facile, fare lavori fatti a mano seguendo l'inclinazione del cliente. Usando rami storti alberi, pezzi di ramo, pezzi di legno che lavoro pochissimo e che inserisco in strutture, che poi hanno un uso e funzionano lo stesso. Anzi, a volte anche meglio è il fatto di usare i rami e i pezzi di albero. Non è assolutamente una novità, l'hanno sempre fatto tutti. Richiede una parte di lavoro. Che a me piace tantissimo e che la scelta del ramo, del pezzo che vuoi usare, che spesso avviene nel bosco, vado a cercarmelo il pezzo.

Quella parte lì del lavoro è una parte molto divertente. Ogni tanto faccio anche quella, ogni tanto anche a domicilio, mi è successo di costruire cose a domicilio per gente che abitava nel bosco e prendergli i rami secchi degli alberi di sambuco che c'avevano davanti a casa e usarli per fargli il mancorrente della scala. Che è una roba bellissima. Poi alla fine, cioè esattamente come avrebbero fatto una volta, Eh, non è che mi invento, io faccio il mestiere molto tradizionale, seguo molto e cerco di conoscere bene la nostra tradizione di lavorazione del legno.

Per cui ogni attrezzo e ogni legno ha un nome in dialetto e cerco molto di conservarli e di insegnarli anche ai bocia, ai ragazzi giovani che imparano. Perché è importante? Perché in realtà chiamare le cose col loro nome in piemontese, significa avere più nomi che in italiano. Ognuno di quegli



*Figura 4.3.1- Fotografia di Federico Oggero detto Tan Tan nel suo Laboratorio nel centro storico di cuneo*

scalpelli in piemontese ha un nome, in italiano sono solo scalpelli essenzialmente.

Sì, scalpelli e sgorbie, quelle curve. Le Sgorbie in piemontese hanno tanti più nomi, tanta. C'è proprio ogni taglio specifico, ogni forma specifica di lama ha un nome, spesso sono nomi collegati al francese, così come le pialle. Che sono tutte pialle, ma in dialetto no. In dialetto c'è una pialla e un'altra e un'altra e un'altra, ognuna con un nome molto diverso (4.3.2.)

La merlopa è quella più grande, lassù sopra la porta.

E poi i rabort sono le pialle normali, diciamo più o meno.

A destra Sono Guillaume (ghiom) in francese, però anche in piemontese. Sono quelli che in italiano si chiamano bastoni da modanatura.

Dentro agli Guillaume ci sono altre. Alcuni che hanno dei nomi specifici perché vengono usati per fare alcune lavorazioni specifiche, tipo il maschio e femmina, tipo il grissino, tipo Il becco di Civetta.

Adesso quelli che vedo da qua, la gola, ognuno in piemontese ha un nome. E sono robe che comunque vanno conservate, la memoria va conservata.

Anche la memoria dell'uso dei mobili e dei tipi di legno necessari per produrli. È una cosa che spesso mi trovo a dover spiegare ai clienti che a volte mi fanno restaurare delle cose che non sanno che cos'erano, non sanno da che epoca provengono, non sanno a cosa servivano perché non se lo immaginano, perché sono cose antiche,

molto antiche, no?

Il valore di questi oggetti va al di là del valore economico, valore storico. Che dobbiamo tutelare, è un patrimonio che dobbiamo tutelare perché altrimenti Ciao, altrimenti viviamo nell'Ikea e nel telefonino però non va bene, in un attimo, abbiamo perso tutto-

Invece io qua, per quanto sia marginale la mia attività, lavoro da solo con l'aiuto a volte di Eleonora, e a volte di qualche ragazzo giovane che viene ad aiutarmi più tardi magari se ti fermi arriverà Marcello, un ragazzo che è stato mio, bocia da tanti anni con una sua amica che vuole farmi un'intervista delle foto. Così per pura combinazione oggi.

Diciamo nel corso degli anni, io ho anche spiegato tanto. A tanti ragazzi giovani queste cose e anche ai clienti mi trovo a doverle spiegare, il mio lavoro non può più essere rinchiuso in sé stesso. Non sono più uno dei tanti restauratori che fanno un mestiere ben riconosciuto e ben inserito nella società, ma sono rimasto uno dei pochissimi. A fare un lavoro Strano. Purtroppo, devo spiegarlo soprattutto ai giovani, gli anziani no, gli anziani sono contenti, arrivano qua ed è rimasto tutto quando era loro giovani (Fig. 4.3.3) e quindi a posto, con loro ho vinto facile. Però diventano sempre più anziani e poi muoiono. Eh sì, perché io son trent'anni che faccio questo lavoro quando ho iniziato, eravamo 10 restauratori in cuneo, adesso sono solo.

C'è n'è un altro, veramente, Giù vicino al cimitero. Però non è proprio in cuneo. Lui è. 10 anni che fa



*Figura 4.3.2-  
Fotografia di scalpelli e  
pialle nel laboratorio.*

il restauratore, quindi, non è proprio molto esperto perché è un lavoro lungo da imparare. E quindi poi restauro è solo una parte del mio lavoro. Faccio anche lucidatura e anche lucidatura stoppino che è un tipo di lucidatura tradizionale che ormai mi viene chiesto una volta all'anno o due e che però è molto molto lucido come il pianoforte, per esempio il violino.

Quel tipo di lucidatura è molto difficile imparare, non è così difficile da fare una volta che l'hai imparato non è neanche così lungo, però è molto difficile imparare, come fare una buona pizza. È una roba che richiede qualche anno, poi in realtà dopo qualche anno si fa.

Purtroppo, non c'è più molta richiesta. Le vernici industriali a spruzzo, la maggior parte della gente non le distingue dal punto di vista estetico a guardarle. Al tatto si distingue, facilmente per me, magari con qualche difficoltà da parte dei clienti o delle persone ignare. E comunque si distinguono facilmente solo per la durata. La mia dura tanti anni, 100 anni. Quelle industriali? È difficile che durino 10 anni, magari quelle fatte molto bene 20. Però la verniciatura stoppina fatta bene, dura



*Figura 4.3.3- Fotografia di martelli e altri attrezzi nel laboratorio*

facilmente 100 anni. Richiede un tempo, cioè di apprendimento lungo. Però pare vale la pena, anche se ormai la maggior parte della gente mi dice questa cosa dura 100 anni ma io non ho bisogno che duri 100 anni.

Voglio una cosa che costa meno perché ormai è diventato tutto un mercato, no?

Però. Come ti dice all'inizio, anche se la mia è un'attività marginale e io sono rimasto uno dei pochissimi a praticarla. Nel corso di trent'anni che faccio questo lavoro, credo Personalmente di aver mandato via L'Ikea da tante case. OK, c'erano i mobili dell'Ikea, poi. Le persone sono cresciute, hanno aumentato la loro consapevolezza. Il loro gusto e hanno desiderato qualcosa di meglio. Lo hanno chiesto a me, gliel'ho fatto. E adesso hanno i mobili fatti da me al posto dei mobili dell'Ikea. Sicuramente non torneranno indietro, Questa cosa qua, È vero che sono io, sono uno, però sono sicuro di aver mandato dell'Ikea da tante case, tantissime, non so contarle, tantissime. Però è una cosa che comunque esiste e sulla quale io

ho pagato affitti, bollette e ho mantenuto la mia famiglia per trent'anni. Capisci? Comunque, esiste ed è anche sostenibile.

Per me non so se lo è per l'Ikea. Non mi preoccupo troppo di quello che è sostenibile per L'Ikea di per sé. Secondo me non è sostenibile. Però vabbè, è un parere.

Ma Dimmi? sono trent'anni che fai questo lavoro, ma come ci sei arrivato?

Ho iniziato come apprendista da un maestro bravo, un ragazzo che era giovanissimo all'epoca per essere un maestro, però era un bravissimo maestro, aveva 31 anni. Sono andato apprendista da lui per 8 mesi. All'isola d'Elba. L'ho conosciuto per caso. Perché ho conosciuto una ragazza in treno che mi ci ha mandato, dicendomi che lui era un bravissimo artigiano e che cercava un apprendista.

Stavo facendo l'università come te, ero al terzo anno anche tu come te, OK, ero al terzo anno e ne avevo le balle piene di studiare, anche perché avevo fatto un anno di Erasmus in Irlanda. E avevo

avuto un'esperienza molto positiva. L'Erasmus era in una università di ottimo livello, con insegnanti bravissimi in un contesto bellissimo in cui si imparava veramente tanto, sai? Io venivo dall'Università italiana, il fatto di andare a lezione con un professore che ti faceva lezione tre volte alla settimana per due ore in un in una bow Window che dà su un giardino con tre finestre che danno su un giardino. Tavolino in Centro 8. Studenti e il tè sul tavolo, OK, può essere diverso. Ritornato faticavo ad ambientarmi alla lezione in cui prendevano la firma, ma a parte quello, non ti vedevano mai in faccia. Facevo proprio fatica. E poi professori che ripetevano per secoli le stesse robe, io là facevo storia contemporanea in Irlanda, Studiavo scienze politiche. L'esame di storia contemporanea l'ho fatto con un professore che aveva 65 anni e che, nonostante fosse prossimo alla pensione, si metteva parecchio in gioco, lui la lezione di storia contemporanea la faceva sul quotidiano del giorno, la storia contemporanea, oggi cosa è successo? Lo scopo del corso di un anno era insegnarti a leggere il giornale. In base a quello che avevi imparato. Fare una previsione a breve termine sull'evolversi di una notizia del giornale. Nei prossimi giorni si sgonfierà o si gonfierà? Quello era lo scopo del corso di un anno, OK? Effettivamente non era così semplice assolutamente, però ti assicuro che alla fine dell'anno arrivavamo abbastanza ad avere un'idea di come funzionavano anche dal modo stesso in cui la notizia è rappresentata sul giornale e scivolava dalla prima verso l'ultima pagina

Poi vieni qua. E la storia contemporanea nell'Università italiana non arrivi mai. Mai. Forse oggi sì a studiare gli anni 70, OK? C'hai, cinquant'anni fa non ci arrivo. Non esisteva trent'anni fa un libro di storia ha adottato dentro l'università in cui si parlasse di cose successe 50 anni prima. E dici, cazzo è.

È così e quindi mi ero stufato e avevo deciso di cambiare subito dopo aver fallito un esame di diritto pubblico. Ero in treno, tornavo a cuneo incontro questa ragazza che mi dice, Ah sì, io

anche, facevo l'università, mi sono rotto le balle, adesso faccio le vetrate artistiche. Ah, che bello, che Figo. Mi piacerebbe anche a me fare qualcosa con le mani e questo mi fa. Ma ho un amico, Enrico, che cerca un apprendista all'isola d'Elba e io, che bello, Dammi il numero telefono fisso; quindi, ho potuto telefonargli solo una volta arrivato a cuneo. Gli ho telefonato e il giorno dopo sono partito, sono andato a risolvere, ci sono rimasto 8 mesi. Enrico era bravissimo, soprattutto come insegnante e mi dava vitto, alloggio e in più mi pagava qualcosina, diciamo non troppo, però qualcosina, mi ha adottato, no? Mi Insegnava tutto ed è stato veramente una stella e grazie a lui, dall'anno dopo, io ho deciso che avrei fatto il restauratore di mobili. I miei genitori hanno preteso che io finissi comunque l'università l'ho finita, mi sono laureato e il giorno dopo ho aperto la falegnameria. La ditta, insomma.

Aperto la ditta e adesso sono tanti anni, mancano pochi a 30. Effettivamente ho iniziato più di trent'anni fa. Nel 91? Ho aperto la ditta nel 96. Sono ancora molto innamorato del mio mestiere, anche se ogni tanto il mio corpo mi dice che devo mollare un po'

***È un lavoro duro?***

Sì, per il corpo certo, e quindi bisogna rispettarci. Importante. Bisogna specializzarsi e diventare più precisi, non più forti, non forti, più preciso. E quindi piano piano diventi il messabos.

Quello che manca è tanto il tessuto sociale che qui mi riaggancio ai tuoi bisogni. È fondamentale, mentre una volta la bottega artigiana era spesso il centro della vita di una comunità che. Tantissime cose erano legate al lavoro di un artigiano, cioè, a me, quando mi hanno insegnato, mi dicevano, il falegname fa dalla culla alla bara. Tutto quello che serve per la vita. OK, tutto. Diciamo, mentre una volta le botteghe erano proprio il fulcro della vita comunitaria, come i mercati. Oggi Il supermercato e l'industria hanno spersonalizzato il rapporto, il telefonino ancora di più. Tu con un click compri, ti arriva a casa, se non ti piace lo rimandi via e non sai dov'è, Non sa chi l'ha

fatto, non lo conoscerai mai e te ne freggi di chi l'ha fatto e come l'ha fatto. A quel che a quel punto non può essere bene. Visto che tutti se ne fregano, non può essere.

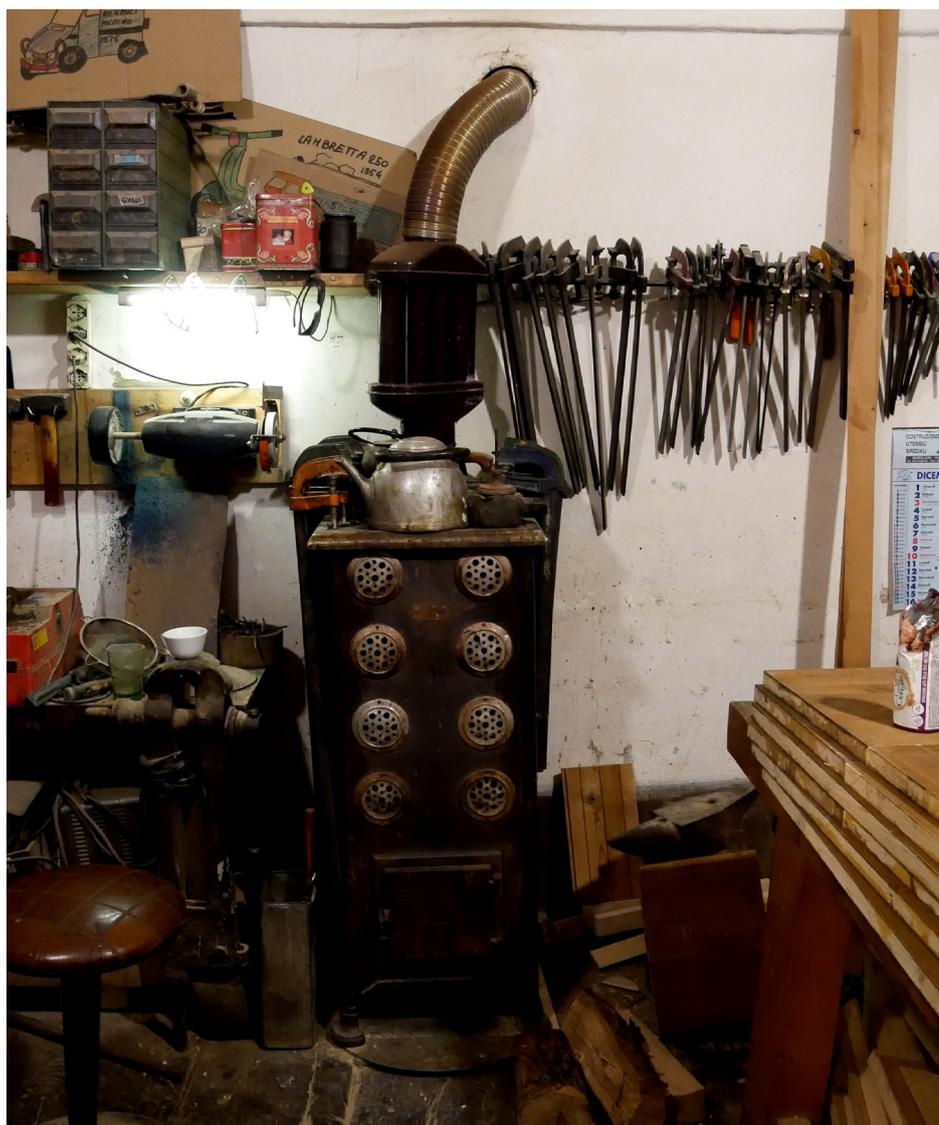
Invece L'artigiano come me una volta non era solo artigiano. Era maestro, necessariamente aveva insegnato

Una bottega è anche una scuola, o almeno dovrebbe esserlo tradizionalmente.

È importantissimo che io che non sto diventando sempre più forte, prendo un apprendista che invece è nell'età della crescita dello sviluppo e ha solo quello. Ha solo la forza fisica e gli manca tutto il resto che io gli posso insegnare. Certo. Quindi la sua forza con la mia conoscenza fanno la bottega. E una volta era semplicemente così, io non ce la faccio più, prendo uno che mi aiuta con la sega, la Piaalla e io affilo e gli spiego come si usano. In quel modo lì dentro la bottega, c'è posto per tutti. Così come dentro la società

tradizionale c'è posto per tutti. Io mi ricordo bene nel paese di mio padre San Damiano Macra in val Maira. C'era una persona muta che sicuramente oggi sarebbe definita diversamente abile, che impagliava le sedie ed era richiestissimo e lui tranquillamente si manteneva con il suo lavoro. Perché era capace a fare bene una cosa. Quelle cose lì oggi non esistono quasi più. Uno che non è in grado di parlare, che scarsamente è Cavarsela nel mondo. Abbia un ruolo riconosciuto e grazie a quello possa mantenersi per conto suo, è diventato una cosa quasi impossibile. Però sono cose che. Nella società tradizionale avevano esistevano, così come esistevano, anche tante cose brutte, non dico. Stessero solo cose belle, però sono quelle da guardare se vogliamo riportarle.

Bravo e guarda certo, possiamo E quindi se tu vuoi riattivare il mulino sega, ovviamente avrai bisogno. Di creare intorno al mulino una filiera,



*Figura 4.3.4- Fotografia della stufa presente nel laboratorio, sulla destra diversi morsetti*

o comunque un tessuto sociale economico che ci gira intorno perché sennò da solo non si sostiene. E quindi ci sarà bisogno di qualche artigiano che compra il legno, di qualche altro che glielo vende il legno, di persone che hanno voglia di investire il loro tempo e le loro energie per riscoprire, perché ormai in quel caso si tratta di riscoprire perché non c'è più quasi nessuno in grado di insegnarglielo. (Io ne conosco uno di cui Walter sicuramente t'ha fatto cenno che è Mario Cavallo. Che però ha 85 anni e non dura per molto, uno che sia in grado di insegnare come funzionano le macchine di una volta. Bene, una che sia in grado di insegnarti. Ad affilare una sega, nastro a mano con la Lima triangolare) La sostenibilità questa parola che oggi viene tanto usata, di un progetto come quello non dipende soltanto dal poter stare sul mercato, ma soprattutto dal rientrare in un tessuto sociale, quella è la parte difficile.

E' un tessuto sociale se non assente sicuramente strappato e da ricucire Io quando ho iniziato a fare questo lavoro le lame delle mie seghe potevo scegliere tra tre persone in cuneo che me ne affilavano a prezzi economici, adesso le porto a Busca e se dovesse chiedere quella di Busca le dovrei portare a Revello ad affilare. È uno sbattimento. Già soltanto andare a Busca per farmi affilare le lame è una cosa impegnativa, ma quello di Busca si mantiene a malapena affilando le lame per tutti i falegnami dei dintorni, perché i falegnami dei dintorni una volta erano migliaia e oggi sono decine, chiaramente cambia. E quindi anche l'indotto è fondamentale e l'indotto nel caso di una segheria non è soltanto chi vende chi compra legno ma anche, ed è quella la parte più difficile il destinatario finale, diciamo compra il mobile. Fatto con quel legno Lì. Oggi magari sarebbe più facile usare quel legno per la ristrutturazione delle case in montagna; quindi, usare le tavole per fare pavimenti e tetti essenzialmente e in quello ci sarebbe richiesta, anche perché tavole per pavimenti e tetti segate in una sega d'acqua localmente con legno locale hanno sicuramente un valore aggiunto. Che se glielo spieghi, è in grado di capire chiunque,

se poi lo spieghi a un cliente svizzero, tedesco o inglese, quello si piscia addosso e te lo paga il doppio, quel legno lì. Ok, il che è come deve essere, perché deve essere pagato il doppio, perché il costo di riattivazione del mulino è grosso, il costo rispetto al motore elettrico con la differenza dei tempi e della produttività. È alto, perché se io porto a segare un tronco in una sega normale. Una segheria, normale dei dintorni, 05-07 minuti e ho tutto il tronco segato in tavole, poi comunque 5 minuti costano di più dal punto di vista economico, dal punto di vista energetico che le due ore della sega d'acqua. L'ultimo tronco che ho fatto segare 140 €, sì, 5 minuti. Però quasi 30 € al minuto lungo 5 M in diametro di 80 cm, comunque. Una sega d'acqua. Il problema, anche soltanto banale, è muoverlo un tronco del genere, senza gru idrauliche, senza muletti, senza. Macchinari grossi, è chiaro che il trattore te lo porta fin lì Però poi quando ce l'hai lì, anche solo a girarlo sottosopra e metterlo sulla sega. Se lo devi fare a mano, Ciao. Sennò ti compri il muletto e però a quel punto. Come dire, entri in competizione con chi ha macchine più grosse, trovare un compromesso sarà necessario capire quante innovazioni introdurre dentro a un sistema tradizionale? No, penso che quella sia la parte difficile, tipo l'impianto elettrico a norma, quello te lo chiedono.

Sono molto curioso di vedere come si svilupperà questo progetto, anche perché ho anche un amico che vive in Valgrana e che mi ha descritto quello lì di San Pietro è molto bello e secondo me potrebbe essere una risorsa veramente interessante, ovviamente anche dal punto di vista didattico e ovviamente una parte del reddito potrebbe anche venire dalle visite guidate.

Sì, sì, ma non solo per quello, riattivati per finta, come il filatoio di Caraglio, che non è veramente funzionante, non potrebbe mai funzionare, hanno mantenuto soltanto alcune delle tantissime macchine. E le hanno rifatte essenzialmente più o meno come erano. Neanche più o meno dove erano, giusto per far vedere qualcosa che gira così chi va ha l'illusione di aver visitato una

cosa autentica, ma che ha uno sguardo pelo più attento, dice, questa è una scatola vuota. Essenzialmente, bella scatola, ma vuota. E invece è chiaro che il ripristino funzionale, vero, effettivo di una macchina. Come quella di una segheria, è più che possibile. E anche la produzione, io ho visto una sega, una piccola sega, piccolissima sega già elettrica. ma con il carrello a manovella. Su binari montati per terra, semplicissimi. Lì, sei all' Elva e cazzo il costo energetico e lo sbattimento per portare quel tronco fino a Dronero e poi riportarlo a Elba vale la pena metterci più tempo e segarlo lì.

Se si lavora con materia prima del posto sì. E certo, il tronco lo hai lì, la sega la hai lì, e la casa da costruire anche lì, tutto a 300 m e invece la strada è piena di curve e strettissima parte dell'anno è ghiacciata impraticabile e il tronco da 12 M, come cazzo lo fai scendere fino Dronero e poi portarlo su. Uno sbattimento. Assurdo no? E invece lì con la piccola sega, in un capannone col tetto Alto due metri in lamiera, però lunghissimo. Fanno tutto, Eh? Hanno un sacco di lavoro. Poi sono quelli che ti dicono: "Ah, ora faccio solo nel fine settimana così per gioco no?" In realtà fanno un sacco di produzione, ma la fanno completamente a nero perché non potrebbero mai esistere dal punto di vista legale una roba del genere. È tutto illegale. Però salvano la comunità di Elba che ha bisogno di una tavola di legno per il tetto, che invece di scendere fino a Dronero per una tavola, si fa segare il tronco intero e gli lascia metà delle tavole in paga. Fan tutto così, a baratto

È quello che serve a tutti quanti l'intorno, Funziona, è una roba che tra l'altro funziona pure molto bene, io l'ho vista, cioè fa delle bellissime tavole. Le tavole sono bellissime, il legno è bellissimo perché il legno è di lassù. Stupendo, non è che gli manca il legno, capisci? Il contesto è tale per cui. Una piccola sega come quella che è stata costruita magari negli anni 50 o 60 e funziona ancora, fa la differenza tra il potersi fare i lavori in economia per conto proprio o il dover assumere un'impresa. Una ditta che per lavorare lassù. Ti prendo un sacco di soldi e quindi se la possono

permettere essenzialmente solo gli stranieri che hanno comprato, ma gli abitanti locali che sono 35 persone. Che vogliono continuare a vivere lì. Se non lavorassero col turismo non potrebbero permetterselo, capisci? Certo. Invece così sì. Così sì, così funziona e sono cose che comunque nel piccolo paese, come anche San Pietro. Ce n'è bisogno, non solo funzionano, ma ce n'è proprio bisogno quando c'è si crea intorno lì una cosa molto bella, cioè l'autosufficienza di un paesino di montagna.

*Una delle dinamiche che sto facendo più fatica a comprendere, cioè che poi. Non che ci sia solo qui. Però in qualche modo la presenza di questo tipo di realtà crea attorno a sé è una comunità, ma per far funzionare quella realtà è come se servisse già quella comunità, cioè, perché servono già entrambe le parti, in qualche modo no?*

Sì, sì, quando si rompe e poi è difficile da riavviare. E certo e certo.

Quando entra il conto terzista in agricoltura è difficile tornare indietro. E mi spiegava, un mio amico che fa agricoltura biologica mi ha spiegato così: "in due col nostro trattorino, che comunque ci è costato qualche anno di risparmi, ci mettiamo due giorni a dare a tutti i nostri terreni, Il contoterzista ci prende 30 €. Perché arriva con un trattore enorme, con un aratro a sei vomeri e un attimo e ce lo fa in un'ora, 30 €, cifra ridicola, magari ho sbagliato, magari 60, ma comunque Impossibile due giorni contro 60 € e subito tutto fatto. Dopo che arriva cosa succede? Tu Paghi lui. Il prezzo all'inizio è basso, ma tra pochi anni quando tu il trattorino a quel punto non lo hai neanche più, il prezzo lo stabilisce lui e tu non è che lavori per lui, ma sei dipendente da lui al 100%, non sei più in grado di fartelo. E quando non sei più in grado di farti le cose è un problema, Un problema grave. Così come cerco di insegnare tanti ragazzi che vengono qua, quando sei in grado di aggiustarti una cosa che ti

si è rotta in casa, comunque, non solo ti dà molta soddisfazione. Sei proprio contento ma ti togli dal mercato, Ormai siamo tutti perennemente immersi in un mercato del quale, in realtà, non abbiamo così bisogno. Abbiamo molto più bisogno delle nostre mani. Che del mercato. Di saper usare le mani? Che è una roba che ti libera tantissimo. Io le aggiusto le cose, me le faccio le cose. Non è vado a comprare, capisci? E quella roba lì ti libera. Poi è chiaro che anch'io ho bisogno di soldi, ho bisogno di comprare, di Cure mediche, realtà di cui comunque non posso fare a meno però comunque il fatto di saper usare le mani, di sapere affilare un paio di forbici invece che andarne a comprare un altro paio ( dice mentre affila un paio di forbici) . Queste eran del nonno, del mio amico no, che faceva il barbiere. E lui le usa per tagliare i capelli sua figlia e. È una roba che comunque possiamo continuare ad usare, che magari va pure meglio di quelle che compri dai cinesi, sempre se ben affilata. E quindi il fatto che vada meglio, come le tavole segate localmente di legno, abbattuto localmente, magari rispettando anche i periodi giusti. Cioè Segato d'inverno ti assicuro che. Non erano coglioni. Madonna, io lo vedo, eh. Il legno, se lo segui d'estate, quando è pieno di linfa, marcisce più in fretta. Si Spacca tutto si riempie di taglio, è ovvio, ai tagli la linfa piace un casino. Cioè e quindi la tradizione ci aiuta un casino. Poi i mestieri come il vasaio, lo scultore di pietra o il falegname sono mestieri proprio che si perdono nella notte dei tempi, no? Che legna si usa per fare questo o quello per me è proprio una cosa abbastanza acquisita, no? Poi è chiaro che sto ancora imparando. Però per la maggior parte dei giovani è tutto Legno.

Al tempo stesso può poi esistere. Anche il mio banco è di ginko biloba, un legno i nostri vecchi, non conoscevano perché non c'era. Questo però è cresciuto qua ed è un albero bellissimo di 200 anni che ho comprato quando l'hanno dovuto abbattere in seguito a un fulmine. E ci ho fatto il banco, anche se nessuno aveva mai osato, non è che dobbiamo rimanere piantati lì nella

tradizione che nella tradizione Ginco non esiste. Possiamo spaziare, cercare su Google, cercare su Internet, ginko e vedi che in Cina è uno dei legni più lavorati, più apprezzati e disposti. Poi in un albero stupendo, altro 15 M, il lago 1 M lì, bellissimo.

Tutto il discorso che hai fatto sulla tradizione, Questa ricostruzione, dai nomi dei degli attrezzi al resto, tu come le hai raccolte?

Piano, piano. Perché io non sono figlio di falegnami o di restauratori, quindi piano piano sono andato in bottega qui a cuneo, da tanti altri, per periodi molto piccoli, magari due settimane, un mese da una dall'altra, dall'altro.

E poi Il fatto stesso di essere venuto a lavorare nel centro storico e di fare un mestiere tradizionale ha fatto sì che. Come ti dicevo prima, la bottega diventasse un punto di riferimento per tante persone che girano intorno. Io qua spessissimo esco e lascio la porta aperta, vado a casa e lascio la porta aperta. Vado al mercato. Lascio la porta Aperta. Non è mai successo che mi portassero via niente, una volta, un trapano, tanti anni fa, veramente una volta è successo. È successo un'infinità di volte che tornassi a trovarsi della roba che prima non c'era, che mi avevano lasciato, che qualcuno mi lasciava, un sacco di gente viene, entra e non ci sono esce, mi lascia magari un bigliettino, un qualcosa. E quando d'inverno come adesso c'è la stufa accesa, il tè, entrano e fanno due chiacchiere, me la raccontano. Da tantissime persone mi hanno regalato attrezzi, Palmiro mi ha regalato, quello che era un attimo fa, un sacco di attrezzi da falegname che erano di suo zio, di suo nonno. Una volta c'erano tantissimi falegnami e quindi i ferri di quei falegnami lì sono tutti ancora in qualche cantina, in qualche solaio abbandonati. E quasi tutte queste morse buona parte di quelle pialle mi sono state regalate da gente che non usava più o che l'aveva ereditate dai nonni. E spesso, insieme con i ferri, sono venute anche delle storie. Con i mobili anche, vengono delle storie, per esempio quell'anta lì vedi dentro c'è un cartello di quando era successa una cosa e avevano conservato e riappeso questo cartello, Il

cliente che mi ha chiesto di restaurargli l'armadio mi ha chiesto di conservarli.

Ho restaurato 1 mobile a Caraglio dove c'era dentro incollata una lettera datata Costantinopoli 1764. Il tipo raccontava che era appena arrivato lì, che il viaggio era andato bene, che era stato comodissimo, che era durato solo due mesi e mezzo. Lui era andato come esperto militare sui canoni di Costantinopoli, per. Perché era stato educato qui a Cuneo, durante gli assedi della città di Cuneo, dal barone di Trombo, il barone Neutrum e lui, come ufficiale del barone Leutum, aveva trovato impiego presso il Sultano di Istanbul per insegnargli la guerra moderna. OK, così ero andato a vivere A Istanbul da Caraglio. È tornato a Caraglio ricchissimo, perché il sultano pagava bene. E aveva fondato a Caraglio un albergo con i soldi, costruito un albergo e come l'aveva chiamato l'albergo, Oriente, ovviamente. Capisci roba che comunque. Il mio mestiere di restauratore mi ha fatto scoprire un sacco di storie. Le storie vanno insieme con le persone che vanno insieme con i mobili, tutto questo rende tutto quanto molto più importante è vero, vivo per la gente che è coinvolta. Mentre. Il mondo consumistico di oggi, che fa sì che anche una relazione possa funzionare scorrendo un dito su uno schermo o non funzionare, esistere o non esiste. Perché hai visto una foto su uno schermo e smettere di esistere con un Messaggino Whatsapp perché ti sei stufato di quella relazione? Il consumismo entra dentro di noi esattamente come la volontà di far durare le cose. Che è il suo opposto Quindi la vita secondo me esigere cura e attenzione, OK, tanta cura, tanta attenzione. Questa cosa qua, il mio mestiere mi ha aiutato a capirla. Un buon lavoro deve aiutarti a diventare una persona migliore secondo me. È una roba proprio che mi ha fatto tanto innamorare del mio lavoro fin da quando l'ho iniziato, per fortuna. Però è difficile. Comunque, è difficile. Enrico, che mi ha insegnato il mio lavoro, aveva una bottega stupenda a Porto Azzurro, a 10 M dal bordo del mare. Questa bottega era veramente fantastica, io

mi lavavo le mani in mare perché era più vicino al lavandino proprio lì. Ha ceduto al richiamo del soldo facile e dopo vent'anni di restauro, si è messo a affittare barche ai turisti. Lavora tre mesi invece che 12 e guadagna di più comunque sono scelte lavorare tre mesi invece che 12. Però l'ultima volta che sono stato a trovarlo ha detto che si era stufato e che voleva fare il contadino piuttosto che fare quello. Poi in realtà lui l'ha sempre fatto, d'inverno ha continuato a fare un po' il falegname, un po' il contadino a ristrutturare case e robe. Non è che ha smesso di usare le mani? Però. Ha iniziato a guadagnare un po' di più con meno lavoro

Dai.

Vediamo se tagliano. (le forbici)



Ultimo falegname a Santa Lucia, si occupa della produzione di pezzi di artigianato, principalmente infissi, arredi, scale, cucine e camere da letto, realizzati con legni locali su misura per le case della zona.

### *Trascrizione intervista:*

Ogni paese aveva una segheria, fino agli anni '70 hanno lavorato pressoché tutte, poi non c'è più stato ricambio generazionale e con la globalizzazione non si riusciva più a produrre, bisognava modernizzarsi e non conveniva; infatti, è stato un periodo dove tanta roba arrivava già dall'estero. In bassa valle ci sono ancora due o tre segherie che lavorano, una più grande a Bernezzo, che porta anche al sud dove fanno i semilavorati che poi magari ritornano su. C'è anche qualcuno che porta il lavoro all'estero, io lavoro solo prodotti locali, mi appoggio ancora a quelle due segherie che ci sono, una a Borgo, sono dei signori che portano avanti questa attività ma i figli non lo faranno più e questo è un problema. Allo stesso tempo mi sono reso conto che alcune segherie che magari fanno solo

carpenteria si sono messi a fare anche produzione di legname per falegnameria, non solo per i tetti, quindi c'è un po' di ritorno, la segheria piccola però non esiste più, sono tutte attività con 10-12 dipendenti, che lavorano in Francia, Liguria, altre quote di mercato. Qua riattivare una segheria potrebbe essere interessante, sta di fatto che come falegnami da qui a Caraglio siamo rimasti in due,

non ci sarebbe richiesta di materiali, da qua a Valgrana c'erano 7-8 falegnami una volta, io lavoro da qua a cuneo e poi nelle vallate limitrofe. C'è stato un periodo in cui eravamo di più sul territorio e si andava a lavorare in Francia, Liguria, Lombardia, dove stava già sparendo la figura del falegname classico e c'era molta richiesta, adesso visti i costi non conviene più, conviene lavorare qua, che c'è una marea di lavoro, non riesci nemmeno a fare tutto, mandi via del lavoro e selezioni quello che più remunerativo e che meglio rispetti la tua attività un po' da falegname un po' da artista. Io non compro e non vendo ma faccio tutto da zero, a cuneo, dove c'è un altro mercato, c'è anche il commercio del mobile. L'artigiano di persè costruisce tutto da zero, siamo rimasti in pochi quindi c'è molto lavoro. Poi nelle case ristrutturate è tutto fuori misura per cui per forza lo fanno fare a me o a qualcun altro, secondo me è un'attività che si apre molto anche ai giovani, bisogna solo capire che è un'attività che richiede molte ore di lavoro e di farsi un po' di esperienza all'inizio. Io faccio un po' tutto, a partire dal serramento esterno, gli interni, cucine, camere da letto, sempre solo in legno massiccio, tinto con prodotti ecologici, solo olio naturale, non vernici. Per esempio, qua stiamo facendo una scala, quando servono delle soluzioni un po' particolari vengono a cercarmi, perché la scala anche comprata non corrisponde ai piani della casa. Quindi vengono qua, si fa qualche disegno e si cerca di capire quale sia la soluzione migliore, diciamo che comunque, essendo trent'anni che faccio questo lavoro, ormai ho abbastanza carta bianca. Tante cose hai già in testa di farle e l'aiuto in tempi moderni

è portato anche dai social, per un po' ho anche pubblicizzato sui social ma ad un certo punto era troppo, è tutto troppo veloce, la gente fatica a capire che serve tempo, io magari ci metto un anno dall'ordine. Però in linea di massima se un giovane volesse avvicinarsi c'è molto lavoro. Guardando al futuro quello che preoccupa è un po' l'aspetto burocratico, da quando è iniziata l'attività per ogni sacco di segatura 20 fogli da fare, è aumentato il lavoro cartaceo, da una parte ci sta per tutelare, ma dall'altra l'Europa fatica a calarsi nella dimensione del piccolo artigianato. Sui serramenti è diventato obbligatoria e mi son fatto tutte le pratiche ma è una procedura costosa. Tutto il legno è certificato, un altro problema è la materia prima, negli anni 70 e 80 c'erano tanti castagni e noci, che erano pregiati e quindi si facevano tanti mobili con quelli, adesso un po' per malattia e un po' perché è complesso andare a tagliarli in alto (li si taglia quindi in pianura) sta diventando più difficile, comunque per ora riesco ancora a reperire castagno nazionale, ciliegio nazionale, noce nazionale. Ma penso che anche queste aziende nel futuro si adopereranno per riuscire a recuperare queste eccellenze della vallata. In qualche modo ci si sbrogia, solo la parte burocratica mi spaventa perché costituisce un investimento di tempo ed energie importante. Comunque abbiamo un sistema di riciclo della segatura, dopo l'aspirazione c'è un macchinario che la pressa e viene direttamente usata per scaldarci d'inverno.

L'altro problema è, finché si tratta di macchine meccaniche tradizionali (Fig. 3.4.5(b)) riesci a lavorare, con una CNC per la produzione dei serramenti aumenta, e ci vuole anche l'assistenza poiché non essendo meccanica non la posso riparare autonomamente. E si andrà sempre di più verso quella tipologia di macchine. La pialla che ho qua va avanti da 30 anni, quest'altra è qui da 10 e se si ferma non ci fai nulla, devi chiamare l'assistenza. Questo è richiesto dal mondo, c'è sempre più tecnologia e anche il falegname classico con il pialletto si deve aggiornare. È un senso continuativo di tutte le aziende, si è partiti

dal meccanico e ora siamo nel digitale, anche il lavoro del falegname che in una bottega con quattro cose riesci a fare, se essere competitivo e produrre per la clientela devi aggiornarti e stare al passo, con un costo di in vestimento che sarà sempre più altro, poi finché c'è lavoro si fa. Per il resto manca la mano d'opera, è difficile trovare qualcuno da affiancare, adesso siamo in due e a volte ci rendiamo conto che dobbiamo dire di no a certi lavori. C'è stato il problema delle consegne, dei trasporti e delle materie prime e alcuni preventivi che prima erano 7 sono diventati 9 ed è una cosa che ci vuole un attimo a spiegarla al cliente, ma sono cose che dipendono dal mercato, nell'insieme la mia è una visione positiva, ogni periodo ha delle difficoltà ma sono soddisfatto del mio lavoro, mi piacerebbe anche che mio figlio, che ha 12 anni e ogni tanto viene qui a pasticciare un po' magari prosegua su questa strada.

Questo è un mestiere che ha iniziato mio papà, loro hanno iniziato con mobili artistici scolpiti (Fig. 4.3.5 (a)), era quello che richiedeva il mercato, io dopo le medie all'età di 11-12 anni venivo a imparare a scolpire, adesso se si dovesse far pagare le ore di lavoro dell'epoca sarebbe

improponibile per il cliente, si facevano mobili in stile provenzale, in Valvaraita l'hanno chiamato stile Valvaraita. Per vent'anni si è lavorato su quello, poi si è passato all'arte povera, sempre in massello, adesso siamo passati al minimal. c'è stato un periodo in cui il legno era visto come un materiale pregiato ma senza difetti, e ci si aspettava oggetti senza imperfezioni, ma è impossibile, un albero ha per forza dei rami e quindi dei nodi, ora è diventata una cosa ricercata dal cliente, si cerca il nodo da mettere in evidenza, sono cambiati i gusti e l'imperfezione è tornata a essere percepita come espressione dell'unicità del pezzo, sennò sarebbe uguale, tutto plastificato. Bisogna però fare attenzione ad abbinarli bene e non sovraccaricare, per esempio questa è una scala, devi evitare di avere un lato senza nodi e l'altro con troppi. È un po' come quando disegni. Quello a me piace perché la gente ha capito, tra i clienti che ho capiscono cosa comprano, ci sono meno reclami ecc. ma c'è stato un periodo in cui la clientela era difficile, c'era anche l'impiallacciato e ci si abituava a vedere quello e quindi le imperfezioni non erano capite. Ora lavori con persone che hanno coscienza e oltre a pagarti a fine lavoro ti ringraziano, è una soddisfazione.



Figura 4.3.5-Fotografie del laboratorio a Santa Lucia, sulla sinistra (a) un mobile scolpito, sulla destra (b) una sega circolare con sullo sfondo il padre di Pierpaolo, falegname da sempre.

Negli anni la clientela ha affinato i gusti, ti lascia carta bianca a lavorare, poi un tempo il legno veniva scurito mentre ora viene lasciato a colore naturale e questo rende la casa più luminosa e più percettibili le unicità del legno. La burocrazia resta il principale problema, da una parte aiuta a certificare ciò che si fa ma per il tempo che prende a volte è d'intralcio. Qua c'è l'arte di sbrogliarsi, tutti si arrabattano a farsi le cose perché non essendo direttamente vicino alla città conviene. C'è un periodo in cui d'inverno chi si fermava e non poteva coltivare nella stalla si faceva i rastrelli o altro, parliamo sempre di arte povera, banale e semplice, di uso. Quello, tra i giovani soprattutto, c'è ancora. C'è ci fa un po' il muratore, un po' il falegname, e che magari vogliono provare e mi chiedono mi tagli due o tre assi ecc. io sono disponibile a dare consigli poi magari non ho tempo di farglielo ma comunque do una mano. Per il mulino un ritorno al passato con uno sguardo al futuro potrebbe non essere male, bisogna diversificarsi, magari trovi quello che si compra il mobile fatto con le assi tagliate dalla segheria ad acqua e lo paga anche bene. Sono tutte cose che devi provare sul mercato perché non si sa mai che una cosa vecchia non possa tornare, bisogna adattarla ai tempi, un mobile fatto con i metodi di adesso, mettiamo, sta a mille euro, uno fatto con quelli tradizionali magari

2000. Il tempo è diventato un costo e i tempi si allungano; quindi, devi puntare su qualità e unicità. Tutto quello che è un po' diverso e che è al di fuori della globalizzazione, della produzione di massa e dell'omologazione dei prodotti, può funzionare (Fig. 3.4.6 (b)) Poi c'è un'altra cosa, se tu fai un'azienda del genere ci vuole un marketing, da solo non riesci a fare molto. Io sono partito nel mio piccolo con una produzione più classica di vallata, poi piano piano con il passaparola e poi con l'avvento dei social, però diventa un lavoro anche per me, bisogna gestirla la comunicazione, se fai un'azienda serve sempre due persone che seguano il cliente e gestiscano il marketing. Ho dei colleghi che non sono stati al passo e sono senza lavoro, è un cambiamento anche abbastanza rapido per cui per stare al passo devi avere una mente elastica, se hai 30 anni è più facile, più passa il tempo più è complesso adattarsi e magari ci si ferma a come si è sempre fatto (Fig 4.3.6 (a)). È interessante perché non devi mai dare nulla per scontato. Bisogna fare un piano di costi e una visione futura, capire a chi lo voglio vendere, se volessi fare cose tornite per esempio, in valle non riuscirei a venderle molto, quindi c'è da capire qual è il target e metterle online in modo da riuscire a farle arrivare a chi mi interessa, questo è molto importante. A me hanno anche proposto dei lavori nel sud della Francia, anche



Figura 4.3.6- Fotografie del laboratorio a Santa Lucia, a sinistra (a) la pialla a destra una vista esterna sul Laboratorio.

lavori grossi, siamo in due con il posatore, magari recuperiamo un terzo, ma se devo andare fin là qui non rimane nessuno nel laboratorio, magari per tre giorni, se succede un imprevisto e devo tornare in bottega, con il tempo che è diventato una spesa, perdere tempo oramai vuol dire perdere soldi, e di conseguenza spostarsi non è remunerativo. Questo se sei una piccola impresa ovvio, se fossimo in 50 sarebbe più facile, quindi forse bisogna collaborare. Io mi appoggio ad altri colleghi quando ho dei lavori più grossi, e magari faccio tutta la parte strutturale ma se serve mi danno una mano quando c'è da andare a posare, e abbiamo anche tutta l'attrezzatura dietro per risolvere sul posto, anche quello è diventato un investimento. Una volta mio padre partiva con una scatola con un martello e tenaglie, adesso abbiamo attrezzatura da mille euro a scatola e sul furgone ci sono 15-16 scatole, sei sempre un falegname ma è un'altra cosa, una volta l'attrezzatura era a filo, ora tutta a batteria, bisogna avere un orecchio teso a cosa succede fuori dalla tua bottega. Le segherie che adesso stanno funzionando sono quelle che hanno investito molto e hanno sostituito macchine tradizionali con quelle a controllo numerico ora stanno facendo dei bei numeri, c'è un mio fornitore che ha investito molto e ora stanno andando bene, sempre lavorando su un prodotto locale, piante della zona, larice tutto locale, e fanno gli i taglie e tutto con quello, ovvio che anche l'operaio è cambiato prima faceva tutto il giorno la stessa cosa, deve saper utilizzare un nuovo tipo di macchina ed è diverso. Io lo trovo stimolante, bisogna mettere in conto il tempo e i costi e la vita a bilancio, questo lavoro prende molto tempo ma come tutte le cose che ti appassionano, se una cosa so che mi prende due ore in più le metto, basta che sia fatto bene, tante volte mangio qua in bottega con mia moglie, diventa un'estensione della casa, anche perché, se vado giù poi non ho voglia di tornar su. Non è un lavoro d'ufficio e hai dei tempi diversi, oggi per dire ho un incontro alle 17 con un cliente e so già che finiremo a prendere un caffè e

chiacchierare, è bello perché ti permette di conoscere molte persone, di tutti i tipi e le età. I giovani, secondo me, stanno ponderando un attimo, si dice che non abbiano molta voglia ma è semplicemente diverso. Io sono positivo sui giovani, siamo stati giovani noi e ai nostri non andava bene, ora il ondo sta correndo ancora di più, credo che ci sarà un ritorno al passato abbinato alle nuove tecnologie. Questo non è un mestiere vecchio, tutto fa, poi rimani nell'ambito artigianale e più che altro fai lavorare la testa e le mani ma tutto fa. Forse abbinare il mulino ad acqua non è male ma bisognerebbe solo capire la fetta di mercato, sarebbe assurdo se io mi mettessi a lavorare legni esotici per dire, la cosa importante è capire la fetta di mercato. Io sono stato fortunato perché per tanto sono stato al passo con la moda, ora sono riconoscibile e mi cercano. In questo momento c'è così tanto lavoro che se mi si chiede cose che non corrispondono alla mia attività posso declinare. Spinto dai contributi per le ristrutturazioni, era assurdo fare delle cose nuove con i paesini che sono tutti che vengono giù, e anche a cuneo, in via Roma tutto da recuperare, poi a me personalmente piace di più abitare in una casa vecchia che ha un'anima piuttosto che un edificio nuovo. Poi chi si fa la villetta nuova ci lavoro anche ma se c'è il vecchio recuperiamo prima quello. Poi capisco che i costi sono diversi, la casa vecchia si porta degli imprevisti e può anche essere che venga a costare di più. Allo stesso tempo la realizzi attorno alla tua personalità, poi è sempre una cosa di coscienza, c'è anche gente che non ha seguito i contributi ma ha fatto una cosa sua in cui recupera la casa del nonno per farci agriturismo o B&B, e cercare di avere una porta aperta verso le altre attività, per quello ho lavorato molto, anche magari per farmi una casa piccola, due stanze ma tutta in legno che quando arrivo apro e dico wow! Con pensiero magari di passarci i fine settimana o venirci in pensione. Questo succedeva già qualche anno fa ma una volta a Sestriere e altri posti, con gli impianti e i locali, qui è una cosa un po' diversa, più di animo, del silenzio, che poi

anche qua c'è localini e tutto, ma ridimensionato. Ho tanti clienti che sono venuti a cercare la pace, e di conseguenza anche i figli stanno un po' tornando, quella è una cosa positiva per la valle. Non si ripopoleranno, ma chi verrà con una sua scelta di vita alternativa alla città e con un lavoro che lo permetta. Se tutte le mattine devo andare a lavorare fino a Torino sicuramente non è semplice. Poi con lo smart working si aprono nuove possibilità anche se non si è molto supportati dalle tecnologie perché qua il wifi magari non prende, non è proprio il massimo. Piccole bolle di gente che torneranno a vivere qui probabilmente sì, anche perché peggio non può andare. Anche qui si torna ad una questione di marketing perché con la montagna la gente ha in mente trentino ecc. per andare dove c'è movimento, quindi forse bisogna far conoscere il territorio, se guardi alle lunge per dire. Noi qui abbiamo il castelmagno ma non si può contare solo su quello. Che poi questa vallata è corta, da cuneo a qua ci metti 20 minuti, ma comunque c'è difficoltà. Per chi è giovane la città è attrattiva, noi ci andiamo solo come "turisti" per lavorare, ho lavorato anche a Torino, Milano, l'ultimo lavoro l'ho fatto a Salerno, sicuramente stimolante ma poi rimani qua, se dovessi fare quella vita lì tutto l'anno sarebbe faticoso. A me dà l'idea che ci sia molto movimento. Il problema è sempre il lavoro per uscire dalla città, se ti sposti in un paesino o sai dove andare a lavorare oppure è difficile. Qui c'è anche una difficoltà di testa, tu parti e vai a lavorare a cuneo, c'è la neve, poi c'è sempre il problema del riscaldamento, se stai fuori tutto il giorno torni che la casa è fredda, diciamo che prima di spostarsi in un paesino devi farti due conti. Poi va beh come qualità della vita, secondo me, guadagni tantissimo, torni a casa che ci son 16 gradi, accendi la stufa metti la musica e non c'è problema, però è un po' come se noi andassimo in città, c'è un bel salto. Io vedo i ragazzi che son qua e l'indirizzo che prendono li porterà poi fuori, perché qui non c'è molto. Siamo più per le piccole cose, ed è un modo di lavorare diverso, un lavoro normale hai le 8 ore 4

settimane di ferie e la mutua qua te le devi scordare, lavori il sabato e la domenica poi magari il lunedì vai a farti una camminata in montagna. Ho degli amici che hanno rilevato una stalla, vuol dire alzarsi alle 5 di mattina, mungere le mucche, loro non sanno cosa vuol dire andare in ferie, il sabato e la domenica anche. Il sacrificio di queste persone è rilevante, è bello d'estate quando altre persone vengono qua in ferie e c'è convivialità, anche il negozio ti prende il sabato e la domenica e d'estate non molli perché c'è la stagione, per il resto dell'anno nei fine settimana e nelle festività c'è gente e infatti queste attività nei mesi estivi prendono personale, da due persone son sempre otto. Quello è un problema di tutte queste zone qui, attirano molto d'estate e di inverno se ci fosse più neve verrebbero magari a fare le ciaspolate o altro. Per i giovani bisogna amalgamarsi in questa struttura, una volta se venivi a lavorare da Torino c'erano tre quattro negozi, botteghe, un'officina, qualcosa trovavi, Caraglio offre anche delle possibilità perché ci son due o tre aziende, però ti devi adattare, non riesci a fare per forza quello che hai studiato. Inizialmente era una società di tre artigiani, fatturavano 1/3 di quello che fatturavo io e ci vivevano in tre famiglie. Avevano due macchinari, una piella, tanti scalpelli (Fig 3.4.7), uno è andato in pensione, un altro purtroppo poi è mancato, ha preso altre strade, mio padre ha continuato poi sono subentrato io a 18 anni, ma ero nato qui ed ero già appassionato, e di studiare non avevo molta voglia, quindi ho rilevato io l'attività, nell'arco di 10 anni è passato tutto, con qualche difficoltà nel passaggio generazionale ma alla fine mi ha lasciato carta bianca.

Poi ho incontrato mia moglie che è di un'altra vallata e abbiamo trovato casa a San Pietro, ora siamo lì con due bambini, è andato tutto bene! Però se mio padre avesse smesso, io non sarei riuscito a riaprire, ci sono troppi costi. Qua a Santa Lucia una volta, c'erano due bar, un alimentari, un tabacchino, affittacamere, d'estate non c'era parcheggio. Nel passato si smetteva di lavorare alle 6:30-7 e fuori ci si trovava e si giocava

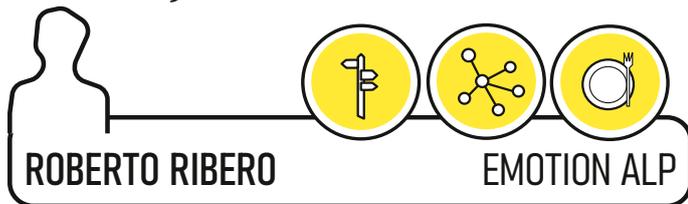
a bocce, poi arrivava mia madre e si mangiava tutti assieme, era bellissimo, io andavo a scuola qua. Però non pensavo ad un tracollo del genere, una volta già San Pietro era troppo, troppa gente, l'albergo, la discoteca, non avevo neanche bisogno. Le frazioni erano tutte abitate, c'era gente che andava e veniva, oggi non c'è nessuno. Prima la gente passava in bottega, veniva a vedere i mobili e poi andava a mangiare fuori, adesso gli mandi le foto e si è un po' perso questo aspetto. È tutto un fatto di coscienza. Una volta i prati erano tutti lavorati, tutti si occupavano un po' del proprio orticello, poi in 10 anni è sparito tutto, la gente non tornava e i giovani hanno trovato lavoro fuori, anche le amicizie, mia figlia va a scuola a cuneo e ogni tanto la portiamo, poi ha anche il suo gruppetto in paese, ma più cresci più sei curioso di andare a Torino magari. Qua era bellissimo, a piedi da qua a San Pietro c'era la fiumara di gente, e le persone stavano per tanto, ora il turismo è più rapido. Una volta andavo a scuola d'inverno e anche se c'erano due metri di

neve e nessuno se ne preoccupava, con la pala si spalava e basta. Non è stato fatto conoscere il modo di vivere di una volta che poteva continuare di pari passo con la tecnologia, poi quando è arrivata la Michelin sono andati tutti lì perché chi lavorava nei campi era faticoso, poi una volta le famiglie erano più numerose. Poi per gli alberghi il cambio generazionale era complesso, così come lo stare al passo con gli investimenti e la burocrazia. Quindi hanno preferito lasciare, se ti metti nei loro panni chi te lo fa fare, si sono spostati in città e tornano su a trovare gli amici o il nonno, il ripopolamento sarà più lento, almeno che non succeda una catastrofe perché la città in quei casi diventa una bomba. In questo momento qua lavoro molto perché sono conosciuto e sono l'unico, se arrivano due o tre artigiani possiamo collaborare ma se ne arrivano 20 allora non si riesce più. Qua il ripopolamento sarà molto lento e ben ci fossero altri falegnami, ricchi non si diventa più. Reinventarsi qua non è facile, per le minori possibilità, mia moglie prima



ha lavorato a borgo, poi per 10 anni ha lavorato con me, poi tenere due persone in questa attività era rischioso perché, se per caso non funziona la nostra famiglia si appoggia tutta su questo, allora abbiamo ponderato, lei poi si è rimessa a studiare, scienze religiose, e ora insegna a scuola. Ha trovato un altro sbocco.

## 4.4 Coinvolgimento sociale, Cultura e Turismo



Guida escursionistica, membro di Emotionalp, cooperativa di lavoro che ha in gestione il filatoio di Caraglio, e la polisportiva di Pradleves, coinvolta in numerose altre iniziative tra cui la rete d'impresa.

### Trascrizione Intervista:

Questa tradizione diciamo di lavorare il ferro su Pradleves era abbastanza diffusa. Cioè, in fondo paese c'è una zona che si chiama le fusine, le fucine. Qua sotto, appunto, andrai a vedere l'altro laboratorio, quindi in realtà non era uno solo, il fabbro era una roba abbastanza diffusa. E parallelamente c'era l'attività, quasi dappertutto c'era l'attività del mulino. Oddio, non dappertutto però in molti posti come hai visto San Pietro e Vedrai da altre parti non c'era un mono laboratorio, ma c'erano più funzioni. Quello che vedi qua è Maglio, alimentato dalla ruota più piccola. Che era, la prima fase di lavorazione, cioè tu partivi dal ferro grezzo, quindi a martello e incudine, la prima sgrezzatura si dava utilizzando un grosso martello che chiamiamo testa d'asino. Questa messa in funzione da un bilanciere con un grosso peso da una parte e un sistema di chiodi, di canne dall'altra. Quindi dal tronco c'è una placca metallica che esce e quei chiodi quadrati che tu vedi là sotto, l'agganciano. È un'applicazione poco da mulino molto da fucina perché non ha bisogno di tutta sta

precisione di sollevamento. L'importante è che riesca a tirare su l'altro, però ha bisogno di forza e questo sistema offre una resistenza maggiore rispetto a un ingranaggio, una cinghia che si spaccano più facilmente. Questo qua invece ha una resistenza maggiore agli sforzi. Il tronco che mette in funzione il maglio è direttamente inserito nella ruota idraulica all'esterno, quella più piccola delle due che abbiamo visto (Fig 4.4.1 (b)). Se ti pieghi, lo vedi Bene, ed è contrappesato, vedi che ci sono dei pesi dall'altra parte, perché deve stare giù, diciamola in questo modo. Grosse cose non sono rimaste qua dentro, possiamo vedere queste ruote che erano. C'erano probabilmente delle cinghie che le collegavano e che consentivano anche di salire al piano sopra con la trasmissione meccanica. Una cosa interessante non legata alla meccanica delle ruote idrauliche ma alla forgia, se tu guardi, qua dietro c'è un buco, se tu guardi qua c'è un altro buco ed è il sistema di pompaggio di ossigeno sul fuoco per alzare la temperatura, non era fatto manualmente ma si creava dal canale una caduta di acqua, lo spostamento d'aria conseguente alimenta il fuoco. l'acqua spingeva aria all'interno e automaticamente alimentava il fuoco con l'ossigeno che è una roba abbastanza interessante, fundamentalmente si risparmiava il lavoro di una persona. In tante fucine c'è proprio il mantice. Poi, appunto, la parte di sopra è stata smontata, quella che è rimasta invece ancora molto ben allestita è quella del mulino, con le tre macine per diverse cose, quindi ognuna delle macchine ha scanalature diverse a seconda di quello che si vuole trovare come farina, partendo da un ingrediente diverso che poteva essere il mais, che poteva essere il grano, la segale, le castagne erano le cose che più normalmente si macinavano a queste quote. Il sistema di spinta delle macine (Fig. 4.4.2 (a)) qua non era un sistema con le camme, come abbiamo visto di là, ma un sistema a ingranaggi (Fig 4.4.2 (b)), ancora tutto allestito, che veniva azionato dall'altra ruota (fig 4.4.1 (a))

Su questo luogo, poi vi lascio il numero di telefono, qualcosa. Ti mando un riferimento,

Diego Deidda che abita qua vicino ma non è a casa perché fa il preside a Demonte, però è colui che guida il gruppo di ricerca storica. Loro prima hanno fatto un lavoro sulle cave di ardesia di San Pietro Monterosso il secondo che hanno fatto l'hanno fatto sulla Comunità pradlevese, è sicuramente uno che ha dei dati storici, dei riferimenti importanti anche su questo luogo. E per il resto non c'è molta differenza dal Molino che hai visto a San Pietro. La cosa più interessante di questo luogo è poi a un certo punto è diventata anche produzione idroelettrica, quella è una parte della centralina idroelettrica che rimane. Dapprima era mossa direttamente dal comparto del mulino, quindi tramite quegli ingranaggi e una coppia di ruote veniva azionata. Successivamente hanno posizionato un'altra ruota, una sorta di turbina, estremamente. Io di questo non ne ho certezza però l'idea che mi sono fatto è che probabilmente all'inizio era una roba di cui

non si era nemmeno capito l'importanza. In un momento in cui non è che dovevi accumularla perché non c'era l'elettrodomestico, non c'era niente, c'erano solo delle lampadine accese, quindi ti serviva di sera. Quindi probabilmente il motivo per cui all'inizio è stata agganciata al mulino. Dopodiché, una volta entrati nella consapevolezza della rivoluzione elettrica, ci si è, ci si è organizzati meglio la centralina (Fig. 4.4.3) funzionò fino alla nazionalizzazione dell'energia. Dopodiché questa come tutte le centraline di questo tipo, e ce n'erano in Valgrana, ce n'era Monterosso, dappertutto, vengono abbandonate perché si va per i grossi impianti.

In altre parti d'Italia già prima, noi siamo in una zona dove lo sfruttamento dell'idroelettrico, se vogliamo arriva anche un po' tardi, in confronto in altri posti al nord-est è un'altra cosa, tutto il sistema delle dighe delle canalizzazioni che portano poi al disastro del Vajont parte da prima

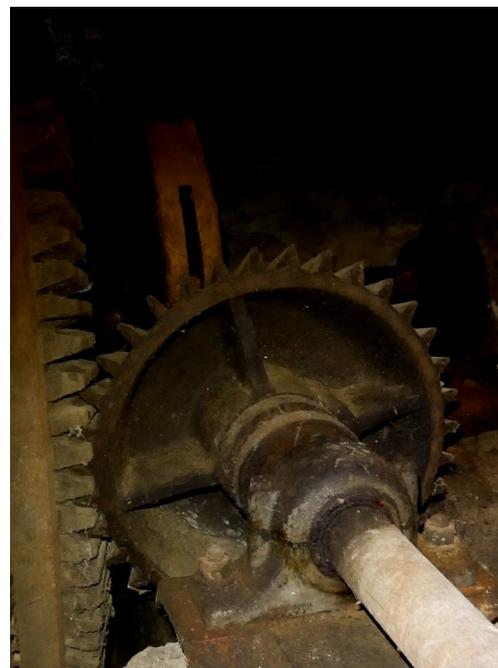


*Figura 4.4.1- Fotografie delle due ruote del mulino di Pradlevés, a destra (a) la più grande che alimentava le macchine, a sinistra (b) la più piccola per l'alimentazione del maglio.*

perché parte con gli anni 30, parte prima dell'avvento fascista; quindi, siamo decisamente in anticipo rispetto a questa zona. Qua per soprattutto per conformazione delle montagne, è più difficile. In quella zona c'è la valle del Piave e le sue Valli laterali che si prestano bene a quel tipo di discorso. Qui è molto più difficile. Le Valli hanno sbocco diretto in pianura, non c'è una valle trasversale sotto su cui far confluire gli affluenti canalizzati, quindi è un po' più complicata la gestione, qua arriva dopo, poi Entracque è una delle centrali più importanti che ci sono anche proprio per come è congegnata. Quindi questo viene lasciato lì, viene abbandonato e da quel momento lì finisce un po' l'importanza produttiva di questo sito.

Diego di base è uno storico, cioè lui è laureato in storia e si era laureato con una tesi su Pradlevés e quindi ha sicuramente punti molto più chiari di quelli che ho io.

Questi pannelli che tu vedi qua intorno fanno parte di una mostra che si chiama Gent dei prelievi, gente di Pradlevés e che è uno dei lavori del gruppo di ricerca storica hanno analizzato la comunità



*Figura 4.4.2- Fotografie del mulino di Pradleves, a sinistra (a) i tre palmenti, a destra (b) un dettaglio sulle ruote dentate*

di Pradleves nei secoli come si è evoluta, sia da un punto di vista demografico sia da un punto di vista sociale, economico. E alla base c'è la sua tesi di laurea. Però lì intorno a sé ha riunito un gruppo di volontari, tra cui c'è un socio della nostra cooperativa, un mio collega, Scelgono un tema, lo indagano con approccio scientifico, come si fa all'università e poi la cosa bella è che recuperano male il materiale. Ma il laboratorio di ricerca lavora anche sulla divulgazione, quindi normalmente si producono due vie divulgative, la prima è un quaderno dry o seviol su, nel museo dovrebbero averli tutti quei quaderni lì. La seconda è una mostra che riassume su 20 pannelli destinati al grande pubblico, ma non grande nel

senso dei numeri, ma non un pubblico eletto rispetto alla tematica storica, è un sistema molto, molto bello.

Avevamo vissuto in pieno la prima la prima ricerca, quella sulle cave di ardesia, un po' perché all'epoca eravamo ancora parte dell'ecomuseo, un po' perché. Davide, il nostro collega, lui è discendente di cavatori, quindi cioè.

C'era una spinta anche di legame affettivo. E quando la mostra era allestita di San Pietro, nei locali dell'Ecomuseo, La domenica tenevamo aperta raccontavamo e ci siamo proprio resi conto che è un sistema divulgativo che funziona bene, la stessa cosa qua. Io poi ho seguito il lavoro su Valgrana, su Santa Maria della Valle e quindi

*Figura 4.4.3- Fotografia della centralina elettrica del mulino di Pradleves*



anche lì è tanta roba, sono 5 anni che la domenica c'è una ragazza che la tiene aperta, e continua a fare buoni numeri e piace come sistema. Però alla base c'è uno studio scientifico. Abbiamo anche qua lo storico di paese che parla con due anziani e scrive il libro di storia ma la storia è un'altra cosa, cioè di formazione. Ho una formazione classica, quindi l'ho mangiata parecchio ed è una materia che mi dà fastidio quando viene affrontata così, a \*\*\*\*\*. Quindi il riferimento di Diego te lo passo per quel motivo lì, perché se vuoi fare un focus su questo luogo sicuramente ha tutte le risposte da a partire, dalle proprietà alle date eccetera eccetera.

Ti devo mandare quello dell'agriturismo Lou Porti? Loro si sono comprati il mulino con l'intenzione, in prospettiva di iniziare a macinare. Marzia e Remo, son due bei personaggi proprio di base.

Beh, il mulino sicuramente all'interno di una comunità, i mulini, perché poi diciamo il mulino, ma ce n'era una quantità infinita. Cioè in valle poi sono stati smantellati gli edifici, sono andati a pezzi. Tu hai visto quello che c'è in piazza Valgrana, quella ruota quella grande che c'è. Quello lì è un mulino che ha un peso specifico enorme nella resistenza perché macinava in funzione dei partigiani di paralup.

E da una parte è un peso storico, dall'altra parte, all'interno di una comunità mugnaio cacchio, era una figura mica da ridere, perché era quello che decideva se tu mangiavi o meno fondamentalmente, tante vero che in molti paesi, lì dovresti, mi pare che sia negli statuti di Valgrana, Valgrana, ha degli statuti del 1415 conservati molto bene tradotti, c'è un libro. Che è scritto da Lele viola, un è un docente di agraria, cioè un docente all'istituto agrario di cuneo. Qua però si è sempre occupato di ricerche in archivio, ricostruzioni di della storia rurale, dei posti, dalla ricomposizione Fondiaria In giù e che io mi ricordi c'erano delle regole ben specifiche per i Mugnai, perché la Comunità nel suo insieme si rendeva conto che quello era un ruolo strategico. Quindi tu fai pure quel mestiere di guadagna

pure bene, ma hai dei vincoli ben specifici, perché non pensare di usare la tua posizione, diciamo elevata, per tenere in scacco tutta la Comunità. Quindi ci sono delle regole ben specifiche sia su quanto dovesse farsi pagare sia su altre cose.

Attualmente i mulini che funzionano? Io penso al mulino della Riviera. Lì è in mano a una famiglia che aveva ben chiaro che cosa voleva fare e si è imbarcata nel recupero del mulino. Poi credo che abbia avuto sovvenzioni pubbliche o altro perché è una follia altrimenti. Io a casa uso la loro farina, nel senso che cavanna è una farina molto molto valida, macinata bene, macinata a pietra, con l'acqua, quindi con certe caratteristiche. E lì, in caso, il recupero di un mulino ha una funzione produttiva in primis perché è quello che cercavano, ma anche di memoria storica, perché altrimenti quel posto sarebbe andato a pezzi.

Con Remo poi parlerai con loro, ogni tanto ne abbiamo parlato di questa cosa qua. A livello di produzione delle loro farine, a livello di didattica verso, soprattutto verso i bambini. Siamo in una fase storica di ignoranza drammatica su quello che è il mondo alimentare, cioè io adesso sento tutte le polemiche di questi giorni con la farina di insetti eccetera. Quello lì non è un problema, è un problema. Certo che è un problema, però è un fattore che in presenza di una cultura alimentare lo elimini automaticamente. Io non ti sto dicendo che non va mangiata, ma deve essere una scelta consapevole tua, perché poi l'importante è la consapevolezza delle scelte prima di tutto. Quindi in realtà avrebbe una funzione mica da poco un luogo del genere, soprattutto un mulino funzionante in una realtà che come la Valgrana è votata all'alimentare come valle noi rispetto ad altre abbiamo meno da un punto di vista di selvaggio, di alte cime, turistico eccetera. Non hai migliaia di chilometri di sentieri, cime da 3000 mt. e quant'altro. Però hai una posizione geografica, una conformazione orografica che rende l'agricoltura di qualità possibile, potrebbe avere una funzione sociale, didattica e comunitaria allo stesso tempo.

Cioè io guardo con molto interesse il loro progetto, primo perché sono un cittadino di qua. Sulla realtà di montagna proprio. Noi la vediamo come azienda, noi siamo una cooperativa di lavoro. Nati a gennaio 2020, formalizzato quindi giusto prima del Covid, le scelte proprio con tempismo della Madonna, però dietro c'è un percorso di un tot di anni. Non credo che, a meno che tu riesca a diventare un'eccellenza a livello assoluto, ma quando parti questo è difficile, non so se il mulino possa essere attività che vive da sola, quanto non agganciata per esempio a un discorso appunto di agriturismo di multifunzione in qualche modo, che poi sarebbe recuperare la funzione, cioè il sistema storico. Noi adesso siamo su tutti i temi che sembra di aver scoperto l'America. Se ti giri indietro 200 anni non il tipo di funzionalità, perché ovviamente sei negli anni 2020. Però alcuni sistemi e alcuni principi comunitari che stanno alla base di alcune cose che si facevano in passato, ne abbiamo drammaticamente bisogno oggi.

Allora vediamo, siamo un collettivo lavorativo, questa è una cooperativa di lavoro, piccola, molto piccola perché siamo in 8, 9 che ci giriamo in tutto. Però facciamo cose che singolarmente non sarebbero possibili. E siamo inseriti all'interno di un contratto di rete tra aziende, cioè a metà febbraio. Adesso bisogna vedere che accettino il preventivo. Però portiamo la Valgrana e su alimentare nel forte di Bard, nel ristorante del forte di Bard. Nessuno dei soggetti coinvolti, da solo sarebbe in grado di arrivare a quello con quel tipo di dinamica. Quindi il contratto di rete tra aziende, che è una roba prevista da pochi anni perché la è stata inserita nell'ordinamento italiano dal governo Monti. Quindi parliamo di 6, 7 anni fa, mica di più però per noi è funzionale perché ci consente a me di salire sul furgone dell'azienda con cui sono incontrato. Se mi ferma la finanza sono a posto. Di poterci scambiare delle ore di lavoro non retribuite. Ma se io vado a potare dal mio vicino di casa, che è quello che fa i succhi che qua consumo perché d'inverno ho qualche giornata libera, lui ha bisogno di una mano e

mi arriva un Ispettorato del lavoro. Posso farlo, Sono autorizzato a farlo.

Nel passato se andiamo a vedere quello che si faceva, tu non so se frequenti le Valli del torinese, ma se le frequenti esattamente la stessa cosa, c'erano dei sistemi di lavoro che si chiamavano le rueide, le Rue in 1000 maniere diverse, che semplicemente c'erano dei lavori che servivano a tutti, uno per famiglia, si dava disponibile e si faceva quella roba lì, la costruzione di un tetto di un fienile, piuttosto che lo sgombero della strada dalla neve, che la pulizia dei canali quello che è. Ed è un fattore che ha reso possibile sopravvivere in condizioni disagiate. Oggi noi non ce la facciamo, cioè non abbiamo più quella condizione disagiata, abbiamo un altro problema, la Comunità rarefatta. Siamo troppo pochi per poter avere delle cose altamente specializzate; quindi, lo devi recuperare mettendo insieme le capacità di ognuno e creando dei nuclei aggregativi. Quindi il contratto di rete nasce fondamentalmente per rispondere a delle esigenze pratiche. per come la vedo io, con il gruppo con cui ci confrontiamo, noi tifiamo tutti perché Remo e Marzia riescono a rimettere in funzione quel mulino lì, perché abbiamo dei locali in cui le farine biologiche di valle macinate a pietra, le sogniamo, perché avremo un posto in cui poter far partire una questione di educazione alimentare, che per me è interessante come guida, perché si produce delle attività, per le altre aziende agricole, è interessante perché si alza a livello di consapevolezza dell'alimentazione, serve a tutti. Quindi in realtà io spero che vada in porto. Perché quel mulino potrebbe avere un impatto sulla comunità, su una parte magari solo della Comunità, ma tornare ad essere un luogo dove la Comunità si crea. Io non sono tanto fun dei "mega bandi", delle mega risorse per ristrutturare questo e quello, se quello non si poggia su un percorso pregresso di volontà di comunità. Vi faccio esempio che non c'entra un cacchio con questa vallata, ma noi possiamo decidere di costruire una funivia che parte da Pradleves e va al santuario di San Marino. Sono sempre milioni di investimenti.

Ma se questa funivia non risponde a qualcosa di specifico, tutt'al più può diventare una roba per turisti, non è calata. Prendi Chamois, in Valle d'Aosta, paese che si raggiunge solo in funivia. Quello è il mezzo di trasporto di tutti quelli che abitano sopra l'oro. Di avere una strada che scenda giù non gliene frega più assolutamente nulla, perché quella funivia lì che costa 4 € andata e ritorno; quindi, 4 € di benzina per salire scendere da Chamois al paese sotto te li mangi 16 volte. Fai quella funivia integrata su un'esigenza percepita dalla Comunità, quindi lì funziona, è un esempio cretino, però rende un po' l'idea. Quindi nel momento in cui ci siamo anche posti, nel momento in cui Remo e Marzia avessero bisogno di una mano In qualche modo dobbiamo scattare e dobbiamo dargliela, perché il loro intervento è un intervento e sì dell'azienda lo porti, ma un intervento che riguarda una collettività intera. Quindi se il tuo peso della questione mulini è tarato su quello. Per quello che è il mio parere e per come conosco io la storia di questi posti, un mulino che riparta in questa valle potrebbe avere un impatto non da poco. Nulla di decisivo in nessun tema, però, un supporto a tante piccole questioni che abbiamo per aria.

Questa è una bella domanda. Non ho una risposta. Ti sollevo solo un punto che è dolente su quello che sono le leggi. Perché pensare di avere un laboratorio condiviso in cui ognuno va a farsi un pezzo di lavoro quando gli serve? In linea teorica sì, Assolutamente sì. Noi stessi abbiamo tutti i momenti bisogno di tagliarti due robe, o di rifinirti un'altra cosa eccetera eccetera. Quanto possa essere applicabile ho dei seri dubbi. Sì, perché poi ti scontri con tutte quelle boiate lì. Probabilmente. Si creasse una sorta di associazione cooperativa di comunità. Contratto di rete, non so se esiste nella forma che mette insieme i privati. Comunque bisognerebbe lavorarci prima. Per capire qual è l'applicabilità di un'idea del genere. Probabilmente c'è un'applicabilità, però non la conosco. Sul mulino potremmo vederla in un'altra maniera. Potrebbe essere l'azienda stessa,

nel caso loro o chiunque altro, che una parte del lavoro la fa macinando grani e farine per i privati, cioè io della terra noi seminiamo poco però se io potessi avere il mio vicino di casa perché poi sono 4 km di distanza, ma nella scala normale sono è un vicino di casa? Che prenda il mio grano, me lo trasforma in farina e io mi faccio pane perché ho il forno a casa con la mia farina, quello a me interesserebbe e sono disposto a pagarla, anche a bene, nel senso che è un lavoro professionale, a fare il mugnaio non è che ti inventi a fare quel mestiere lì, cioè va sviluppato. Quindi in quel caso si può avere una funzione, io la vedo di più come Possibilità di funzionamento se un nucleo, che può essere un singolo o un piccolo nucleo di persone, ha un interesse a farlo funzionare e lo declina in funzione della Comunità intorno, secondo me è più pratico, funziona di più, perché c'è qualcuno che tra virgolette, lo guida a quel percorso lì, quindi in quel caso sì, sulla segheria, mi trovi meno preparato, onestamente. Però la questione dei laboratori multifunzione degli spazi di coworking è una questione che è nell'aria, si è partiti col cohousing che secondo me è la cosa più complicata da fare in posti di questo tipo, il coworking. Insomma, anche su altri segmenti, come la tecnologia.

Noi avessimo un posto in cui abbiamo connessioni che vanno da far paura. Macchine digitali di un certo tipo, sai, aprirti uno studio di architettura qua magari è difficile perché a casa tua dovete individui, fai fatica però. Se tu dici OK, io lavoro, poi ho bisogno tre volte a settimana, due volte a settimana una postazione di Internet veloce perché devo fare tutta una serie di invii di cose mi affitto per due ore quando mi serve quello, Eh, allora li ragioniamo perché noi l'abbiamo immaginato qualche anno fa, come territorio, non personalmente, nel senso che facevo parte di quel gruppo del lavoro, ma l'idea è di Diego, quello di cui ti manderò il contratto.

Un locale dedicato agli universitari di qua. Per potergli permettere di sviluppare i loro progetti da casa, senza per forza doverli mandare a casa del

diavolo.

Nei periodi in cui sei a casa prepari gli esami, devi elaborare una tesi, devi fare un progetto di studio o cosa senza doverti pagare per forza degli affitti infiniti da altre parti hai un locale che te lo consente e magari, perché no, non fa schifo. Lavori tu sei un ingegnere, lavori con uno che fa economia lì di fianco. Son due esempi perché ci sono due teste qua che sarebbero di quel tipo e ti confronti. Sai, puoi essere un incubatore di idee. Va fatto con criterio, siamo in pochi comunque a livello di comunità, ma va fatto, cioè bisogna esplorare quel tipo di via lì. Non è che non sia mai stato fatto. Non è che inventiamo l'acqua calda. Qual è il problema? Che molto spesso i progetti nascono dai progettisti, non nascono dall'esigenza di contesto. E tu vedi delle cose anche belle come concetto che non funzionano perché sono nel posto sbagliato. Mentre invece altre cose completamente sottovalutate risponderrebbero a delle a delle esigenze. Per tornare al tema del mulino, la condivido la tua idea che un mulino può tornare ad essere un luogo di costruzione di comunità e comunque al servizio della Comunità. Poi la forma di gestione va studiata perché va studiata. Però sì certo.

Un mulino o comunque un laboratorio che parte dallo sfruttamento idraulico. Banalmente può essere anche l'idroelettrico Eh, che noi l'idroelettrico, secondo me, in questo momento lo stiamo usando malissimo perché quella centralina lì di fianco è di un privato. Il comune ha lasciato la possibilità a pagare un canone Ma se un comune. E io quello ho un esempio concreto, perché l'ho seguito per 15 anni, da amministratore, ha un corso d'acqua e anzi che appaltarlo ad un privato fa dei sacrifici, sviluppa un progetto, quello vuol dire che per un po' di anni ti vincoli su altre cose, ma nel lungo periodo ne ritorni indietro da un punto di vista ambientale, economico. Secondo me tu lo devi fare, tu hai una centralina appaltata qua e noi abbiamo un impianto come quello del pattinaggio che è energivoro da far paura. Ma spiegami per quale principio non hai potuto fartelo tu. È vero che

poi non è che ci lavorano delle persone intorno, ma se tu quella pista lì anziché averci aperto tre mesi l'anno perché devi fare i conti della serva per starci dietro lavori sull'energetico, la chiudi la isoli, la rendi resistente al calore esterno e di più la alimenti con una fonte di energia, non senza fine però di un certo tipo. Tu l'impatto comunitario lo l'hai? Perché i ragazzini di qua anziché avere tre mesi le cose a casa, poi dove correre chissà dove, se 6,7,8 mesi l'anno a casa loro vedono ragazzi da altre parti arrivare, crei una socialità intorno a quello. La tua base è questa non è quella, quella è la è il mezzo con cui lo declini, ma tu alla base hai l'utilizzo di un laboratorio di questo tipo io. Io mi sto battendo con il comune per questo ragionamento qua perché noi ce l'abbiamo in gestione, durerà 5 anni, 10 a quello che decidiamo, che durerà. Ma la comunità di Pradlevés, il comune che la rappresentazione della Comunità ha la proprietà di un posto e secondo me dovere morale di sfruttarlo e renderlo utile alla comunità. Non li conosco gli stipendi che paghiamo qua, cioè ragazzi che sono in età universitaria, che ottobre, novembre, dicembre, gennaio, febbraio e qualcosina su ottobre lavorano con noi con contratti di lavoro regolari. Nicola, Giovanni. Loro mediamente si portano a casa 800 € al mese, ma se tu sei un universitario lavori venerdì sera, sabato e la domenica, sabato pomeriggio sera, domenica pomeriggio, e hai uno stipendio di quel tipo, secondo me è un aiuto diretto. Che casa tua ti dà tramite la cooperativa che gestisce, Se questa cosa può andare avanti sei mesi anziché tre mesi e mezzo, fai tu conto raddoppi e soprattutto crei uno scambio tra delle competenze, perché chi va all'università ha delle competenze.

A riconoscere che lo sviluppo di qualsiasi competenza in qualsiasi campo, in una comunità piccola, ogni laureato che decide di fermarsi qua è un trofeo, è la Coppa del mondo. Tu inverti quella tendenza di svuotamento. Perché qual è il problema, che si ferma chi non studia perché vai a fare mestieri di un certo tipo. Eh no, noi abbiamo proprio bisogno dell'opposto, di portare

teste e portare a pensare. Quindi. Se tu metti la Comunità e il suo sviluppo al centro, tutte le altre cose le devi declinare in quella direzione lì. E non importa che tu sia pubblico, che è la parte che manca in questo momento o tu sia privato. Noi siamo dei privati, però nel momento in cui lo faccio perché non posso farlo con un'ottica comunitaria, le azioni, cioè i lavori da fare, sono sempre gli stessi, dipende come tu li declini, io non voglio dare rimborsi spese o prestazioni occasionali. Certo, se mi fai due giornate all'anno è un altro discorso, ma se. Tu fai 70, 80 giornate lavorative per me, ti metto a contratto. Fine, ti ho fatto questo esempio legato al luogo perché lo conosco, certo, però se noi ragionassimo su altri posti dove hai dei nuclei di questo tipo, perché no? Perché no se ti dico l'idroelettrico? Perché io sono stato 15 anni. Amministratore a Valgrana, l'anno prima che io entrassi, l'amministrazione aveva deciso di costruire una piccola centralina idroelettrica sull'acquedotto.

Piccola, perché sfruttiamo una roba che ha 14 litri secondo di portata, cosa vuoi fare? Ma intanto nelle casse comunali mi pare dal 2005, sono quasi vent'anni, ha una media di 18-20.000 € l'anno. Fa il calcolo del risparmio comunitario che c'è. È lì che è, secondo me, il vostro lavoro, il tuo nello specifico, ma il lavoro di chi si occupa di queste cose? Portando, andando in giro potete portare scambi, visioni, anche solo metodi di riflessione, perché quello che ci stiamo dicendo qua, se tu parli con un sindaco, un amministratore o quant'altro, può anche essere che gli si accendono nelle lampadine che non ha mai pensato quindi per rispondere alla tua domanda: Sì, secondo me i mulini possono tornare ad avere una funzione comunitaria. Chiaramente non tutti quelli che c'erano in passato, cioè però se in ogni comunità ne attivissimo uno. Secondo me qualcosina può atterrare nel punto giusto.



Messo comunale di Pradleves, coinvolto in numerose iniziative, la corale, l'associazione la Cevitou, il recupero dei sentieri, l'ecomuseo.

### *Trascrizione Intervista:*

Messo comunale dal '97, manutenzione strade, aree verdi, cimitero, anche un po' parte burocratica. Prima perito metalmeccanico e disegnatore, poi per rimanere nella valle sceglie questo lavoro. Nascita la Cevitou, si continua a occupare anche di quella.

Nasce nel '94 a livello di statuto, con i giovani del posto si pensa di unire le forze, Monterosso, Pradleves, San Pietro.

Le due corali di San Pietro e Pradleves, si incontrano, perché fare solo canti di chiesa? Iniziano a cantare anche altro, canti alpini, poi solo più in occitano, proposta di Fabrizio Simondi, associazione e capo del coro.

Per tanto si è cantato tutti assieme, poi momento di confronto, fabrizio voleva alzare il livello, investendo sulle persone più presenti e capaci. Sono diventate due, inizialmente una divisione non serenissima ma oramai sono riappacificati e suonano di nuovo assieme.

10-11 corali messe insieme per un progetto dal basso che permetta un incontro

Associazione, a San Pietro si parte dalla biblioteca, Lucia Milano prof. Si trovò il locale e poi i libri.

Qualcuno puliva i sentieri di san Pietro, Fabrizio puliva i sentieri di Pradleves si cerca un punto in cui incontrarsi. Sul confine spaghetata senza acqua.

Questi sentieri ripuliti diventano la curnis, uniscono le borgate a circa 1000 metri, da la possibilità da Monterosso, san Pietro o Pradleves di fare piccoli anelli attorno al paese o tutto il giro. Non è facile mantenere tutto pulito

su base volontaria. A Nizza ci sono “cornici” come questa. L’unione montana ha preso in considerazione e ha fatto la curnis alta tra stura e Maira. Recuperando una parte di sentieri di una volta, piccola rete in confronto a quanti ve ne erano, un tempo sentieri per la vita quotidiana. A Pradlevs una parte ora è diventata sentiero delle leggende, grande afflusso post covid, attrezzato e sviluppato. La comunità locale si è accorta di questi percorsi e ha deciso di prendersene cura e investire. Squadre forestali annualmente danno una mano per la manutenzione. L’associazione va avanti come una grande pro loco, in questo periodo scoprono gli ecomusei, si rendono conto della corrispondenza, inizia una progettazione un po’ più importante. Biblioteca completamente spontanea a parte la disponibilità dei locali, la curnis finanziata dall’unione montana ma comunque roba piccola, nel 2001 presentato la domanda, 2007 accettazione, in tutto quel periodo lavoravano come ecomusei ancora senza approvazione. L’impegno nei confronti delle istituzioni ha strutturato la cosa. Nel frattempo corsi di formazione per guide, controcorrente, portare il corso in valle a Monterosso anziché andare noi a cuneo.

Non aveva una sede l’ecomuseo, poi con un bando europeo la comunità montana aveva chiesto un progetto per legare i comuni più disagiati della valle -> paese senza tempo, osteria, casa privata diventa museo e sede, percorso da san Pietro al Campo Mulino, li con l’associazione detto dal mastro trovare una collocazione per una casa per Narbona

Formula giusta per la gestione del locale, cultura+ospitalità, economia e cultura si aiutano, difficile trovare un equilibrio. Ultimamente fase positiva. Dati i numeri non si poteva gestire autonomamente quindi collaborazione con Patric.

Un tempo a San Pietro a memoria sua (era del ‘12) ha provato a contre tutte le attività e le porte, 70-90 tra san Pietro e Saretto, per ogniuna una famiglia

Per raccontare questa storia si pensa a diversi

modi espressivi, sagome ecc. Alla fine con la paglia i genitori suoi hanno fatto i primi tre o quattro a casa. Sua madre già raccoglieva un po’ di tutto, foto e oggetti antichi e poi i primi babaciu, I suoi riconoscono nei babaciu persone effettive che conoscevano, lo mettiamo davanti alla sua bottega, poi i parenti portano vestiti e strumenti e poi è nato l’audio, si è andati a cercare affini al personaggio, che facciano lo stesso mestiere o parenti, francese, tedesco, italiano, no inglese.

Nasce da una tesi che è anche sua moglie, ha immaginato una giornata tipo con i dialoghi, da cui si è estrapolato l’audio. Gino Fresia fino a poco tempo fa ospite al pensionato, andava in giro con il bastone e se avesse beccato qualcuno avrebbe spiegato i babaciu, ora il bastone che fa da cicero prende il suo nome.

La famiglia è tutta radicata qua. Lui ha vissuto la fase in cui c’era l’ultimo abitante delle frazioncine con un ultimo abitante, che è rimato radicato finché non è morto, ora alcune sono abbandonate a se stesse. Come ecomuseo si cerca la strada per far capire che questo pezzo di mondo è interessante.

Matematicamente non riusciremo mai a far ripartire una vitalità degna di questo nome nel territorio, siamo pochi, servono giovani interessati. Grandi potenzialità e spazio, non è così facile, fino a che è un lavoro conoscitivo è facile, passare al pratico è più complesso.

Embrione di voglia di spazio condiviso, realizzazione e concretizzazione è complessa, molto affascinante, a San Pietro potenzialmente molto interessante, solo come museo non c’è abbastanza interesse. Un conto è pensare in teoria un altro è la messa in pratica.

Giorgis voglia di uno spazio per macinare e per la sua attività

Patric desiderio di avere uno spazio espositivo

Mulini in punti non super accessibili, umidi ecc

Remo buone idee di sviluppo

Sarebbe bello averne uno e concentrare lì tutto ma è già passata, è difficile trovare il posto e i tempi che vadano bene per tutti, far coincidere tutte le voglie è difficile. Qualcuno parte prima,

gli altri non seguono.

Aziende agricole che riescono a parlarsi è già bello ma quanto sia fattibile è difficile

Giovani che tagliano legname ci sono ma per dire la voglia di riaprire una segheria è difficile

Segheria che fa cose di qualità nelle sue fantasie, forse non economicamente valide, concessione dell'acqua, parte della casa di un privato. Pierpaolo per esempio sarebbe contento ma non avrebbe il tempo di occuparsene.

Con Patric si pensa ad uno spazio comune di lavoro, spesso problemi legati al riscaldamento, uno spazio sempre aperto è complesso anche per questo. Sulla questione falegnameria, almeno due o tre persone sono interessate, Davide che batte le piste a Chamonix, appena può scende. Su un furgone tiene tutto ciò che gli serve, lui è molto bravo e preciso. Anche lui se avesse un posto sarebbe contento. Tecnicamente non è ben chiaro come e trovare lo spazio adatto è difficile. Sui mulini potrebbe essere interessante. Giorgis si è fatto un'ottima esperienza e su questa avventura sta investendo molto, molto aperto.

Castelmagno, bene importante del territorio di cui non si parla abbastanza. Solo la parola castelmagno genera relazioni contatti e possibilità. Portando il progetto dell'ecomuseo a Torino eravamo "quelli del castelmagno" è una chiusura il fatto che nessuno la veda come possibilità. Ci sono i mezzi per fare grandi cose ma non li si utilizza, il mondo del castelmagno è complesso, chi ha provato a venire qui e a inserirsi è poi andato via. Chi rimane qui è in grado di gestire qualcosa di diventato così rilevante, anche intervistassi i sindaci a parte quello di castelmagno non me ne parlerebbero. Con il riconoscimento del DOP si sono aggiunti Pradleves e Monterosso, ma non ha unito i comuni, ognuno ha pensato al suo "giardino" piccoli produttori autosufficienti. Caseificio a Pradleves ma si sono aggregati pochi produttori, se faccio il castelmagno qualcuno me lo compra, anche se ignoro amministrazione, cultura e il resto, questo lo rende uno spazio non gestito. Si è capito che è meglio fare qualità che quantità, ora si è standardizzata. Ognuno però

si fa il suo. Caseificio che date le necessità per gli spazi per la lavorazione del latte permettesse a tutti di averlo, poi non lo si usa. Non per forza ingrandire le cose ma almeno farle meglio. Chi ha in mano il castelmagno sta bene e si ingrandisce, il resto dell'economia circa.

I Falco avevano una stalla, l'avevano affittata per produrre castelmagno, hanno aperto un agriturismo, adesso torna loro con una filiera più unita.

A Barolo non fanno tutti vino ma comunque funziona.

La logica su certe cose si ferma e ci si scontra con dei limiti inaspettati e non proprio sensati.



Direttrice del Pensionato Vittoria, coinvolta in numerose iniziative locali, in particolare nella corale di San Pietro

### *Trascrizione Intervista:*

Voluta dai valligiani, Monterosso Frise, Santa Lucia, tutte le famiglie erano state interpellate con una lettera del parroco e avevano contribuito con 50000 lire per iniziare la costruzione. Nel '79 viene inaugurata la struttura, inizialmente aveva pochi posti poi si è espansa nel tempo. Nel primo periodo era autogestista, gli anziani convivevano, si cucinavano da mangiare, chi era più in gamba gestiva gli altri e quando la situazione si aggravava si veniva spostati in altre strutture del fondo valle. Poi si è iniziato ad assumere personale, le pulizie ecc. oggi ci sono 44 ospiti e 21 operatori a lavorare. Gestiscono direttamente cucina, lavaggio della biancheria piana, oss e infermieri, diversi nuclei, 21 posti letto RSA per i totalmente non autosufficienti, e poi 7 posti di residenza alberghiera, inizialmente erano tutti così e venivano principalmente nella stagione invernale. Zona intermedia 16 posti letto, servizio sul territorio di consegna pasti nelle borgate, Valgrana e Caraglio, per gli

anziani che hanno bisogno. Alcuni operatori si staccano e vanno anche ad aiutare in casa, l'alzata, prendere la pressione ecc. insomma un aiuto quando c'è bisogno. Giovedì seguono un corso di ginnastica a Monterosso come azione preventiva per l'invecchiamento. Organizzano attività ed eventi per gli anziani della valle, musicoterapia itinerante, laboratorio artistico e laboratorio di cucina, dislocati nelle valle o in struttura. Gli ospiti sono prevalentemente nella valle e approdano alla struttura sempre più tardi. Per questo che nasce il servizio a domicilio, per prolungare il periodo di residenza a casa propria. Il laboratorio artistico, qualche anno fa con un ragazzo è stato fatto un laboratorio di disegno e manualità con la cartapesta, aperto a bambini, mamme e nonni, molto carino. Due operatrici hanno fatto l'artistico, quindi sarebbe interessante se potessero restituire le loro capacità al territorio tramite uno di questi laboratori. Fabbrica dei suoni di Venasca, gruppo di musicoterapeuti, esperienza multisensoriale, avvolto nella musica. Inoltre questi operatori sono venuti in struttura e si sta pensando di portare anche questa esperienza in una dimensione itinerante. Inoltre hanno anche un laboratorio di teatro, interessante ma tempo al tempo. La struttura è molto sentita dal territorio, tant'è che ci sono circa 40 volontari, i quali svolgono la maggior parte del servizio di consegna de pasti. Girano in due, uno guida e l'altro consegna in casa, a turno un giorno dalle 11:15 alla mezza (circa) lo fanno, quindi farlo permette di sentirsi utili senza un impegno proibitivo, per questo è molto apprezzato da chi lo fa, fa sentire utili. Nato durante il covid, poi per paura di portare il covid in struttura hanno provato a far svolgere questo lavoro ai volontari, oramai lo fanno solo loro. Cambia di caso in caso la capacità di svolgere attività ma in questo momento non ci sono ospiti "molto in gamba" però chi può fa il suo, un signore che purtroppo è mancato aveva fatto tutto l'orto. Una signora che aveva un albergo apparecchia tavola tutti i giorni, altri fanno simili piccoli lavori, alcuni frequentano la bocciofila del circolo Acli

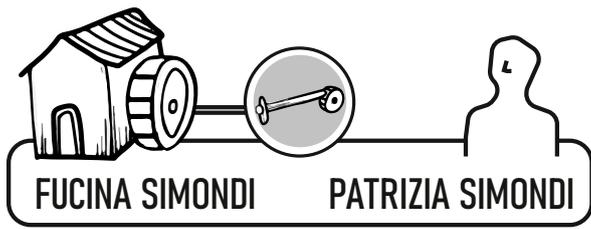
adiacente, indipendente e sempre sul terreno della parrocchia gestito dalla pro loco. C'è anche il giardino sensoriale, angolino per gusto, tatto, udito, clori ecc.

### *E tu sei di qui ?*

Sono nata qui, sono la sorella di Claudio. Famiglia del posto. Percorso di studio: liceo scientifico poi non sapevo che fare. Da piccola venivo in struttura, io sono del '72, dal '79 venivamo tutti qui. La maestra ci mandava e noi venivamo volentieri a giocare con gli ospiti che erano molto più autosufficienti. Gli è capitato in mano il volantino dell'educatore professionale, ha fatto tirocinio lì, e poi è rimasta a lavorare. Un modo di investire il suo percorso nel territorio, parallelamente c'è stato un percorso musicale. Ha fatto l'istituto musicale di busca che faceva fare gli esami al conservatorio, ha fatto fino al quinto di pianoforte, poi è iniziato un progetto di un coro che canta il lingua occitana, doc, chi l'aveva ideato con lei ha creato un gruppo separato con i più forti, intanto è continuato un percorso con il gruppo più grande, 25 persone, si vedono ogni lunedì, molti dalla valle alcuni anche da 45 min di macchina, un ragazzo addirittura da fossano, ogni tanto scambi con la Francia, gite, e la bellezza di costruire queste relazioni. Ha tre figli, una figlia che suona il flauto traverso in un gruppo occitano, il figliolo sta per uscire dall'itis la figlia ha iniziato l'alberghiero. Non sono tantissimi, si va a pattinare, c'è una bella pista a Pradleves. Incontri dell'oratorio che fanno gruppo, gruppo di Emotionalp di giovani guide che propongono gite sul territorio, come gruppo hanno creato una messa in comune di personale e attrezzi, rete d'impresa, giovani agricoltori, fattorie didattiche, qualche idea di collegamento c'è sul territorio, museo etnografico a santa lucia. Biblioteca in centro a San Pietro, nata nell'82, insieme al coro, una signora ricoverata insegnante di latino, greco, italiano con lei è nata questa idea, prima di biblioteca, poi di associazione culturale e infine quando è infine il coro prende lo stesso nome, la cevitou (la civetta), consigliera della dea minerva

come elemento di intelligenza.

## 4.5 Fucina



Figlia dei proprietari storici della fucina Simondi sita a Pradlevés.

### *Trascrizione Intervista:*

Leva per la disconnessione dell'acqua, tirando si chiudeva, senza acqua il maglio non batteva, il pezzo si scaldava in un forno alla giusta temperatura e poi con il maglio lo si lavorava, si producevano esclusivamente falci e falcioline. Con il marchio sa depositato già dal nonno, 3 magli e tre maglietti (Fig. 4.5.1), tramite un sistema di pulegge venivano movimentati, sopra c'era anche una mola. Al fondo il carbonile in cui veniva messo il carbone. Man Mano che il prodotto veniva lavorato seguiva diversi passaggi, lo si teneva con le mani. In tempo di guerra 14-15 persone, alla fine solo più papà Simondi e la moglie, lei scaldava le cose e lui lavorava al maglio. Altri forni, la forgia e l'incudine, poi in un forno e nell'olio per temprare, in un altro per sgrassare mettendola poi nella segatura. Tutto inizia da un'asta. Anche altri aggeggi per la Francia per le

vigne. Compravano le sbarre d'acciaio. Tagliata a misura e lavorata. La tina come ventilatore, il movimento dell'acqua spostava aria dentro il fuoco. Il forno che stava sempre a temperature altissime, Poi le si riflava.

Si vendeva per la maggior parte in Liguria, tra Recco e ex Mentone o Saint Provance, Siria, meridione, in Cile. Ogni zona aveva le sue tipologie di attrezzi, il Liguria avevano lo spazzoni, per pulire sotto gli olivi, fino a Saint Marten. Prendeva un operaio stagionale o altro andando riducendo, poi suo marito ha avuto problemi di salute, oggi è invalido, e hanno cessato l'attività. È un mestiere complesso. Con l'avvento delle macchine taglia erba la richiesta è diminuita molto ma le falci di Dronero lavorano ancora tuttora, c'è ancora gente che richiede poiché era un marchio conosciuto. Erano specializzati a fare falci, falcioline, roncole, e facevano quelli, non si sono convertiti. Verso gli anni 30 erano a Dronero, Pratavecchia, poi le fabbriche di falci di Pratavecchia si sono unite, suo nonno non ha aderito. Avrebbero voluto mettersi insieme e rilevare ma lui ha sempre voluto fare da solo, e ha creato il marchio depositato sa, arrivavano delle bacchette, venivano tagliate e poi trasformate, le falci venivano vendute col ferro e basta, senza manico, le falcioline invece avevano anche il manico in legno. In tanti sono venuti a vederlo, piacerebbe riattivarlo ma a livello di permessi e autorizzazioni e costi non è raggiungibile. Ai



*Figura 4.5.1-  
Fotografia dei  
tre maglietti  
presenti nella  
fucina Simondi,  
in basso l'albero  
a camme, nella  
parte alta i  
manici di due  
dei tre magli, il  
terzo è danneg-  
giato.*

tempi venivano migliaia di ragazzi, venivano in valle, facevano la settimana bianca e poi nel pomeriggio venivano a gruppi di 20-30 con i professori a visitare, non si potrebbe più fare per questioni di sicurezza. Se qualcuno entra e si fa male si hanno ancora delle responsabilità. Beni culturali, bisogna fare una cosa ben fatta, qualcuno viene per avere una memoria storica. Fare il bordo della falce che rimaneva irregolare quando la si allargava, quindi la si rifiniva (Fig 4.5.2 (a)). Con un altro attrezzo si tagliavano le sbarre iniziali, ancora prima veniva fatto a mano.

I macchinari erano disposti in successione seguendo il processo, si lavorava come nelle industrie, non



Figura 4.5.2- Fotografie della fucina, a sinistra il meccanismo manuale per la rifilatura delle falci (a), a destra il canale che portava l'acqua al mulino.

si finiva un prodotto alla volta ma c'erano diversi cicli di lavorazione, di giorno in giorno si procedeva. Prendere il pezzo, scaldarlo, batterlo sull'incudine, spostarlo. Secondo loro per ora la riattivazione di questo spazio principalmente museale. La gente si accontentava era un tipo di lavoro diverso, si lavorava da settembre fino a maggio, poi finiva la stagione, gli operai avevano tutti la campagna, chi rimaneva in azienda faceva cose più leggere, le cose erano spedite verso maggio-giugno. Tutti gli anni si assumevano e poi si licenziavano. D'estate c'era poca acqua, il maglio non funzionava, inoltre c'era il castello-albergo vicino (Fig. 4.5.3) che lavorava alla grande e il maglio poteva dare fastidio,

quindi c'era proprio una convenzione che per tre mesi l'anno non si poteva lavorare con i magli. All'epoca funzionava e dava reddito. Pian piano lui non poteva più lavorare, la roba vendibile è stata fatta fuori e hanno chiuso l'attività. Il Grana veniva deviata a monte, 200-300 metri più su, se c'era una piena la diga era fatta di massoni e magari portava via qualcosa, il padre doveva andare a sistemarla con una draga. Dopo il salto l'acqua passava sotto lo stabile (Fig 4.5.2 (b)) per poi uscire e rientrare nel Grana poco dopo. Ipotizzato idroelettrico con una coclea ma c'era poca acqua, la proposta era di buttare tutto all'aria per fare una centrale. C'erano delle morse per inserire il manico.



Figura 4.5.3- Fotografia del Grande Albergo del Castello di Pradlevés

# 5 Visione d'insieme del Territorio e delle Relazioni

Trattandosi di un intreccio di argomenti complesso e stratificato il primo passo per ordinare e comprendere le interviste è stato quello di rappresentare simultaneamente e in maniera sintetica tutti gli argomenti in uno schema (Fig. 5.1) che partisse dalla distribuzione geografica degli intervistati e su questo sfondo descrivesse il resto delle relazioni. In questo primo schema coesistono: elementi storici, i processi che hanno portato alla realizzazione di iniziative, le filiere e le loro trasformazioni, le relazioni sociali e familiari. Questa prima rappresentazione sacrifica la linearità in favore di una visione complessiva che permetta di avere uno sguardo generale su tutte le questioni.

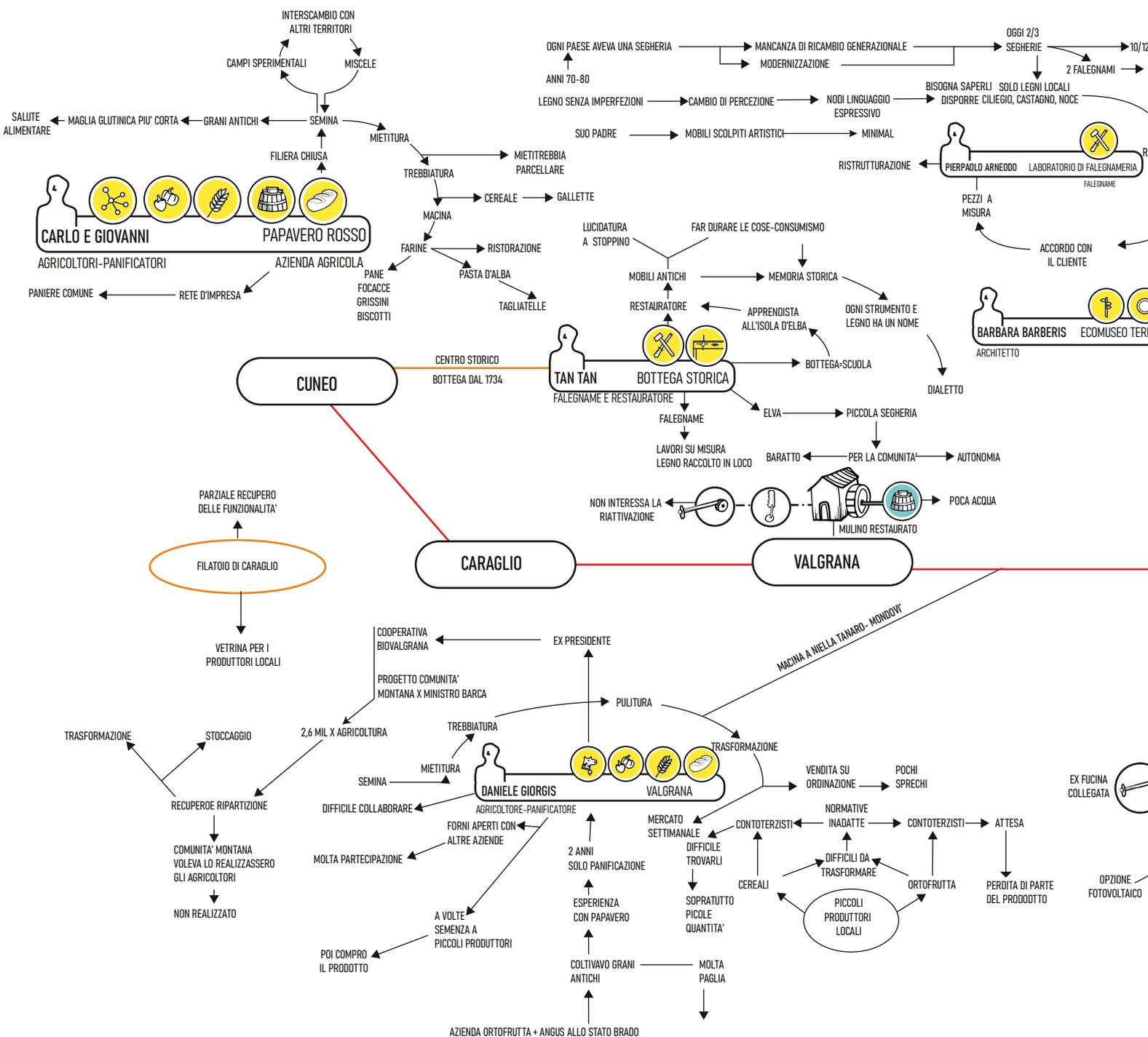
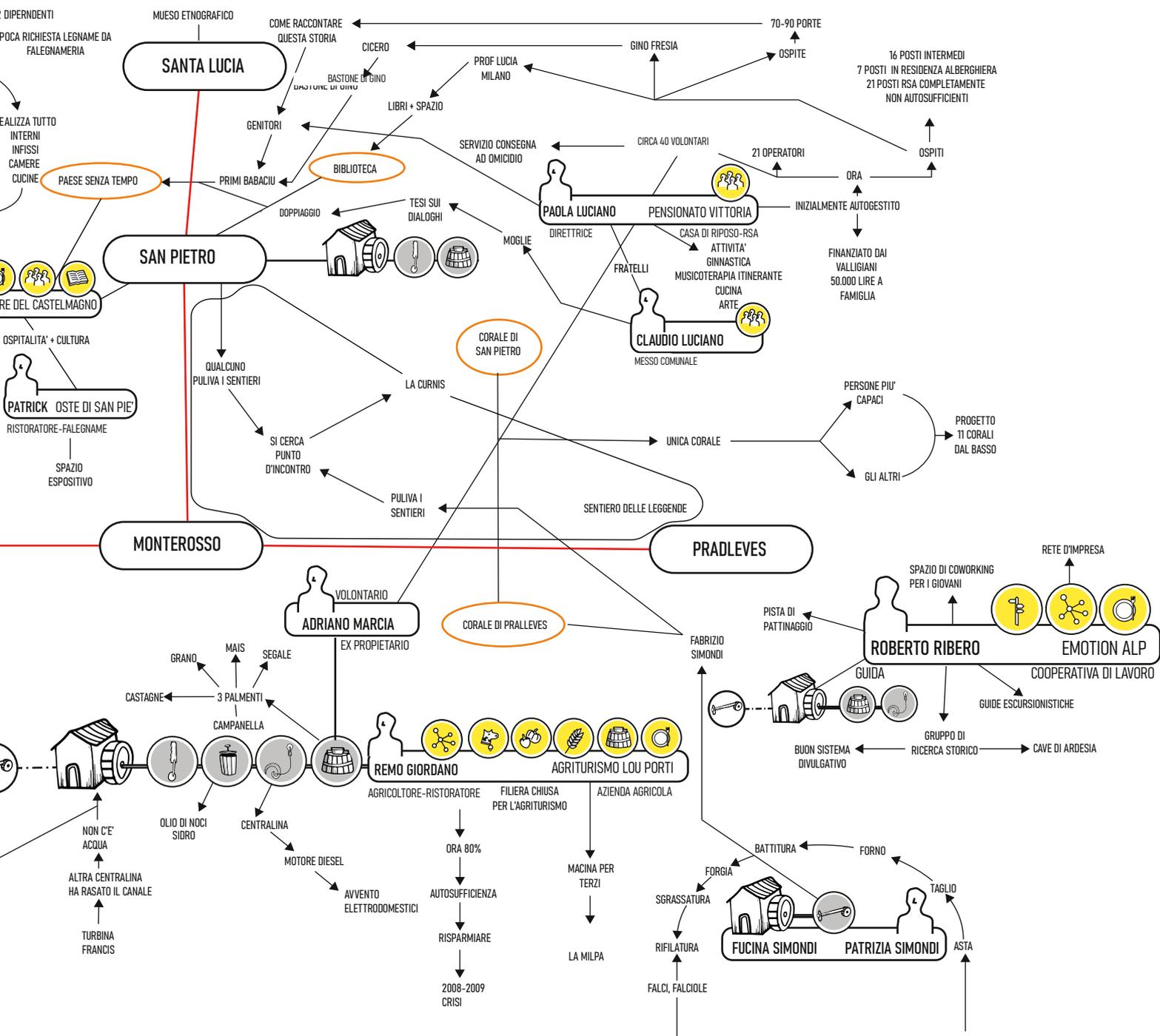


Fig.5.1- Schema rappresentazione complessiva delle informazioni raccolte nelle interviste

Dopo aver ottenuto una prima visione complessiva dei temi trattati, si è proceduto a realizzare una descrizione più lineare, che partendo dal contesto storico percorra la sua evoluzione fino ad arrivare al presente. Questo approccio ha permesso di delineare un quadro evolutivo, evidenziando le radici storiche che hanno influenzato lo sviluppo del territorio e delle sue attività. A partire da questa base, l'analisi si è concentrata sul presente, esaminando le dinamiche attuali e le sfide che il territorio affronta.



## 6. CONTESTO STORICO

L'approfondimento del contesto storico ci permette di comprendere meglio l'origine delle attuali dinamiche. Le macchine ad acqua, le attività produttive, la comunità e i beni comuni sono legati da rapporti di interdipendenza antichi, che sono mutati fino a diventare quelli attuali. Per riattivare un mulino e tutto quello che vi è connesso bisogna comprendere i rapporti tra questi elementi, capire cosa li separa oggi e cosa ancora li tiene assieme. Comprendere questo contesto permette di lavorare su quello contemporaneo per arrivare ad una riattivazione efficace.

### 6.1 Comunità' e risorse nella storia

In passato le borgate erano abitatissime nonostante fosse una vita difficile. Con uno sguardo moderno potrebbe apparire come obsoleta, ma allo stesso tempo presentava alcune soluzioni adottate spontaneamente, delle quali rimane traccia attiva nella comunità, che possono essere d'ispirazione per progettare un cambiamento.

#### *Radici e cultura*

La lingua e la cultura di queste valli trovano origine nella cultura Occitana. Sviluppatesi nella Francia meridionale e in alcune aree limitrofe dell'Italia e della Spagna essa permane nella lingua, nella musica, nelle danze e nell'identità culturale del territorio. Questo legame con la Francia oltre che culturale era pratico, la vicinanza geografica con questi territori era all'epoca ancora più rilevante. Date le modalità di spostamento era più facile muoversi nelle valli vicine, dove si trovava anche una cultura più simile alla propria, che verso la pianura. Quindi molti scambi si concentravano lì, sia commerciali che lavorativi, come quelli degli acciugai che dalla Liguria salivano verso il Piemonte o gli spostamenti che, dopo la seconda guerra mondiale portarono molti a emigrare in Provenza per dedicarsi alla floricoltura, il primo fenomeno migratorio che ha avuto un impatto percepibile su queste comunità nella storia moderna. Ci furono anche molti scambi culturali, ad esempio la processione dei pastori che per la festa di Natale arrivavano dalle valli vicine coperti di pelli di pecora per riunirsi e festeggiare. (3)

#### *Collaborazione come risposta alle necessità*

La vita montana era per sua natura una vita difficile, univa le difficoltà insite nell'ottenere l'autosufficienza alimentare con quelle difficoltà relative al territorio e al clima che d'inverno era rigidissimo. Questi ostacoli ponevano un limite alla sopravvivenza stessa di chi abitava questi territori. In alcuni periodi era necessario che una parte delle famiglie, se non la loro interezza, si spostasse altrove poiché le borgate non erano in grado di provvedere completamente al fabbisogno alimentare. Già di per sé la dieta era povera ma con il variare delle stagioni, della produttività e dell'andamento demografico l'equilibrio bilanciato dei settori produttivi poteva essere messo in discussione. Le difficoltà portarono naturalmente all'adozione all'interno delle comunità di un approccio collaborativo e collettivo alle mansioni più complesse. Questo tipo di scambi ha permesso per secoli di portare avanti costruzioni e gestioni altrimenti impossibili ai singoli.

## Gestione storica dei beni comuni

Con il termine “beni comuni” ci si riferisce ad un concetto che affonda le radici nella tradizione storica delle comunità. Ciascun membro aveva a disposizione un appezzamento privato di piccole dimensioni per la coltivazione di ortaggi e cereali, mentre le risorse collettive, costituite da boschi, pascoli e acque, avevano un ruolo fondamentale per il sostentamento dell’intera comunità (Fig. 6.1) I boschi fornivano legna per il riscaldamento e la costruzione, i pascoli garantivano il nutrimento per il bestiame e le acque l’irrigazione dei campi e il funzionamento delle macchine ad acqua.

La gestione dei beni comuni richiedeva una cooperazione collettiva, poiché nessun singolo individuo avrebbe potuto sostenere da solo il carico di cura e manutenzione necessitato da queste risorse. Per sopperire a questa difficoltà emersero sistemi di gestione, inizialmente come pratiche informali, poi più strutturate e istituzionalizzate, diedero vita a norme comunitarie che regolavano l’uso delle risorse. Questo modello era fondato sulla responsabilità collettiva, dove ogni individuo aveva il dovere di contribuire per garantire la sopravvivenza e la prosperità della collettività. Gli archivi storici mostrano come queste pratiche di gestione fossero ben strutturate, con una suddivisione dei compiti chiara e bilanciata. Questo approccio favoriva un equilibrio sociale e economico, assicurando che nessun individuo potesse approfittare in modo eccessivo delle risorse comuni. Per mantenere questo equilibrio, esistevano sanzioni che disincentivavano comportamenti egoistici, promuovendo così un utilizzo parsimonioso delle risorse e un accesso equo per tutta la comunità. La distribuzione dei ruoli amministrativi e di controllo era inoltre rotativa “In generale, si faceva molta attenzione al fatto che nessuno potesse abusare del proprio incarico o approfittare di un ufficio pubblico per la propria convenienza privata”(Viola G., 2015) con l’intento di evitare sbilanciamenti di potere che potessero generare disparità economiche e sociali all’interno della collettività. Questo sistema di gestione collettiva, seppur variabile nel tempo, si dimostrò in grado di adattarsi alle sfide e alle esigenze locali.

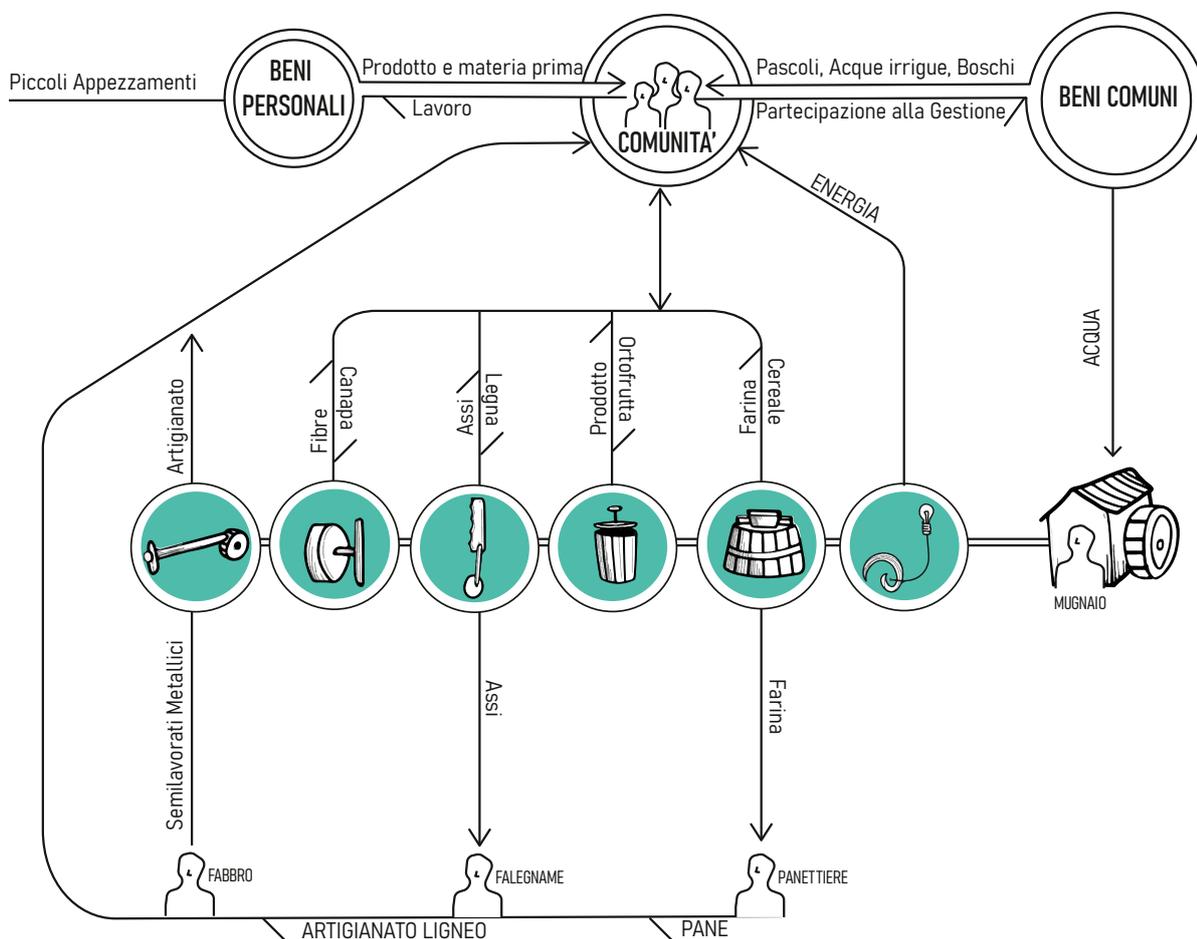


Fig 6.1-Schema rapporto tra comunità filiere e beni comuni.

## 6.2 Quadro storico delle attività' produttive

### Agroalimentare

#### Cereale:

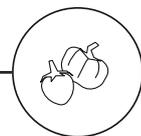


La produzione agroalimentare era concentrata per buona parte sull'auto produzione, si coltivavano cereali, soprattutto segale, mais, frumento e orzo, per la produzione della farina. I cereali venivano lavorati per produrre farina, ma anche utilizzati per alimentare il bestiame.

La coltivazione era svolta nella sua interezza manualmente e con l'ausilio di attrezzi, la semina, la mietitura e la battitura richiedevano tempi lunghi ed erano operazioni laboriose. Nei periodi di raccolta, le famiglie si univano per svolgere queste operazioni collettivamente, creando una vera e propria comunità di lavoro. Queste operazioni erano un aspetto fondamentale della vita rurale, e il tempo necessario per la semina e la raccolta definiva i ritmi dell'intero anno agricolo.

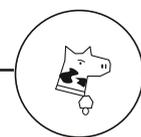
I terreni su cui veniva portata avanti l'attività agricola erano spesso terrazzati e, così come le borgate, accessibili unicamente a piedi o con i muli, questo rendeva l'agricoltura manuale, per quanto all'epoca la transizione all'agricoltura meccanizzata non fosse ancora completa ma solo ai suoi inizi, estremamente appropriata.

#### Ortofrutta:



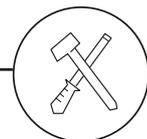
Le coltivazioni di frutta e verdura erano anch'esse prevalentemente indirizzate all'autosufficienza e localizzata in terreni montani terrazzati. La coltivazione era svolta con l'ausilio di attrezzatura manuale. Le famiglie producevano per il consumo familiare, da altri ortaggi si producevano sughi, succhi, marmellate e conserve, che venivano consumate, scambiate con altri beni o vendute. L'areale non presentava una produzione locale di vino ma mele e pere venivano trasformate in sidro, che aveva anche un valore commerciale. Le produzioni di ortaggi come patate, cavoli e pomodori erano anch'esse orientate all'autoconsumo, con alcuni surplus venduti localmente nei mercati delle vicine borgate.

#### Allevamento:



L'allevamento di bovini non si limitava alla produzione di latte, ma includeva anche la carne e la produzione di pelli. I bovini, principalmente di razza locale, erano utilizzati anche per il trasporto e per lavori agricoli, come l'aratura dei campi.

L'allevamento si svolgeva su pascoli montani, che venivano gestiti in modo collettivo attraverso pratiche di "comunanza", una forma di gestione condivisa che risale a secoli di tradizione che si appoggiava anche essa ad attrezzature manuali. Il Castelmagno, formaggio presente da secoli nell'areale, rappresentava l'eccellenza nella produzione lattiero-casearia, con un marchio riconosciuto già all'epoca. La sua produzione era legata a un'arte casearia che richiedeva una conoscenza approfondita delle tecniche di stagionatura e affinamento.



## *Legno:*

Il settore dell'artigianato ligneo rispondeva a tutte le necessità della comunità, si diceva che “un buon falegname realizza dalla culla alla bara”. La tradizione artigianale si basava su una conoscenza approfondita del legno, degli attrezzi e delle tecniche di intaglio, tramandata di generazione in generazione. Le botteghe di falegnami fungevano quindi da centri di formazione per i giovani apprendisti, quando un artigiano iniziava a non avere le forze per portare avanti le numerose lavorazioni fisiche del mestiere, veniva assunto e formato un giovane. Questo aspetto sociale dell'artigianato era fondamentale per la continuità delle tradizioni e per il mantenimento delle competenze. I falegnami non solo realizzavano mobili per la casa, all'epoca scolpiti in stile provenzale, ma anche utensili per l'agricoltura, come ceste e componenti lignee per gli attrezzi. Partendo dai semilavorati di legno locale, castagno, ciliegio e altri, ottenuti dalla segheria, il falegname portava avanti un lungo lavoro creando pezzi di artigianato per una produzione principalmente rivolta alla comunità. I tempi e le modalità di queste lavorazioni erano ben diversi da quelle ottenibili tramite le macchine moderne.

## *Ferro:*

Il lavoro del fabbro era essenziale per il buon funzionamento delle attività agricole, ma anche per la vita quotidiana delle persone, che dipendevano da attrezzi di ferro per costruire e mantenere le loro abitazioni e i loro mezzi di lavoro. Il fabbro si dedicava alla produzione e alla riparazione di una vasta gamma di oggetti, dalle ferrature per animali da lavoro agli attrezzi agricoli come aratri, zappe, forche, falci e falcioline, “Oltre agli attrezzi agricoli i fabbri dovevano fabbricare bussole e cerchi per le ruote, finestre di ferro, perni e barre per porte e cancelli” (Viola G., 2015) Come per le botteghe di falegnameria anche le fucine svolgevano, parallelamente al ruolo di centri produttivi quello di scuole di formazione per i giovani che si avvicinavano al mestiere, garantendo la trasmissione delle competenze nel tempo.

### **Lavorazione della pelle:**

L'artigianato della pelle era un settore sviluppato nelle valli, dove la lavorazione di pelli e cuoio non solo rispondeva alle necessità domestiche, ma supportava anche la produzione di beni utili per l'agricoltura e la pastorizia. Le pelli di animali da allevamento venivano trattate e conciate in laboratori locali, dove artigiani preparavano prodotti come scarpe, stivali, guanti, ma anche selle per i cavalli e finimenti per il bestiame. L'abilità nella lavorazione della pelle era cruciale per la vita quotidiana, dato che questi articoli erano indispensabili sia per il lavoro nei campi sia per gli spostamenti.

### **Settore tessile:**

Un altro ambito importante dell'artigianato locale era quello tessile, in cui le donne svolgevano un ruolo centrale. Molte famiglie avevano una piccola attività di filatura e tessitura che permetteva di produrre tessuti, coperte e abbigliamento per l'inverno. La lana e la canapa erano le principali fibre tessili utilizzate, venivano filati manualmente. La produzione di tessuti e maglieria rappresentava quindi non solo una necessità per l'autoconsumo, ma anche una forma di risparmio e di autosufficienza per le famiglie.

Parallelamente, come testimonia il Filatoio di Caraglio, la produzione tessile proto-industriale costituiva una fonte di reddito per l'areale.

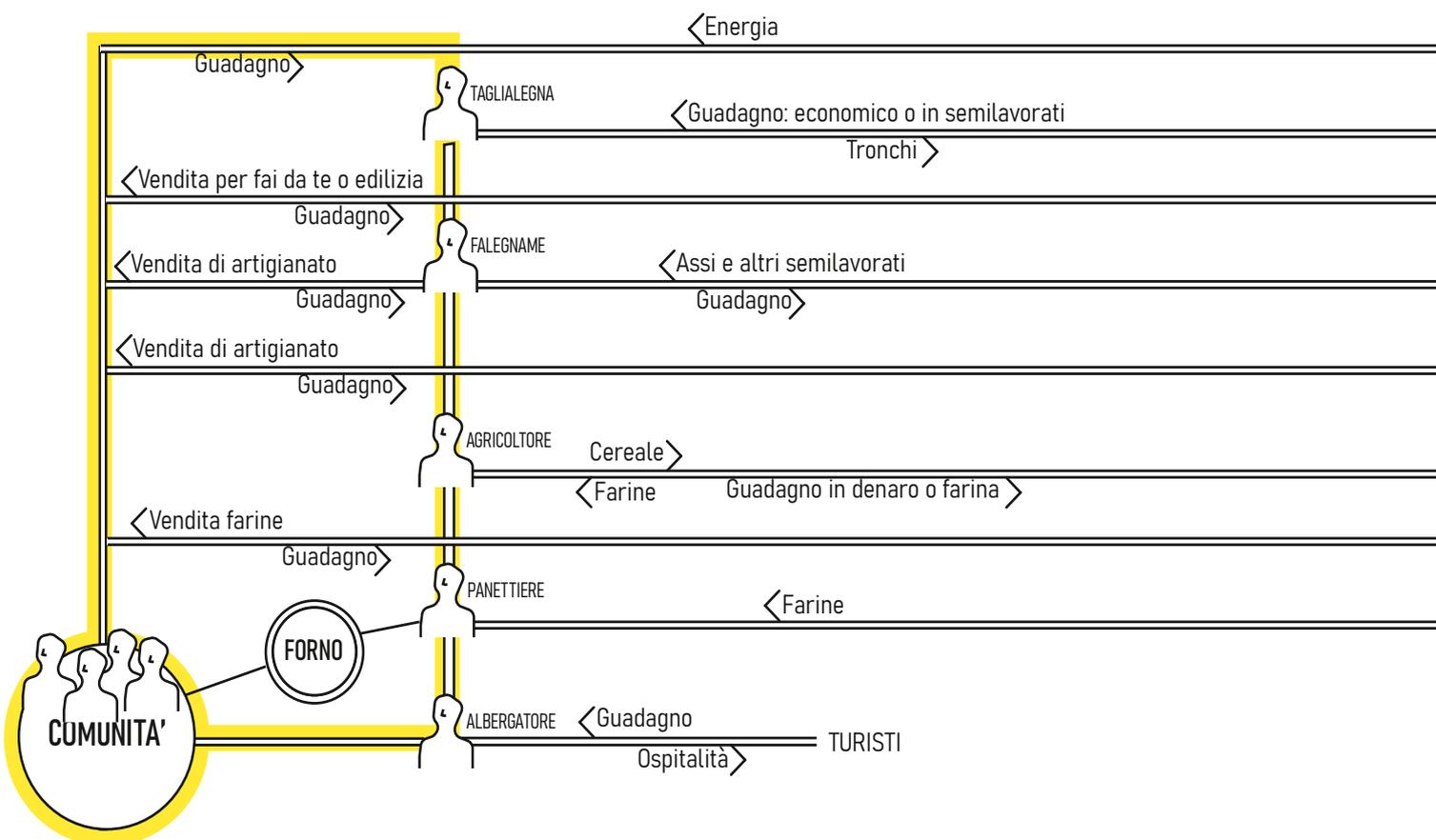


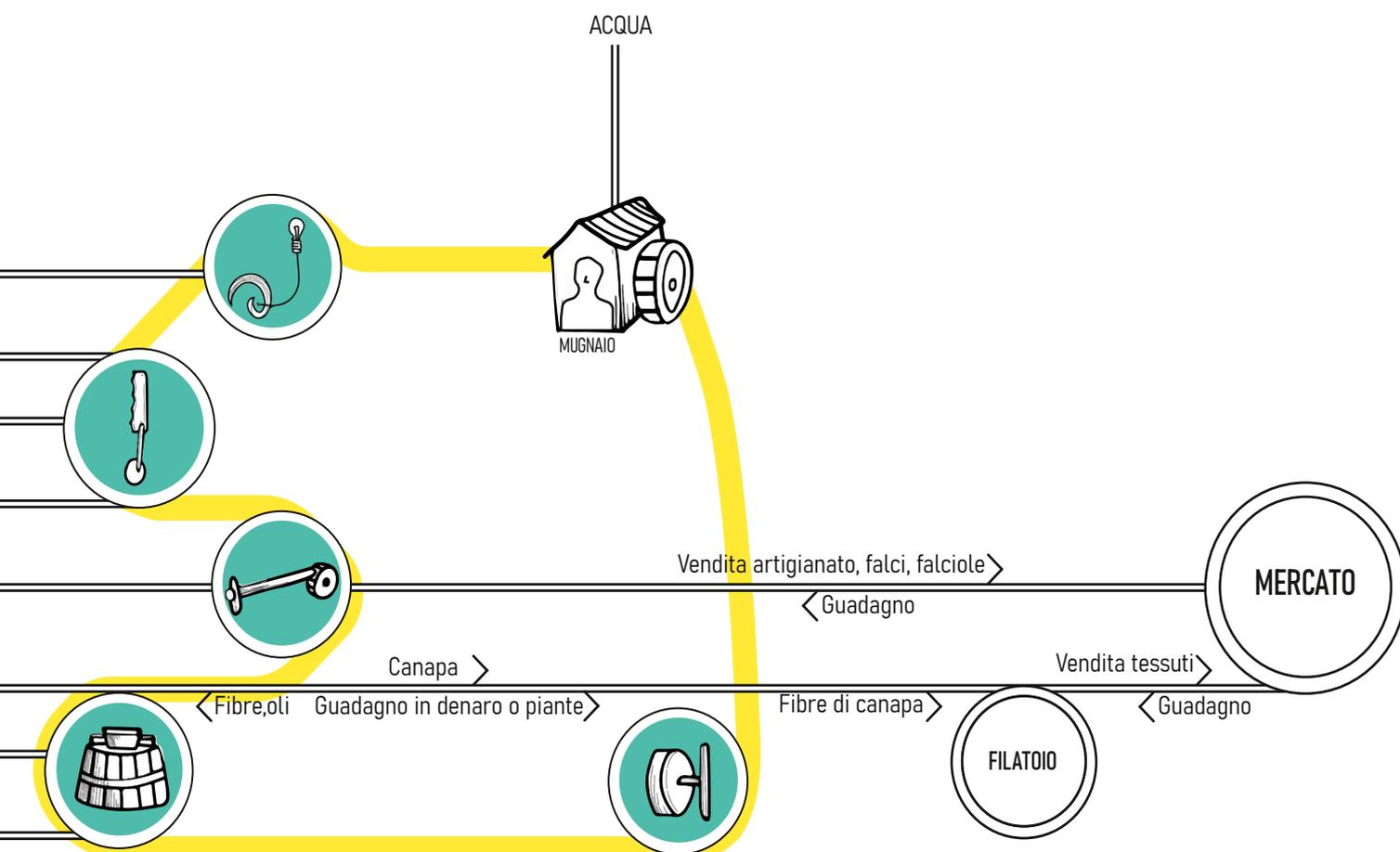
Fig. 6.2 - Schema dei rapporti storici tra le funzioni la comunità e le filiere

## 6.3 Ruolo storico dei Mulini

In questo contesto, e in generale fin dalle loro prime apparizioni, i mulini hanno avuto un ruolo centrale e strategico all'interno delle comunità che li circondavano. Nelle mani del mugnaio c'era infatti uno degli snodi di trasformazione più centrali nelle filiere dell'epoca. Attorno ad una singola ruota si sviluppavano, a seconda dei casi, diverse funzioni.

Possiamo prendere come esempio il Mulino di Monterosso Grana, con una singola derivazione mobilitava una turbina Francis che attivava a necessità 3 macine e una segheria, riempiva una vasca per l'allevamento delle trote, bagnava l'orto del mugnaio e generava energia idroelettrica, anche se con l'avvento degli elettrodomestici fu aggiunto un motore termico per sopperire alla crescente necessità di energia. La stessa acqua in caso di necessità veniva poi diretta verso la fucina adiacente, dove alimentava un maglio per il Fabbro. Il legame tra l'energia utilizzata e le derivazioni dell'acqua generava spesso impianti polifunzionali nei quali le varie funzioni di trasformazione richieste dalle filiere locali finivano per convivere.

Ognuna di queste funzioni infatti rispondeva alle specifiche necessità della comunità (Fig. 6.2)



## Funzioni

### Macina



La trasformazione dei cereali era in buona parte rivolta ai piccoli produttori, tutti coltivavano per sé nelle borgate e di conseguenza tutti necessitavano di macinare quantità medio piccole, 60-70 kg di cereale, trasportati fino al mulino a piedi o con i muli. Queste insieme ai cereali di chi già all'epoca produceva quantità maggiori permettevano al mugnaio di mettere assieme quantitativi sufficienti ad attivare le macine. Questa attività garantiva la possibilità di mangiare alla maggior parte della comunità, ciò la rendeva talmente strategica che in antichi statuti di Valgrana mugnai sono esplicitati i vincoli che chi svolgeva questa professione doveva rispettare, onde evitare che potesse tenere in pugno il resto della comunità. "Più ancora delle altre categorie di artigiani, erano soggetti a rigorosi controlli e a pene severissime nel caso di infrazioni." (Viola G., 2015)

### Segheria



La segheria permetteva di trasformare i tronchi provenienti dai boschi circostanti, che erano divisi e gestiti come una risorsa comune, in semilavorati, assi e travi. Le assi potevano poi prendere diverse funzioni, nelle mani di un falegname venivano trasformate in un po' di tutto, dall'arredo a elementi funzionali per la vita di tutti i giorni. Altrimenti venivano utilizzate come materiale per l'edilizia o per l'auto produzione.

### Centralina idroelettrica



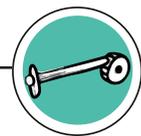
Le prime apparizioni delle centraline idroelettriche avvennero all'inizio del 900, l'avvento della corrente elettrica aveva iniziato a cambiare lo stile di vita anche nelle aree montane. In questo periodo la Valle Grana era piena di vita. Le discoteche, gli alberghi e le case erano connessi alla rete e la produzione energetica locale ne garantiva il funzionamento. Con l'avvento degli elettrodomestici il fabbisogno energetico è notevolmente aumentato, a Monterosso per colmare le necessità della popolazione si era affiancato alla centralina idroelettrica un motore a gasolio. Poi Enel ha acquisito la centralina e le linee, mettendo fine a questa proto-comunità energetica.

### Pesta da canapa



La canapa è stata coltivata per molto tempo con lo scopo di produrre fibre tessili. Questo sistema idraulico rispondeva alle conseguenti necessità trasformatrice, serviva per macerare le piante di canapa, separando le fibre dalla parte legnosa e rendendole adatte alle lavorazioni successive come la filatura. Questo processo, che richiedeva una buona quantità di acqua e una certa manutenzione, riduceva significativamente il lavoro manuale e aumentava la produttività.

## Maglio



Storicamente le fucine si occupavano della trasformazione dei metalli. A partire da semilavorati come aste di ferro, si procedeva tramite una serie di passaggi a modellarle e temprarle per ottenere utensili come falci, falcioline, pale e vanghe. Questi strumenti erano essenziali per le attività agricole e quotidiane della comunità, e alcuni venivano anche commercializzati in mercati più ampi, al di fuori delle valli. La fucina rappresentava quindi un elemento chiave non solo per la sopravvivenza quotidiana delle famiglie, ma anche per l'economia locale, contribuendo al commercio e allo scambio di beni artigianali.

## Pressa



La pressa presente nel mulino di Monterosso testimonia la multifunzionalità dei mulini. Serviva per la trasformazione delle noci, che pressate rilasciano l'olio, per quella delle pere e delle mele, dalle quali si realizzava succo che una volta fermentato diventava sidro.

## *Manutenzione e Competenze specifiche*

I mulini ad acqua, anche se più leggibili nelle loro componenti meccaniche rispetto alle macchine moderne, sono strutture incredibilmente complesse che richiedono attenzione ai dettagli nella loro gestione e manutenzione. Ogni componente, dalle ruote dentate alle cinghie di trasmissione, faceva parte di un sistema meccanico che collegava la forza dell'acqua ottenuta dalla ruota alle altre macchine in funzione. Il mugnaio doveva essere ben addestrato nella manutenzione del mulino, un compito che includeva la regolazione delle parti meccaniche e la cura delle ruote dentate, i problemi di usura erano inevitabili, e la manutenzione regolare era essenziale per garantire il buon funzionamento del mulino.

Le derivazioni dell'acqua erano regolate in base alla portata del fiume, che variava notevolmente nel corso dell'anno. Durante i periodi di magra l'acqua era meno abbondante, mentre in primavera e autunno, durante le piogge, il flusso aumentava. Ciò significava che il mugnaio doveva modificare regolarmente la derivazione per adattarla alle condizioni del momento, mantenendo una portata costante per evitare che la forza eccessiva o insufficiente dell'acqua compromettesse l'efficienza del mulino.

C'erano poi competenze relative a specifiche macchine, per le macine ad esempio era cruciale la manutenzione delle pietre. Queste necessitavano di una martellatura periodica, un processo lungo e faticoso in cui venivano incisi dei solchi nella pietra per garantire che la farina prodotta avesse la giusta consistenza e che il processo di macinatura fosse efficiente. La martellatura rendeva la pietra capace di spingere la farina verso l'esterno mentre veniva schiacciata, migliorando così la resa.

Infine la velocità di rotazione e le regolazioni, come la distanza tra le pietre di macina, venivano controllate con precisione tramite sistemi che dovevano essere adoperati con precisione da chi li usava

## ***7. CAMBIAMENTO STORICO***

### ***7.1 Cambiamento economico***

Negli anni '50, il territorio ospitava un numero consistente di piccole imprese artigianali, il boom economico cambiò notevolmente le dinamiche economiche, soprattutto nel nord Italia si vide una crescita industriale senza precedenti, la meccanizzazione dell'agricoltura e il crescente ricorso alla produzione industriale, l'avvento dei beni di consumo, ridussero ulteriormente la domanda di prodotti locali tradizionali. Molte delle piccole imprese familiari, che un tempo costituivano la spina dorsale delle economie rurali, non furono in grado di innovarsi e adattarsi alla nuova concorrenza della produzione in serie e delle importazioni a basso costo.

Questo cambiamento generò un vuoto economico e sociale nelle zone rurali, con la perdita di occupazione e la crescente difficoltà di mantenere in vita le tradizioni locali. Il numero delle aziende agricole, specialmente quelle che operavano secondo metodi tradizionali e artigianali, iniziò a declinare. I dati ufficiali mostrano che le coltivazioni agricole nelle zone montane venivano gradualmente abbandonate, con un significativo calo della manodopera disponibile per la manutenzione dei terreni. Insieme alla cultura e alle attività produttive questo cambiamento indebolì il patrimonio di conoscenze tecniche della comunità, direttamente legate alle attività che portava avanti. Le competenze legate alla gestione di macchinari tradizionali come i mulini ad acqua, tramandate per generazioni, andarono in parte perdute con la mancanza di un ricambio nella popolazione locale,

contribuendo al disuso e alla rovina di molte strutture. La perdita di queste competenze ha contribuito non solo alla riduzione delle capacità produttive locali, ma anche alla scomparsa di una parte del patrimonio culturale e tecnico delle valli.

A lungo termine, questo processo non solo ha influito sull'economia ma si è reciprocamente influenzato con i processi di spopolamento, modificando il tessuto sociale e culturale della regione, rendendo le valli sempre più depresse dal punto di vista demografico ed economico, e spingendo le amministrazioni locali a riflettere su come riqualificare il territorio e le sue tradizioni per attrarre nuovamente abitanti e investimenti.

### ***7.2 Spopolamento e cambiamenti sociali***

A partire dagli anni 60 la situazione in questi territori è mutata rapidamente, la comunità si è ridotta drasticamente nei numeri e quasi senza accorgersene intere borgate si sono svuotate.

Prima di tutto per l'alternativa che la vita nelle città offriva, che, se confrontata con le difficoltà della vita nei territori rurali non aveva paragoni per chi la immaginava all'epoca. Una maggiore stabilità e una casa per la propria famiglia, una vita più confortevole e un lavoro regolare in fabbrica. Nel cuneese per molti la direzione fu la Michelin che iniziò a costruire uno stabilimento proprio a Cuneo nel 1961. L'attrazione verso la città era ovviamente più forte per i giovani che iniziarono a lasciare il territorio, spesso senza tornare più ad abitarlo in pianta stabile. Nelle borgate e nelle frazioni rimasero soprattutto gli anziani, chi le abitava da sempre e non riusciva a separarsi da quella vita.

Col passare degli anni vennero a mancare anche questi ultimi abitanti, lasciando soprattutto le frazioni più piccole completamente disabitate. Lo spopolamento ha comportato un cambiamento radicale

nella struttura della comunità, causando l'indebolimento delle relazioni sociali tradizionali, che un tempo erano fortemente legate alla vita comunitaria, con le famiglie numerose che svolgevano un ruolo centrale nelle attività agricole e artigianali. Il declino delle borgate e la perdita della manodopera locale hanno anche accentuato l'isolamento di questi territori.

Il trasferimento nelle città ha portato a un graduale cambiamento nelle dinamiche familiari, con il passaggio dalle grandi famiglie patriarcali a nuclei più piccoli e meno coinvolti nelle tradizioni agricole. I legami stretti e la solidarietà intergenerazionale, tipici delle comunità rurali, hanno lasciato spazio a una maggiore individualizzazione, con conseguente riduzione della coesione sociale nelle zone montane.

### *7.3 Il declino dei beni comuni*

Il declino economico delle attività tradizionali ha avuto un impatto diretto anche sui beni comuni, strutture e risorse condivise che per secoli avevano sostenuto le comunità rurali come mulini, fontane pubbliche, forni comuni, lavatoi e pascoli collettivi, un tempo centrali per la vita quotidiana e produttiva delle borgate, sono stati progressivamente abbandonati. Con la riduzione della popolazione e l'emigrazione verso le città vennero meno la forza lavoro necessaria per la manutenzione di queste infrastrutture e la capacità organizzativa collettiva che ne garantiva il funzionamento.

Molti di questi beni comuni, senza manutenzione o uso regolare, caddero rapidamente in rovina. I canali di derivazione dei mulini ad acqua si ostruirono, e i forni comuni cessarono di funzionare poiché le famiglie smettevano di panificare in autonomia. Anche i pascoli collettivi, fondamentali per l'allevamento tradizionale, vennero spesso abbandonati, con conseguente invasione da parte della vegetazione. Questo processo ha segnato non solo un impoverimento materiale, ma anche una perdita culturale, poiché questi beni erano spesso legati a pratiche e tradizioni che consolidavano l'identità della comunità.

## 8 CONTESTO ATTUALE

Quando si esaminano le aree montane, spesso ci si concentra sugli aspetti storici, rischiando di oscurare la vitalità e la forza delle comunità che continuano a vivere in queste zone nonostante i cambiamenti e le difficoltà. I processi storici che hanno modellato questi territori hanno dato origine alle grandi sfide attuali che le comunità montane devono affrontare. Tuttavia, è proprio in queste difficoltà e nelle soluzioni proposte o immaginate dal territorio che si trovano gli spunti per ripensare una rete di filiere, comunità e risorse necessaria al mulino per sostenersi e diventare motore di sviluppo a sua volta.

### 8.1 Ristrutturazioni e ripopolamento

In contrapposizione allo spopolamento esiste un certo numero di persone che tornano nel territorio per diverse motivazioni, i numeri rendono queste iniziative quasi ininfluenti sul problema dello spopolamento, anche se rappresentano i primi segni di un trend che potrebbe continuare a crescere, collateralmente alla ricerca di stili di vita alternativi a quello urbano, nei prossimi anni.

Molte persone nate qui che hanno ancora delle proprietà nel territorio ristrutturano, in alcuni casi con l'obiettivo di usare la casa per venire a fare le vacanze qui, in altri per venirci a vivere in pianta stabile, cercando una vita più tranquilla e con dei costi più sostenibili, risparmiando sul riscaldamento e sull'alimentazione.

C'è poi chi senza avere legami con il territorio acquista e restaura le case nelle borgate per farne case vacanza, iniziativa che porta molto lavoro ai pochi artigiani e falegnami rimasti nel territorio, l'artigianato su misura è infatti la risposta migliore a queste ristrutturazioni complesse, ma allo stesso tempo contribuisce poco alla rigenerazione della comunità

### 8.2 Iniziative

Chi è rimasto o è tornato ad abitare qui ha spesso vissuto questi cambiamenti sulla propria pelle e ne conserva una conoscenza personale. Da questa coscienza si innescano una serie di ragionamenti che percorrono la storia del territorio e finiscono spesso per tradursi in iniziative, spontanee o guidate da associazioni o dalle amministrazioni. Tramite queste azioni si cerca di trovare soluzioni e approcci per ripensare il territorio, valorizzarne e recuperare il patrimonio materiale e immateriale e conferirgli una nuova vitalità.

#### *Pensionato Vittoria:*



Il pensionato Vittoria, una casa di riposo per anziani inaugurata nel '79, finanziata da una raccolta fondi che aveva coinvolto tutti i valligiani, era inizialmente autogestito. Ora dato l'avanzamento dell'età a cui gli ospiti raggiungono la struttura la gestione è in mano a 21 operatori, sono inoltre coinvolti un gran numero di volontari. Nella struttura si portano avanti molte iniziative dalla musicoterapia ai laboratori artistici. Oltre ad essere uno snodo sociale per la comunità è un luogo in cui sono raccolte le persone più anziane e le conoscenze che portano con sé, questo lo ha reso una fonte di numerosi spunti utili per le iniziative.

## *Dalle iniziative dal basso all'Ecomuseo:*

Molte delle iniziative culturali e pratiche che hanno preso vita nell'areale negli ultimi anni hanno in comune l'origine dal basso. Esse sono nate spesso dal convergere di iniziative personali mosse dal desiderio di un miglioramento per il territorio:

I Babaciu del paese senza tempo, pensati per raccontare la storia viva del territorio, nati dal desiderio di raccontare la realtà che una ospite del pensionato Vittoria aveva narrato, delle borgate popolarissime e piene di vita, realizzati dai genitori di Claudio Luciano, e disposti per le vie di san Pietro di Monterosso, man mano vestiti e circondati con abiti e attrezzi storici portati da discendenti e conoscenti delle persone rappresentate. Successivamente animati dalla voce di alcuni doppiatori.

Nello stesso periodo Associazione che prende nome dalla civetta nacque in contemporanea con la biblioteca realizzata a san Pietro nell'82. Nel pensionato era ospite una professoressa di italiano, Lucia Milano, che si occupò di reperire i libri, dal comune arrivò invece lo spazio per realizzarla.

A distanza di poco nacque anche la corale di san Pietro, parte fondamentale della cultura locale è la musica, in particolare quella occitana. È un modo per creare connessioni e celebrare le proprie radici e coinvolge persone di tutte le età, molto centrale nella comunità locale. Sono presenti due corali, una a san Pietro e una a Pradleves, per un po' hanno coinciso in un'unica corale poi per divergenze negli obiettivi si sono separate in un gruppo più piccolo con gli elementi più talentuosi e uno più grande che mantiene anche una funzione sociale di maggiore impatto. Sono uno dei luoghi di incontro e socializzazione fondamentali per i giovani del posto.

Dalla biblioteca l'associazione ha continuato ad evolversi come una Pro loco portando avanti numerose iniziative fino al contatto con la realtà degli eco musei. Nel 2001 si fece richiesta e nel 2007 entrò a far parte della rete degli ecomusei come Ecomuseo Terra del Castelmagno.

Il recupero dei sentieri, iniziato spontaneamente a San Pietro e a Pradleves per poi convergere nella Cournis, percorso escursionistico che lega san Pietro, Monterosso e Pradleves. In seguito a diversi interventi di land art una parte ha poi preso il nome di sentiero delle leggende.

Non si aveva una sede per l'eco museo ma, con un bando della comunità montana che mirava a legare i comuni disagiati per la valle, si realizzarono il museo e l'osteria.

L'osteria, L'oste di San piè fornisce ospitalità ai turisti, è gestita da Patrick che parallelamente porta avanti una produzione artigianale in legno. Questa nasce per unire l'ospitalità alla cultura, facendo da supporto per il museo e per tutte le iniziative in paese. Testimonia come la convivenza di diverse attività possa essere la via più sostenibile per trovare un equilibrio tra la fattibilità economica, il coinvolgimento e l'impatto culturale e sociale sulla comunità.

Dalla sua nascita l'ecomuseo ha proposto molte altre iniziative artistiche e culturali che, unite all'apertura dell'oste di san Piè, mirano a creare una commistione tra cultura e ospitalità. Con l'obiettivo di valorizzare il territorio e i prodotti locali, attirando un turismo sostenibile e facendo sì che il settore culturale e quello dell'ospitalità si sostengano a vicenda. Questo approccio si rivolge ad una specifica tipologia di turismo, La Valle Grana non possiede impianti di risalita o altri elementi tipici del turismo stagionale. In generale si punta ad un turismo slow, proponendo di vivere nel territorio un'esperienza pacifica e in armonia con la natura. Per promuovere questa forma di turismo si affiancano spesso attività culturali e artistiche con l'ospitalità e il cibo. In una formula che permette a queste diverse componenti di supportarsi a vicenda. È un territorio ottimo per escursioni in bici o a piedi, con le ciaspole d'inverno. Non si cerca un'affluenza massiva e concentrata alcuni periodi, si prova invece a trovare un'alternativa meno impattante e più conviviale tra i turisti e la comunità

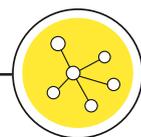
## 8.3 Comunità, collaborazione e risorse

Le radici culturali restano forti e la comunità unita anche se esigua. Conseguentemente, seppur cambiato, rimane presente quell'approccio collettivo alle problematiche. Spinto dalle difficoltà di oggi, che, anche se diverse da quelle di un tempo portano allo stesso atteggiamento. Questo approccio non ha però la stessa efficacia di un tempo, la comunità più piccola nei numeri e le iniziative collettive sono conseguentemente meno partecipate, inoltre le problematiche sono diventate più complesse, e le iniziative localizzate non sempre si coordinano in maniera efficaci per ottenere i risultati sperati.

### *Nuovi Beni comuni*

Pensando al ruolo storico e al significato dei beni comuni ci si rende conto di come in questa categoria rientrino molti altri aspetti, oltre a quelli vi erano storicamente inclusi. Infatti, possiamo riflettere su come il patrimonio della comunità, che necessita sia di una gestione che di una tutela collettiva, si sia espanso non poco. Tra i beni materiali, oltre che i boschi, i pascoli e le acque, possiamo aggiungere la biodiversità, le infrastrutture idriche, le case e i mulini in stato di abbandono conseguentemente allo spopolamento. Inoltre, sono numerosi i beni immateriali da tutelare e gestire in modo che ogni membro della comunità possa accedervi in modo equo: La cultura, Il folclore, la socialità, le opportunità lavorative. Questi elementi, dato il periodo di crisi che vivono, dovuto alla loro scarsità o al loro abbandono, necessitano di un sistema di gestione che ne garantisca la salvaguardia e l'accessibilità trasversalmente alla comunità. “ Quando la burocrazia centralizzata si è sostituita all'azione spontanea dei coltivatori e allevatori locali sono venute meno le condizioni per una tutela efficace del patrimonio condiviso.” (Viola G., 2015) Perché questo sistema sia efficace non può che essere messo in mano direttamente a dei rappresentanti della comunità, che al meglio comprendono gli aspetti meno evidenti e più legati al territorio di questa gestione.

### *Rete di Impresa*



Il gruppo di Emotion Alp, un collettivo di lavoro di giovani guide che propongono gite sul territorio. Ha creato una messa in comune di personale, mezzi e attrezzi, una rete d'impresa che coinvolge giovani professionisti, agricoltori, fattorie didattiche e diversi degli altri attori intervistati, come Remo Giordano dell'agriturismo Lou Porti e Carlo e Giovanni del Papavero Rosso. Questa iniziativa nasce dal desiderio e dalla necessità di unire gli sforzi, le competenze e le attrezzature per raggiungere insieme obiettivi troppo complessi per i singoli. Sostenendosi a vicenda questo contratto di rete d'impresa permette di scambiarsi forza lavoro e mezzi senza ricadere in problematiche normative. Emotion Alp ha anche in gestione il filatoio di Caraglio, soprannominato porta di valle svolge la funzione di ufficio turistico e vetrina per i prodotti locali.

# 9 FILIERE E NECESSITA'

Le necessità di ogni filiera rappresentano un'opportunità per attuare azioni di cambiamento volte al miglioramento complessivo della situazione. Comprendere a fondo queste necessità, le loro origini e come esse si influenzano reciprocamente, nonché i legami tra le diverse filiere, consente di sviluppare una visione integrata del contesto. Tale visione globale è fondamentale per adottare interventi che non riguardino solo i singoli aspetti isolati, ma che possano intervenire sull'intero sistema

## 9.1 Agroalimentare

### Cereale



#### Produzione per il mercato:

Col passare degli anni il mercato si è mosso verso la coltivazione di cereali (Fig. 9.1) con maglia glutinica più lunga, che permette di avere una farina maggiormente lavorabile nelle fasi di trasformazione successive, inoltre le industrie che si occupano della macinazione tendono a separare il germe del grano, molto richiesto dall'industria della cosmesi, dal resto della farina, lasciando un prodotto che finisce per essere solamente un sostegno per la cucina. Nonostante ciò, questo tipo di prodotti rimane prevalente nel mercato

In senso opposto si sviluppa l'attività di alcune aziende agricole che cercano di proporre un'alternativa più nutriente e gustosa.

Lo fanno scegliendo di portare avanti un'agricoltura biologica, concentrandosi sulla selezione conservativa delle varietà antiche e su tecniche agricole a basso impatto ambientale, piantando grani antichi, varietà come il Senatore Cappelli, Saragolla, Gentil Rosso e Farro Monococco che presentano qualità nutrizionali e sapori migliori. Questo approccio rispetta la biodiversità e migliora la salute dei terreni

Il mercato inizia negli ultimi anni a riconoscere il valore e la qualità di un prodotto che rispetta queste caratteristiche, i consumatori stanno rivalutando i prodotti ottenuti da grani antichi, riconoscendone i benefici per la salute e l'impatto ambientale. Questo ha portato anche a una ripresa dell'uso di farine meno raffinate per pane, pasta e prodotti da forno artigianali

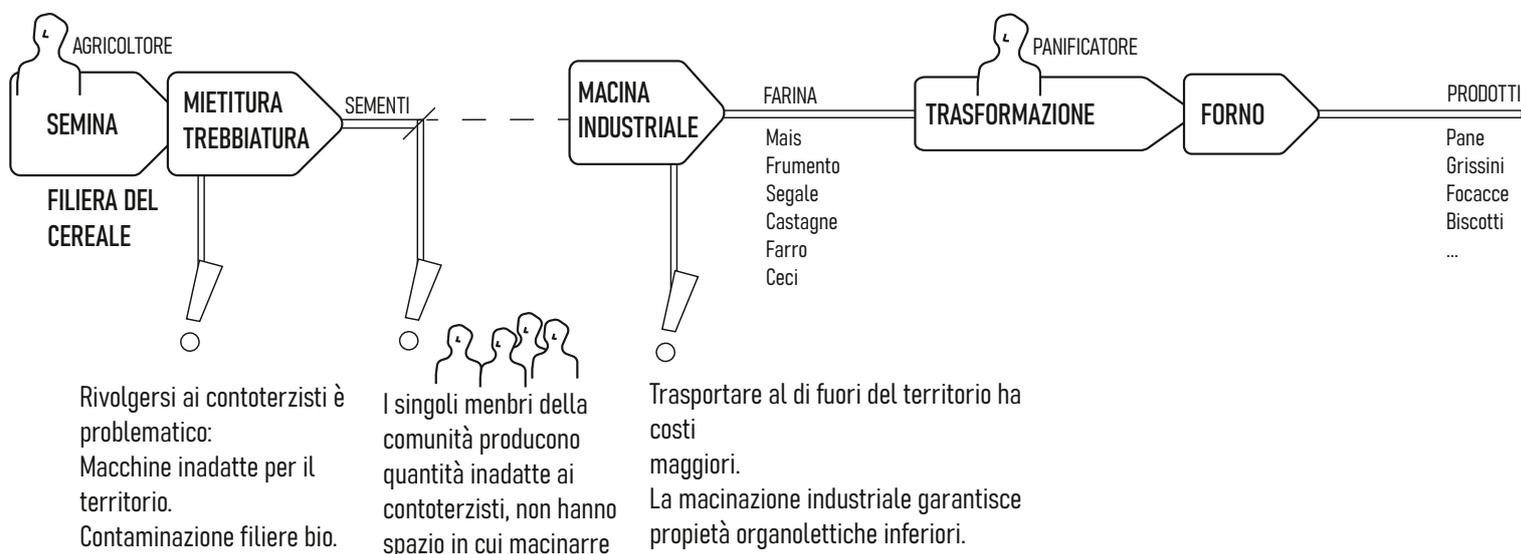


Fig. 9.1 - Schema filiera del cereale e necessità

## Auto produzione:

Storicamente gli abitanti di questo territorio coltivavano per sé il grano necessario per farsi il pane, il mais per la polenta ecc. Questa abitudine ha subito un calo drastico durante i fenomeni di spopolamento degli ultimi 60 anni. Recentemente si sta riprendendo a farlo ma alcune problematiche ostacolano

## Ortofrutta



La maggior parte dei prodotti ortofrutticoli della valle segue un modello di filiera corta, privilegiando la vendita diretta al consumatore finale attraverso mercati locali o negozi specializzati. Laboratori locali trasformano la frutta in marmellate, succhi e conserve, valorizzando la qualità del prodotto con certificazioni di vario tipo. A differenza di altre aree produttive italiane, l'export rimane marginale. Tuttavia, alcune aziende hanno iniziato a promuovere i loro prodotti su scala nazionale.

### Prodotti locali

La valle si caratterizza per la produzione di mele e pere di varietà locali, adatte alle condizioni climatiche montane. Questi frutti, coltivati spesso in modo biologico, sono destinati a filiere corte, con vendita diretta o attraverso mercati locali.

Piccoli frutti: Lamponi, mirtilli, ribes e fragoline di bosco rappresentano un'altra produzione rilevante, particolarmente apprezzata per la qualità. Spesso destinati sia al consumo fresco che alla trasformazione (marmellate e succhi).

Ortaggi stagionali: La coltivazione di patate, cavoli e altre verdure tipiche della montagna è diffusa, soprattutto per il consumo locale e mercati a chilometro zero.

Più in generale la filiera delle trasformazioni alimentari presenta diverse difficoltà (Fig.9.2) per i piccoli produttori. Le normative igienico sanitarie richiedono standard costosi e complessi da raggiungere per le piccole aziende agricole, che si trovano a dover scegliere tra il realizzare, a fronte di grossi investimenti, un proprio laboratorio di trasformazione e il rivolgersi a conto terzi. Anche con la seconda opzione le problematiche non mancano. I conto terzi nel territorio sono pochi e trasformano grandi quantità, ciò comporta che per lotti di piccola dimensione si debba aspettare di unire il prodotto con quello di altri, un po' come succede per la macinazione. Durante l'attesa è inevitabile che, nonostante la conservazione in celle frigorifere, una parte del prodotto si deteriori.



## *Progetti Passati*

Per rispondere a queste difficoltà è stata progettata in passato un'iniziativa, mai messa in atto. Supportata dai fondi del progetto SNAI, strategie per le aree interne italiane, che aveva fornito un finanziamento di 10 milioni di euro per le valli Grana e Maira, di cui 2,6 per l'agricoltura. Dopo che l'unione montana aveva segnalato la presenza di questi fondi si erano incontrati gli agricoltori della valle e si era progettato di riattivare il capannone di Bio-Valgrana, cooperativa a partecipazione pubblica ormai fallita, riattivando le celle frigo e dividendole tra piccoli e grandi produttori, in modo da dare ad ognuno lo spazio necessario. Contemporaneamente si pensava di creare uno spazio cucina con i macchinari necessari ad effettuare le trasformazioni per sughi, succhi, confetture e marmellate, spostando le difficoltà di messa a norma su un unico spazio. L'iniziativa si è arenata perché al momento della realizzazione l'unione montana si aspettava che fossero gli agricoltori a realizzare il progetto, sostenuti dai finanziamenti, mentre questi ultimi intendevano l'iniziativa come un intervento pubblico. L'idea era che si sarebbero creati uno o più posti di lavoro per i responsabili della trasformazione, e che facendo pagare cifre ridotte rispetto al costo proposto dai conto terzi che essendo privati hanno prezzi più alti, si sarebbe riuscito a sostenere il tutto. Questo tipo di iniziativa, anche se mai realizzata, resta un'ottima risposta alle difficoltà delle aziende agricole, soprattutto le più piccole.

## *Castagne*

Un altro prodotto parte integrante della produzione storica e odierna dell'agroalimentare in valle grana sono le castagne, ampiamente raccolte nell'areale, hanno un valore commerciale basso rispetto ai costi di raccolta e produzione. Inoltre, per la vendita vengono selezionate quelle che rientrano in determinati standard di aspetto e dimensione, generando non pochi sprechi. Per quanto laboriosa la produzione di farina di castagne permette di ottenere un prodotto con valore più riconosciuto e sprechi più bassi.

## 9.2 Artigianato

### Legno



#### Ristrutturazioni

La ristrutturazione delle case delle borgate, date le dimensioni fuori standard, richiede spesso interventi su misura, dagli infissi alle cucine e le camere da letto i lavori danno lavoro alle poche attività di falegnameria presenti sul territorio. Questo tipo di clientela riconosce il valore dell'artigianato, anche se non sempre è in grado di accettarne le tempistiche più lunghe.

#### Una nuova percezione del valore

La percezione del legno come materia prima è cambiata di parecchio, i nodi e le imperfezioni di ogni singolo pezzo sono passati dall'essere percepiti come difetti all'essere visti come segni di unicità. Questo cambio di percezione apre le porte ad una rinnovata percezione delle lavorazioni artigianali. Se necessito un mobile qualunque, parte di una serie di pezzi tutti uguali tra loro, pensato per durare al massimo qualche decennio, allora mi rivolgo alla produzione industriale. Chi si fa realizzare un mobile (Fig. 9.3) cerca qualcosa di unico, su misura in modo che combaci al meglio con le dimensioni fuori standard delle case di montagna, qualcosa che duri a lungo. Questo risultato che mette in primo piano la qualità permette di correre meno dietro ai tempi di una produzione di massa.

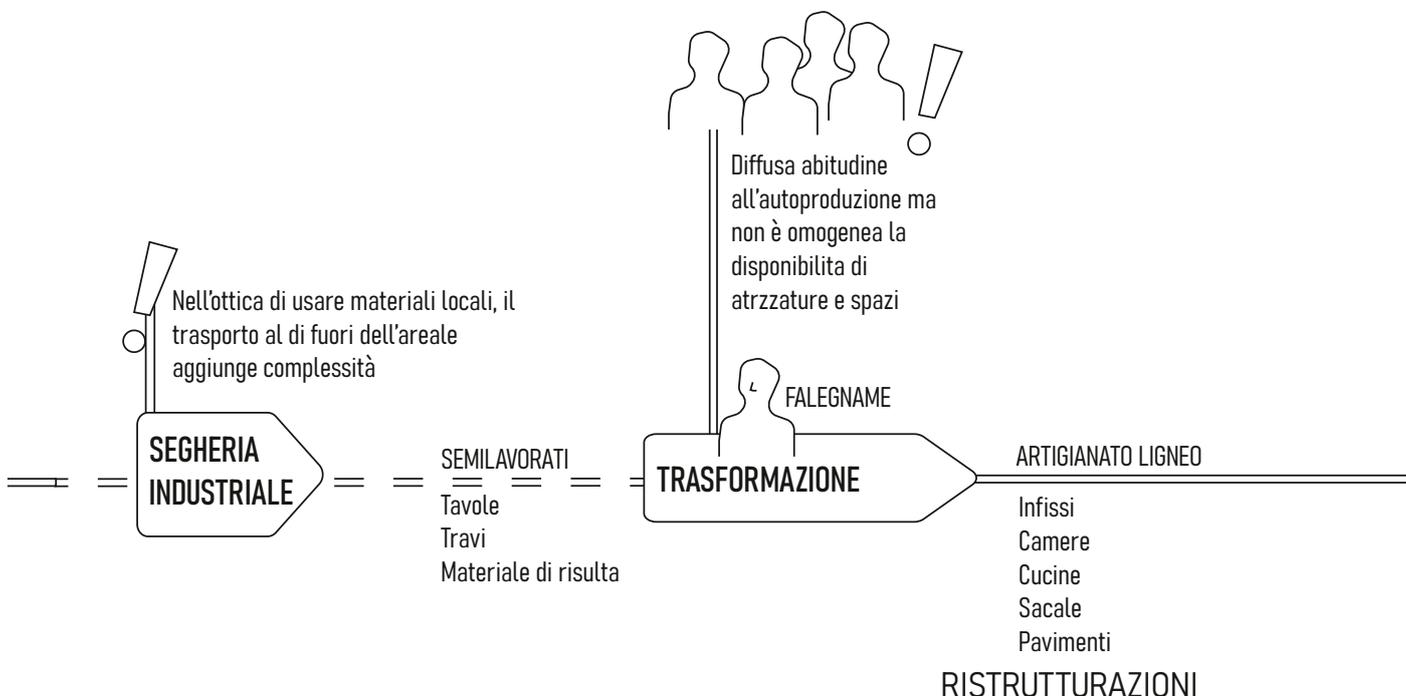


Figura 9.3 - Schema filiera del legno e necessità

## ***10 TEMI E NECESSITA'***

Tenendo conto del legame stretto tra aspetti produttivi e sociali, e dell'influenza reciproca tra problematiche sociali, economiche e produttive, risulta evidente come, in un contesto sensibile, queste dimensioni debbano essere considerate di pari importanza. Mentre le difficoltà economiche e produttive aggravano le fragilità sociali le problematiche sociali, come lo spopolamento o la perdita di coesione comunitaria compromettono la sostenibilità delle attività produttive e generano ricadute che intensificano ulteriormente le fragilità già esistenti.

Per questo, è fondamentale che l'analisi del contesto riconosca il valore delle necessità legate alla comunità, integrandole nella visione complessiva

### ***10.1 Spopolamento***

Lo spopolamento continua, anche se in maniera ridotta, una problematica per i giovani è trovare lo spazio per portare avanti le professioni che desiderano e per incontrarsi. Infatti, i luoghi di aggregazione sono pochi e trasversali nell'età. Il territorio offre diverse possibilità professionali, molte di queste sono legate però a mestieri pratici. La comunità avrebbe bisogno di altre figure professionali, ogni giovane che decide di fermarsi nel territorio è un successo, ma allo stesso tempo si fatica a creare spazi condivisi e di incontro

### ***10.2 La gestione dei beni comuni***

Come detto in precedenza l'elenco delle risorse comuni della comunità è oggi più ampio di un tempo, questo patrimonio va tutelato e gestito, ma prima ancora riconosciuto dalla comunità.

La mancanza di un sistema stabilito di gestione di queste risorse rende critica la loro conservazione

### ***10.3 Auto produzione e fai da te***

Per molti degli abitanti del territorio il fai da te è parte irrinunciabile della vita, sia in molti casi per passione, sia per necessità. L'auto produzione permette di rispondere alle proprie esigenze senza allontanarsi dal territorio, cosa che data la bassa concentrazione di diversi servizi tipica delle aree non urbane, risulta spesso fondamentale.

Questo approccio diffuso necessita di macchine e attrezzature che non tutti possono reperire autonomamente, il diffuso interesse per queste attività la rende un potenziale elemento di aggregazione per gli abitanti, La disponibilità dei macchinari e degli attrezzi non è equamente distribuita e la condivisione delle competenze necessarie per effettuare queste lavorazioni emanciperebbe ulteriormente la comunità.

## *10.4 Cultura e arte*

Promosse dal l'ecomuseo e dalle amministrazioni le iniziative culturali e artistiche nella Valle Grana svolgono un ruolo cruciale nel promuovere la vitalità del territorio, valorizzandolo sia per la comunità locale che per il turismo. Questi eventi e progetti hanno in generale l'obiettivo di consolidare il legame con le tradizioni, affrontare temi di rilevanza sociale e ambientale, e attirare visitatori, creando un impatto positivo a lungo termine.

Eventi musicali e teatrali, spesso ospitati in contesti storici come chiese e piazze. La musica è un forte elemento di comunità, percepita come parte integrante della cultura. Diversi comuni della valle collaborano con artisti locali e internazionali per realizzare installazioni e mostre, rafforzando l'attrattiva culturale del territorio e stimolando il dialogo su temi contemporanei, come sostenibilità e identità. Iniziative partecipative come laboratori d'arte e artigianato mirano a coinvolgere attivamente la popolazione locale, rafforzando i legami comunitari e incentivando l'uso di risorse locali come materiali per opere artistiche. Alcuni festival ospitano proiezioni di documentari che trattano temi legati alla montagna, al cambiamento climatico e alla storia locale, coinvolgendo esperti e cittadini in dibattiti costruttivi

Queste iniziative attirano visitatori interessati alla cultura, rafforzando il turismo di qualità legato alla montagna e alle tradizioni locali. Spesso eventi e opere affrontano questioni come l'ambiente, l'identità culturale e la globalizzazione, sensibilizzando il pubblico e stimolando la coesione sociale. Coinvolgendo i residenti in queste attività ne si rafforza il senso di appartenenza, contribuendo a combattere lo spopolamento, rendendo la valle un luogo più vivace e attrattivo.

## *10.5 Vendita*

Molti dei prodotti alimentari e artigianali sono venduti attraverso mercati stagionali e spazi promozionali come la "Porta di Valle" del filatoio di Caraglio, gestita da Emotionalp, che combina vendita diretta con la promozione turistica. Parallelamente alcune aziende stanno adottando il commercio online per ampliare il proprio mercato. Diverse filiere, come quella dello zafferano e dei cereali, puntano sulla vendita diretta per accorciare la catena e rafforzare il legame con i consumatori. Resta difficile per le piccole aziende agricole raggiungere i consumatori e uscire dal territorio, conseguentemente c'è una bassa valorizzazione e diffusione del prodotto.



# 11 VISIONE D'INSIEME DELLE NECESSITÀ

Aggregando le necessità specifiche di ogni settore e della comunità si ottiene uno schema (Fig. 11.1) che offre una visione complessiva delle priorità e delle interconnessioni del contesto. Questa rappresentazione dovrebbe essere interpretata come una fotografia dei temi strategici su cui un intervento di riattivazione coordinato potrebbe agire. Intervendendo in modo sinergico, sarebbe possibile generare effetti positivi a catena, favorendo l'innescò di un circolo virtuoso in grado di autosostenersi e di rafforzare, nel tempo, la resilienza e lo sviluppo della comunità e delle sue filiere.

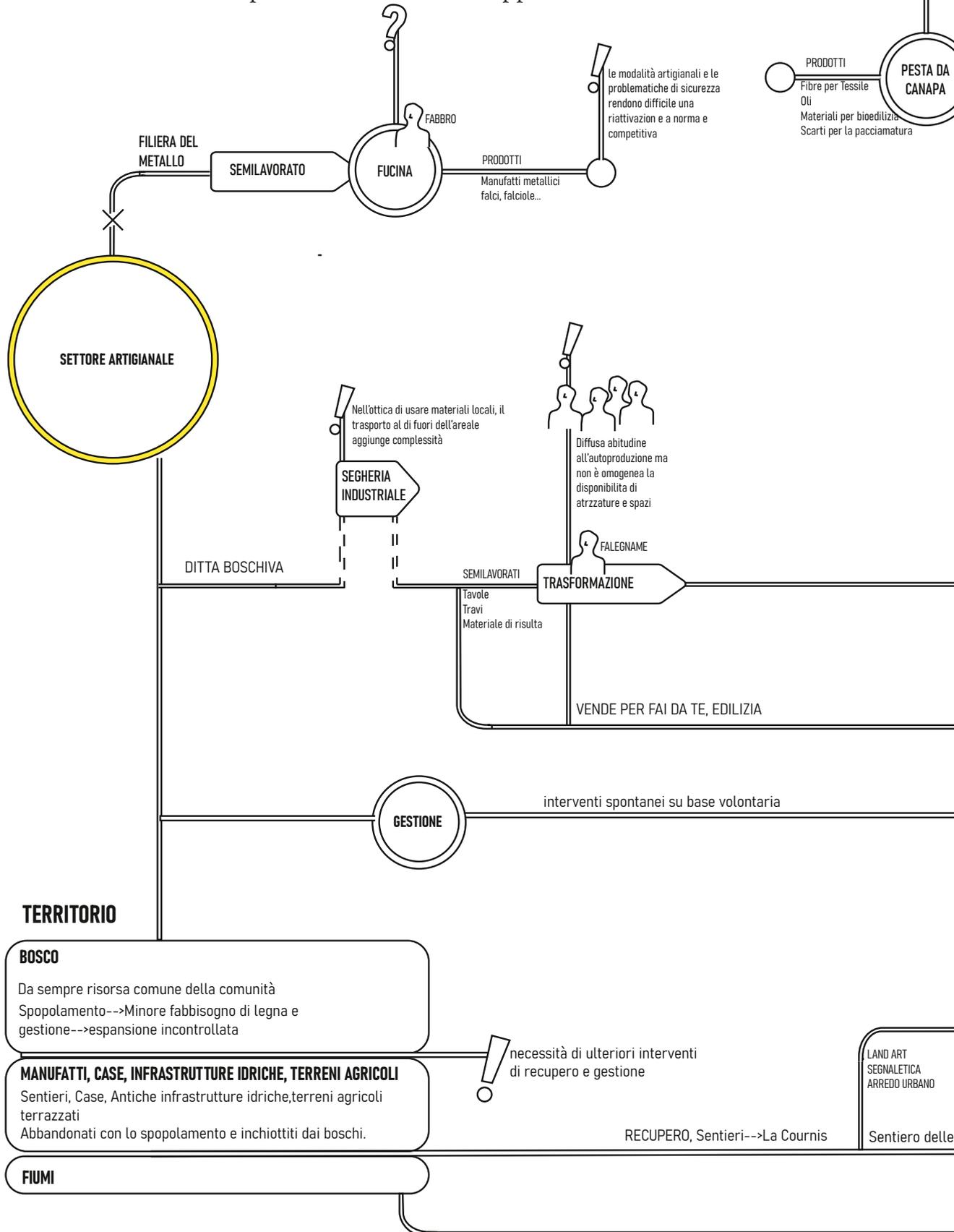


Figura 11.1- Schema visione complessiva delle necessità



# 12 PROSPETTIVE DI RIATTIVAZIONE

## 12. 1 Funzioni vecchie e nuove

Tradizionalmente, i mulini non erano solo macchine per macinare, ma poli produttivi che ospitavano una varietà di attività. Rileggendo questa multifunzionalità in chiave contemporanea è possibile creare uno spazio che soddisfi le attuali esigenze produttive, sociali e culturali, offrendo alla comunità un luogo dove sviluppare autonomia e rafforzare le connessioni interpersonali. Questa trasformazione richiede un aggiornamento delle funzioni tradizionali, introducendo nuove attività che possano rispondere alle necessità emergenti, come il supporto all'auto produzione, l'accesso condiviso a infrastrutture e spazi di lavoro, e la creazione di opportunità economiche.

Un mulino rivitalizzato, quindi, non è solo un luogo fisico, ma un catalizzatore per il cambiamento. Per diventare realmente efficace, deve intrecciare la dimensione produttiva con quella sociale, coinvolgendo attivamente la comunità nella sua gestione e definendo un piano d'azione che favorisca la cooperazione.

Questa strategia mira a rendere il mulino non solo un luogo produttivo, ma un simbolo di rinascita per l'intero areale, capace di rispondere ai bisogni contemporanei e di promuovere un modello di sviluppo sostenibile.

Si procede a considerare una per una le funzioni, da quelle già presenti a quelle nuove emerse dalle necessità contemporanee, al fine di capire per ogniuna quali sono gli aspetti favorevoli e gli ostacoli alla riattivazione

### *Fucina*



#### *Criticità*

La riattivazione di una fucina oggi presenta diverse difficoltà, dovute a fattori economici, tecnologici e normativi che rendono difficile il confronto con le produzioni moderne. La sfida per la riattivazione parte quindi da queste difficoltà: gli strumenti e i processi tipici delle fucine storiche sono legati a modalità artigianali che non reggono il confronto con i metodi industriali attuali. I processi moderni, pur producendo un risultato di qualità leggermente inferiore, sono notevolmente più competitivi dal punto di vista dei costi. Inoltre, la richiesta di utensili manuali è drasticamente diminuita a causa della meccanizzazione dell'agricoltura e dell'introduzione di macchinari come i taglia erba, che hanno sostituito gli attrezzi tradizionali. Un altro aspetto critico riguarda la sicurezza. Una fucina storica, per sua natura, comporta dei rischi significativi: le macchine e gli impianti di un tempo non sono progettati per rispettare le moderne normative di sicurezza sul lavoro, che oggi impongono standard molto più elevati. Questa problematica non è comune ad altre funzioni storiche come la segheria, ma risulta particolarmente d'intralcio per la riattivazione della fucina, che combinando macchine pericolose e alte temperature rende complicato non solo il mantenimento delle attrezzature originali, ma anche l'introduzione di nuovi metodi che rispettino le normative vigenti.

## ***Potenzialità della Fucina Storica***

Nonostante queste sfide, una fucina potrebbe comunque trovare una sua rinnovata funzione. Anziché cercare di competere con la produzione industriale su grandi volumi, si potrebbe ripensare la fucina come centro di produzione artigianale e artistica. Creando oggetti unici e con un valore aggiunto, un laboratorio di fucina potrebbe trovare una nicchia di mercato, attirando clienti interessati a prodotti artigianali di qualità. Questo approccio permetterebbe di evitare la competizione diretta con l'industria, mirando invece alla valorizzazione del lavoro manuale e della tradizione.

Un Punto di Riferimento per la Comunità

Inoltre, la fucina potrebbe svolgere un ruolo centrale nella comunità, la sua presenza potrebbe diventare essenziale per la manutenzione delle attrezzature agricole o degli strumenti usati dai membri della comunità, contribuendo alla sostenibilità locale e riducendo la necessità di ricorrere a soluzioni esterne.

## ***Pesta da canapa***



La coltivazione della canapa è stata una parte integrante dell'economia agricola tradizionale in molte regioni italiane, inclusa la Valle Grana. Pur essendo oggi una filiera scomparsa a livello locale, il potenziale di questa pianta è enorme grazie alla sua versatilità e al crescente interesse per i suoi molteplici utilizzi.

### ***Varie Possibilità***

La lavorazione della canapa offre un ampio spettro di prodotti che potrebbero avere un impatto significativo sia sul mercato che sull'economia locale: dalla sua lavorazione si possono ottenere fibre utili per la produzione tessile, per la bio edilizia e per la produzione di carte speciali. La parte legnosa, utile per la pacciamatura e la realizzazione di materiali biotecnici. Per non parlare della produzione di olio. Come lo era una volta è una filiera con molto potenziale. La canapa è oggi al centro di un rinnovato interesse per il suo ruolo chiave nell'agricoltura sostenibile e nell'economia circolare. Una filiera locale non solo stimolerebbe l'economia della Valle Grana, ma promuoverebbe anche un modello di produzione rispettoso dell'ambiente e orientato alla valorizzazione delle risorse locali.

## ***Idroelettrico***



L'energia idroelettrica rappresenta una delle soluzioni rinnovabili più adatte ai contesti montani come la Valle Grana. In particolare, l'implementazione di impianti di piccola scala potrebbe contribuire in maniera significativa all'autonomia energetica delle comunità locali, senza compromettere l'equilibrio ambientale.

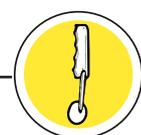
### ***Piccoli impianti per grandi risultati***

I grandi impianti idroelettrici, pur avendo un'elevata capacità di generazione, causano notevoli problematiche ambientali, tra cui alterazioni degli alvei fluviali e danni agli ecosistemi. Al contrario, le soluzioni di dimensioni più contenute, basate su derivazioni limitate a poche centinaia di metri, offrono un impatto ambientale ridotto. Tali impianti potrebbero generare energia sufficiente per soddisfare il fabbisogno delle comunità locali, alimentando macchinari condivisi e garantendo il riscaldamento di spazi comuni, promuovendo un sistema integrato e autosufficiente.

## *Sfide normative e vantaggi economici*

Tuttavia, l'impatto di progetti idroelettrici su scala ridotta è limitato da alcune complicanze normative. Nel contesto attuale, un gruppo di autoconsumo può accedere all'energia auto prodotta soltanto attraverso la rete nazionale, ad eccezione del proprietario diretto dell'impianto, che ne beneficia pienamente. Gli altri utenti possono trarre vantaggio da un incentivo di circa 10 centesimi per kWh consumato proveniente dall'impianto, una cifra non sempre sufficiente a incentivare l'investimento iniziale. Nonostante questa limitazione, l'energia in eccesso immessa nella rete rappresenta una fonte di reddito rilevante per chi gestisce l'impianto. Inoltre, l'energia prodotta localmente offre un significativo contributo alla sostenibilità economica ed ecologica della valle. Un piccolo impianto idroelettrico potrebbe essere strategicamente collegato ad altre iniziative comunitarie, come mulini, falegnamerie e laboratori condivisi, alimentandoli con energia rinnovabile e sostenibile. Questa sinergia rafforzerebbe l'autonomia del territorio, garantendo benefici economici e ambientali a lungo termine.

## *Segheria*



La riattivazione di una segheria alimentata ad acqua in un contesto come quello della Valle Grana potrebbe rappresentare un'opportunità unica, con una produzione focalizzata su semilavorati di qualità per soddisfare sia esigenze locali sia interessi di mercato.

### *Una produzione locale e sostenibile*

Una segheria ad acqua, pur non potendo competere con la produttività e la precisione degli impianti moderni, trova il suo valore in un approccio differente. La possibilità di reperire e lavorare i tronchi direttamente in loco consente di ridurre significativamente i costi e le complicazioni legate al trasporto, un aspetto particolarmente importante per le aree più isolate della valle. Questo tipo di lavorazione risponde alle esigenze della comunità, offrendo legname da costruzione per ristrutturazioni locali o interventi personali.

Inoltre, il legname prodotto, unico per qualità ed espressività, può essere destinato agli artigiani della zona o al laboratorio di falegnameria, garantendo una filiera corta e sostenibile. Questo tipo di semilavorati è particolarmente apprezzato da chi cerca materiali locali e autentici, che portano con sé una storia e un legame con il territorio. La segheria non è solo uno strumento per la comunità, ma anche una potenziale fonte di reddito. I semilavorati di alta qualità, provenienti da una lavorazione attenta e rispettosa delle risorse naturali, possono essere valorizzati nel mercato di nicchia dell'artigianato storico e del design. La connessione con un laboratorio di falegnameria collettivo rafforza ulteriormente questa sinergia, offrendo un utilizzo concreto al legname prodotto. Questa segheria rappresenterebbe un passo verso una maggiore autonomia per la comunità. Fornendo i materiali necessari per le attività locali, potrebbe rispondere a una serie di necessità pratiche: dal legname da costruzione per ristrutturazioni agli interventi di land art o di riqualificazione del territorio. Inoltre, sfruttando risorse come i boschi circostanti, potrebbe contribuire a una gestione forestale più sostenibile, legata al recupero di terreni e sentieri in abbandono.



Una macina progettata per la comunità risponde alla crescente esigenza di piccoli produttori e aziende agricole che desiderano macinare i propri prodotti localmente, senza doversi affidare a strutture esterne. Questo impianto permetterebbe di macinare una vasta gamma di prodotti, dai cereali alle castagne, utilizzando la macinatura su pietra per ottenere migliori qualità organolettiche e nutritive, un aspetto che sta guadagnando attenzione anche nel mercato.

La macina nasce dalla necessità di chi lavora nel territorio di creare una filiera chiusa e locale, che vada a vantaggio sia dei grandi produttori, come Giorgis, che oggi sono costretti a spostare i loro prodotti fuori dalla zona a causa dell'assenza di una macina, sia dei piccoli coltivatori che, pur producendo in piccole quantità, faticano a trovare chi si occupi del macinato in conto terzi. Questa struttura rappresenterebbe quindi una soluzione ideale per rendere la comunità più autonoma dal punto di vista produttivo, permettendo allo stesso tempo la creazione di prodotti di alta qualità che potrebbero essere venduti sul mercato.

Inoltre, legando questa macina al resto del polo multifunzionale, sarebbe possibile immaginare l'implementazione di altre attività comuni, come la panificazione, che potrebbero essere svolte in spazi condivisi, integrando ulteriormente la produzione locale e sostenibile.

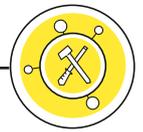
## Laboratorio di trasformazione condiviso



Un laboratorio per la trasformazione alimentare condiviso rappresenta una risorsa fondamentale per i piccoli produttori di ortofrutta e cereali. Questo spazio consentirebbe loro di trasformare i propri prodotti senza la necessità di spostarli fuori dal territorio e senza dover ricorrere a conto terzi. Le attività che potrebbero essere svolte vanno dalla produzione di succhi, sughi e marmellate alla panificazione. In particolare, il laboratorio potrebbe essere collegato alla macina per la lavorazione delle farine, creando un flusso produttivo integrato.

Questa iniziativa nasce dalla difficoltà che molti piccoli produttori affrontano nel trovare conto terzi disposti a lavorare con piccole quantità di prodotto. Di solito, i produttori si trovano a dover immagazzinare i loro prodotti per periodi più lunghi del previsto, rischiando di perdere parte del raccolto. Inoltre, il laboratorio risponde a una problematica legata alle normative: i piccoli produttori devono rispettare gli stessi standard igienico-sanitari e di sicurezza richiesti per le grandi aziende agricole, un onere che diventa difficile da gestire senza un adeguato supporto. Un laboratorio condiviso allevia queste difficoltà, offrendo uno spazio conforme alle normative, ma accessibile anche ai produttori con piccole quantità. Con questa soluzione, i produttori non solo riducono i costi legati alla trasformazione, ma contribuiscono anche a una filiera più sostenibile e a un maggiore valore aggiunto per i prodotti trasformati localmente. La riattivazione di una pressa per la produzione di olio di noci, sidro di mele in seguito ad una successiva fermentazione, e altri prodotti alimentari. Inserita nel contesto polifunzionale del mulino permette di coprire un'altra area delle trasformazioni alimentari.

## *Laboratorio artigianale condiviso*



Il laboratorio di falegnameria associato alla segheria rappresenta un'opportunità importante per espandere la filiera locale, con ricadute positive sulla comunità. Questo spazio non solo favorirebbe l'incontro e lo scambio tra diversi professionisti, artisti e amatori del settore, ma offrirebbe anche occasioni di cooperazione e crescita che, attualmente, sono difficili da trovare nel territorio.

Le principali attività del laboratorio includono la realizzazione di lavori di falegnameria, la riparazione di strumenti meccanici per la comunità e la produzione di oggetti artigianali e artistici, come arredi e sculture. Inoltre, i manufatti realizzati in questo laboratorio potrebbero trovare diverse applicazioni virtuose sul territorio: dalla vendita e l'esposizione in un negozio espositivo dedicato all'artigianato locale, agli interventi di land art e arredo urbano lungo i sentieri e nelle aree in fase di recupero. In questo modo, il legno proveniente dai boschi locali tornerebbe a popolare il paesaggio con rinnovata espressività, contribuendo a dare nuova vita al territorio. Un ulteriore valore aggiunto di questo laboratorio è la potenziale connessione diretta con la segheria locale, che fornirebbe il legname necessario per i progetti. Questo creerebbe una filiera chiusa, ottimizzando l'uso delle risorse locali e promuovendo l'autosufficienza e il riciclo all'interno della comunità. In questo modo, lo spazio si trasformerebbe in un laboratorio multifunzionale, pronto a rispondere alle diverse necessità della comunità, sostenendo sia la manutenzione che la produzione artigianale.

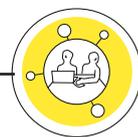
## *Spazio culturale*



Lo spazio culturale è pensato come un luogo versatile, ideale per ospitare una vasta gamma di incontri ed eventi culturali, finalizzati a portare attenzione sul territorio e sul polo produttivo multifunzionale. Questo spazio, infatti, potrebbe diventare un punto di riferimento sia per i residenti che per i turisti, contribuendo a valorizzare la cultura e i prodotti locali. L'organizzazione di concerti di corali occitane, conferenze con storici e artisti, mostre e incontri con numerosi altri esperti e creativi, offrirebbero un palcoscenico per le tradizioni locali e contemporanee, creando occasioni di incontro e di scambio culturale e aggiungendo attrattiva al territorio.

Ma l'aspetto che rende questo spazio ancora più significativo è il suo ruolo nel costruire una comunità attorno a questi luoghi. Oltre agli eventi culturali, lo spazio sarebbe ideale per momenti di confronto tra i membri della comunità, per riflettere insieme su come gestire e riattivare queste strutture in modo collettivo. Questo processo partecipativo permetterebbe di sviluppare un'offerta culturale che risponda alle reali necessità delle persone, facendo emergere idee e proposte concrete che coinvolgano tutti i membri della comunità e allo stesso tempo sviluppando un'agenda di eventi a sostegno del resto della rete.

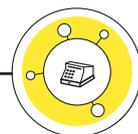
## *Occasioni per i giovani e spazio di coworking*



Uno spazio di coworking condiviso e sempre accessibile rappresenta una grande opportunità per i giovani, gli studenti e i lavoratori, offrendo loro un luogo dove svolgere attività professionali e di studio senza doversi allontanare dal territorio. Questo spazio, dotato di computer, connessione internet e tutti gli strumenti necessari per attività lavorative, sarebbe in grado di rispondere a diverse necessità pratiche, come l'accesso a Internet, che in molte zone isolate non è sufficientemente garantito.

Il coworking nasce proprio dalla difficoltà che molti giovani hanno nel trovare un luogo adeguato dove svolgere le loro mansioni professionali, specialmente per chi lavora da remoto. Potendo contare su uno spazio funzionale e ben attrezzato, si potrebbe incentivare la permanenza sul territorio, riducendo la necessità di spostamenti quotidiani e creando nuove occasioni di scambio tra persone che vivono nella stessa area. Questa iniziativa non solo permetterebbe ai giovani di rimanere nella comunità, ma favorirebbe anche l'interconnessione tra loro, creando un ambiente di lavoro collaborativo che potrebbe generare nuove opportunità professionali. Ogni giovane che decide di restare è fondamentale per invertire il trend di spopolamento, poiché il legame tra le persone e il territorio è essenziale per rafforzare il tessuto sociale e produttivo della zona.

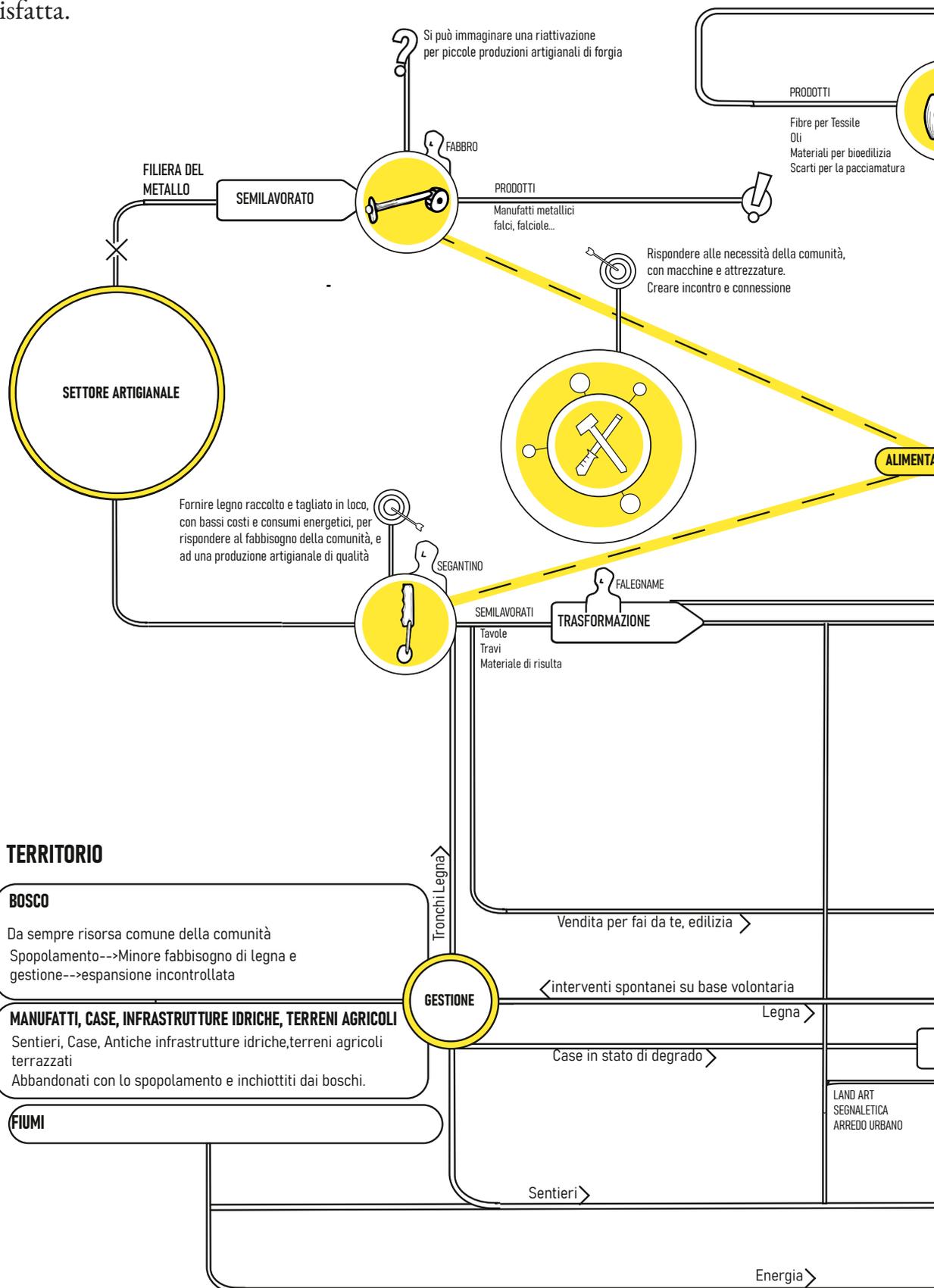
## *Negozio - Spazio espositivo*

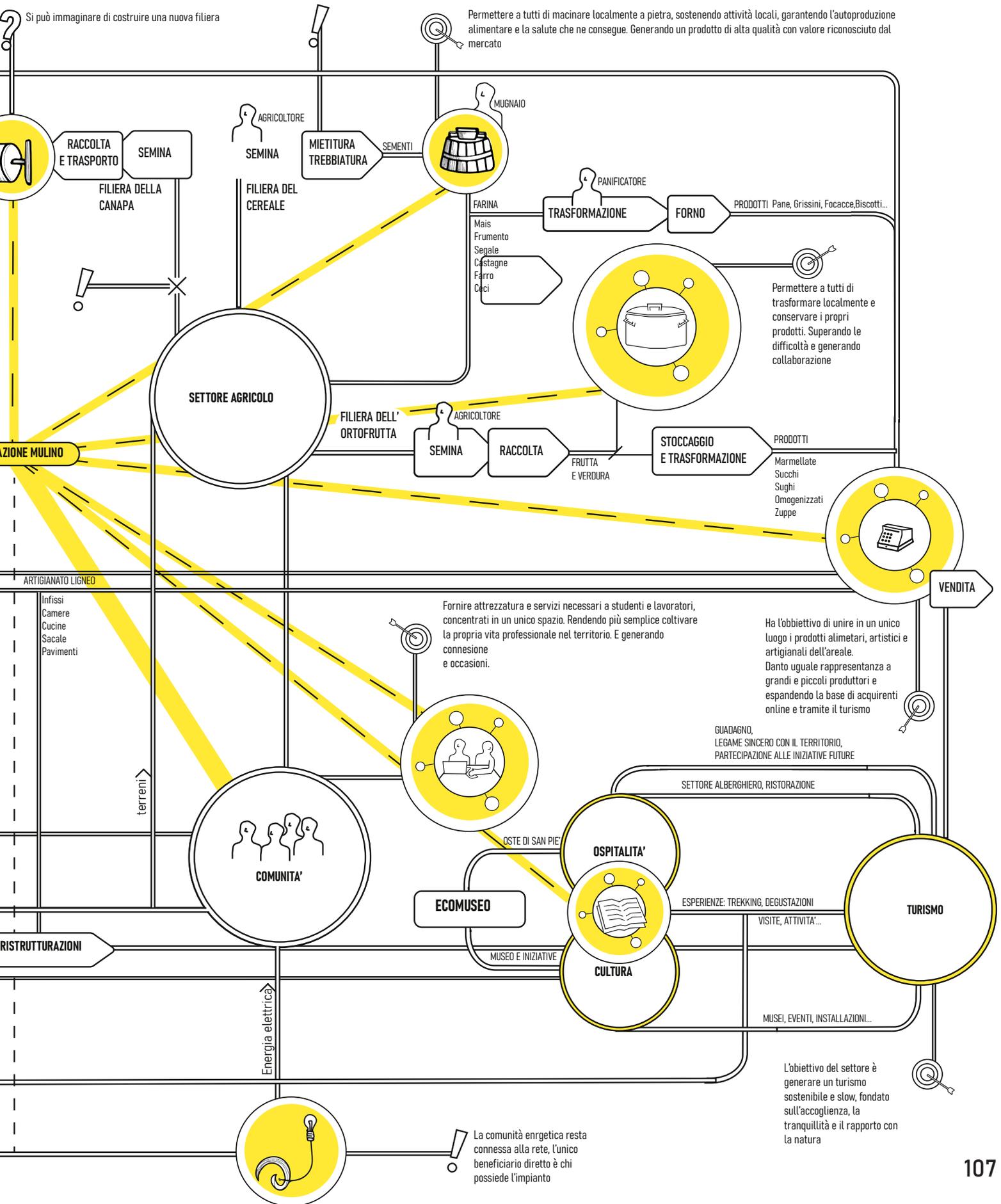


Il negozio-spazio espositivo nasce con l'obiettivo di diventare un punto di riferimento per la vendita di prodotti alimentari e artigianali della valle, realizzati sia all'interno del sistema del mulino che da altre realtà locali. Questo spazio sarà una vetrina per le eccellenze territoriali, creando visibilità per i prodotti e le piccole imprese locali. Il negozio intende integrarsi in una rete produttiva più ampia, collegandosi a luoghi come il filatoio di Caraglio e sfruttando una vendita parallela online. Questo approccio amplierà la visibilità dei prodotti locali, portandoli a un pubblico nazionale e internazionale, diventando un punto di distribuzione fisico e digitale che unisce tradizione e opportunità globali. Rispondendo alla necessità di un luogo per promuovere i prodotti locali, il negozio sarà una vetrina del territorio e un centro di aggregazione per le imprese, sostenendo la crescita e la sostenibilità economica della valle. Non sarà solo un punto vendita, ma uno strumento di valorizzazione dell'intera area, favorendo la collaborazione tra imprenditori e la crescita della comunità.

## 12.2 Necessità e Funzioni

In questo schema (Fig12.1), che parte dalla stessa rappresentazione delle filiere della comunità e delle loro interconnessioni utilizzata in precedenza per evidenziare le necessità, si ipotizza quale impatto avrebbe una riattivazione. Ogni funzione introdotta si collega direttamente a una delle necessità precedentemente identificate, rispondendo a specifiche carenze o opportunità individuate all'interno del contesto locale. Lo schema proposto rappresenta l'ipotetica entrata in funzione simultanea di queste nove funzioni, ciascuna delle quali viene inserita nel punto esatto in cui precedentemente si trovava la corrispondente necessità non soddisfatta.





Si può immaginare di costruire una nuova filiera

Permettere a tutti di macinare localmente a pietra, sostenendo attività locali, garantendo l'autoproduzione alimentare e la salute che ne consegue. Generando un prodotto di alta qualità con valore riconosciuto dal mercato

RACCOLTA E TRASPORTO SEMINA  
FILIERA DELLA CANAPA

AGRICOLTORE SEMINA  
FILIERA DEL CEREALE

MIETITURA TREBBIATURA SEMENTI

MUGNAIO  
FARINA  
Mais Frumento Segale Castagne Farro Ceci

PANIFICATORE TRASFORMAZIONE FORNO  
PRODOTTI Pane, Grissini, Focacce, Biscotti...

Permettere a tutti di trasformare localmente e conservare i propri prodotti. Superando le difficoltà e generando collaborazione

SETTORE AGRICOLO

FILIERA DELL'ORTOFRUTTA

AGRICOLTORE SEMINA RACCOLTA  
FRUTTA E VERDURA

STOCCAGGIO E TRASFORMAZIONE  
PRODOTTI Marmellate Succhi Sughi Omogenizzati Zuppe

SEZIONE MULINO

ARTIGIANATO LIGNEO

Infissi Camere Cucine Sacale Pavimenti

Fornire attrezzatura e servizi necessari a studenti e lavoratori, concentrati in un unico spazio. Rendendo più semplice coltivare la propria vita professionale nel territorio. E generando connessione e occasioni.

Ha l'obiettivo di unire in un unico luogo i prodotti alimentari, artistici e artigianali dell'areale. Danto uguale rappresentanza a grandi e piccoli produttori e espandendo la base di acquirenti online e tramite il turismo

VENDITA

GUADAGNO, LEGAME SINCERO CON IL TERRITORIO, PARTECIPAZIONE ALLE INIZIATIVE FUTURE

terreni

COMUNITA'

OSTE DI SAN PIE'

ECOMUSEO

OSPITALITA'

CULTURA

SETTORE ALBERGHIERO, RISTORAZIONE

ESPERIENZE: TREKKING, DEGUSTAZIONI

VISITE, ATTIVITA'...

TURISMO

MUSEI, EVENTI, INSTALLAZIONI...

RISTRUTTURAZIONI

Energia elettrica

La comunità energetica resta connessa alla rete, l'unico beneficiario diretto è chi possiede l'impianto

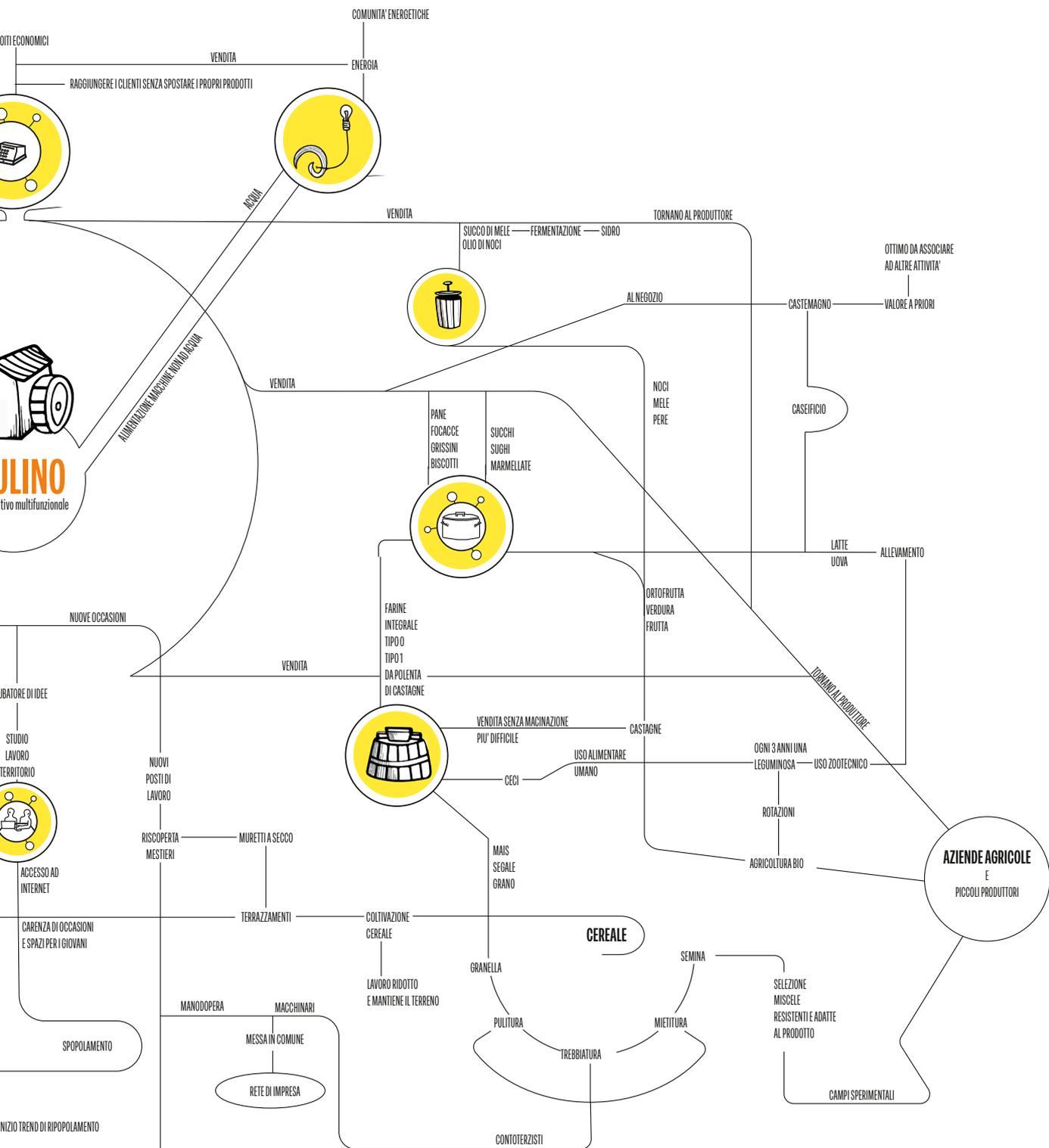
L'obiettivo del settore è generare un turismo sostenibile e slow, fondato sull'accoglienza, la tranquillità e il rapporto con la natura



# Sinergia tra le funzioni

Per garantire l'efficacia auspicata del sistema, è cruciale analizzare le interconnessioni tra le diverse funzioni citate, al fine di costruire un meccanismo integrato e sostenibile. Ogni funzione non deve essere vista come un'unità isolata, ma come un nodo in una rete in cui gli output di una funzione possono diventare gli input di un'altra, alimentando così un ciclo virtuoso.

Lo schema proposto illustra questi legami ideali, mettendo in evidenza come le funzioni possano sostenersi reciprocamente, evitando dispersioni di risorse e massimizzando i benefici per la comunità. Questo approccio sinergico non solo migliora l'efficienza operativa del mulino, ma crea anche un ecosistema resiliente, capace di adattarsi e rispondere alle esigenze emergenti.



## 12.4 Sistema di sostentamento

### *alternativo*

Per far sì che la riattivazione sia competitiva nel mercato, oltre che utile alla comunità, così da raggiungere gli effetti desiderati, è fondamentale comprendere e bilanciare le due dimensioni del guadagno che lo renderebbero sostenibile e capace di produrre impatti a lungo termine.

#### **1. Il sistema interno rivolto alla comunità**

Questo aspetto è basato su uno scambio non monetario, ma incentrato su valore di prodotto e manodopera. La gestione collettiva consente ai membri della comunità di accedere a servizi e risorse del mulino (come spazi di lavoro, laboratori di trasformazione, supporto per la manutenzione e produzione), restituendo contributi in termini di tempo, competenze o prodotti. Questo modello rafforza l'autonomia e la coesione comunitaria, minimizzando la dipendenza da risorse esterne e valorizzando i legami locali.

#### **2. Lo scambio con il mercato esterno**

Parallelamente, il mulino deve interagire con il mercato esterno attraverso:

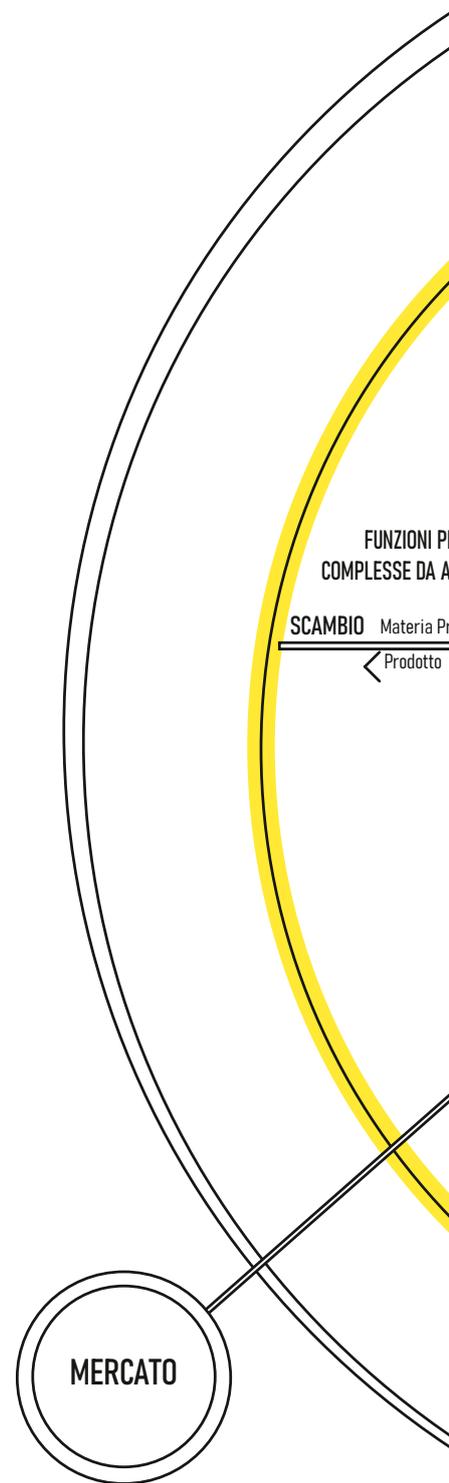
Produzione artigianale di alto livello, come farine pregiate, prodotti trasformati, e manufatti artistici.

Effetto sul turismo, attratto dalla valorizzazione del patrimonio locale e dalle iniziative culturali e artistiche organizzate.

Vendite dirette di prodotti locali tramite negozi fisici e piattaforme online, generando ricavi economici diretti.

Questo schema (Fig. 12.3) esplora questa doppia dimensione, che, se realizzata consentirebbe al mulino di essere economicamente sostenibile e, al contempo, di fungere da infrastruttura sociale per la comunità.

Mentre il profitto interno si misurerebbe in benefici collettivi, il guadagno economico derivante dal mercato contribuisce a sostenere e ampliare le attività, creando un circolo virtuoso. L'impatto economico a breve termine, combinato con la costruzione di un'identità culturale e produttiva a lungo termine, favorisce una rigenerazione complessiva dell'area e delle sue comunità.



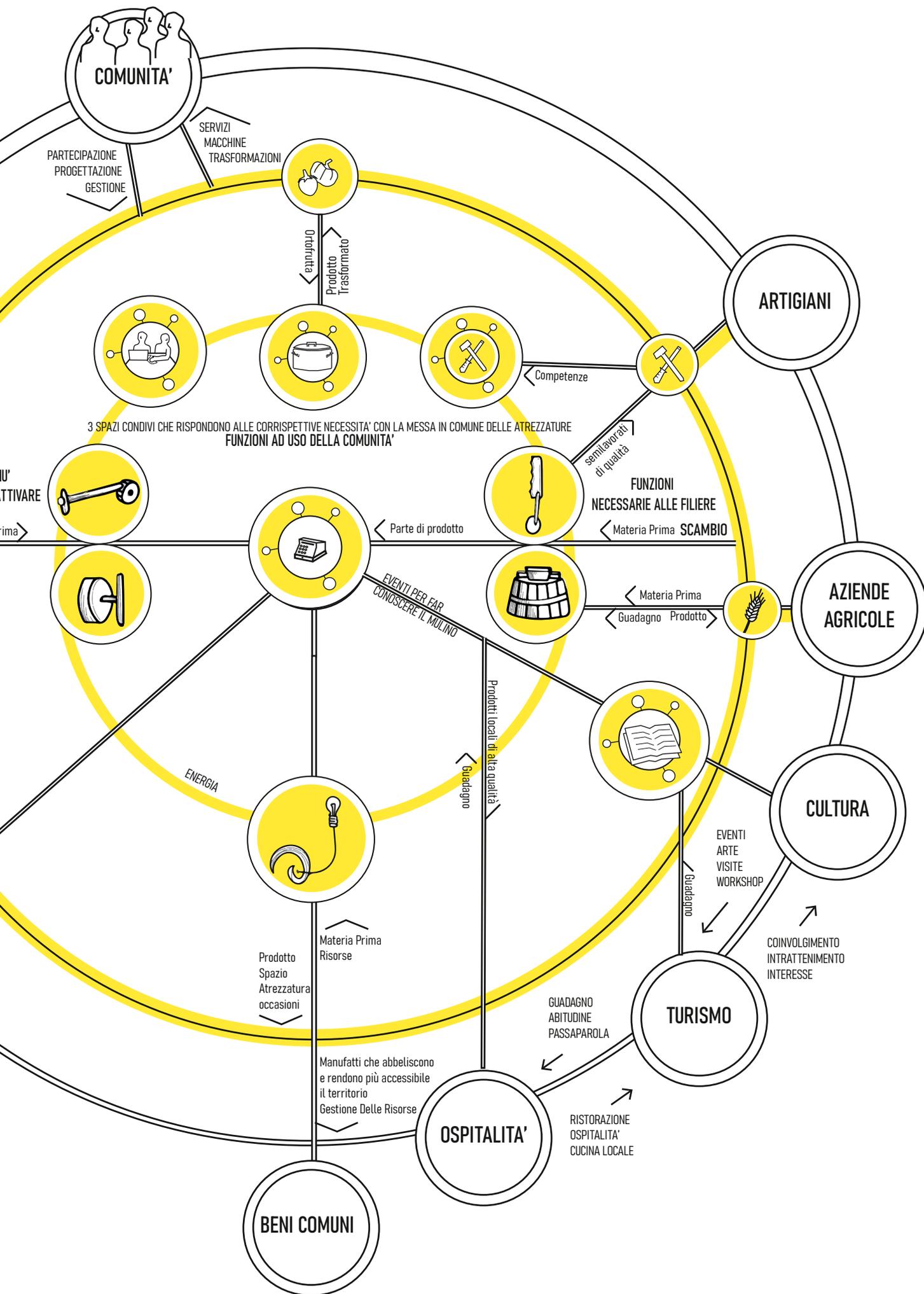


Figura 12.3 - Schema sistema di sostentamento

## *12.5 Sistema di gestione Collettivo*

Per avere una gestione consolidata, capace di adattarsi alle necessità mutevoli e di conseguenza sostenere l'attività, la gestione del mulino deve essere condivisa dalla comunità fin dalla fase di progettazione, con un processo di co-progettazione che coinvolga tutte le persone che, a vario titolo, avranno un ruolo nel suo utilizzo. È fondamentale che la comunità sia parte attiva nelle decisioni e nella definizione delle priorità, e che si crei uno spazio di dialogo continuo. Incontri regolari permetteranno di monitorare l'andamento del progetto, discutere i problemi che emergono, e adattare il sistema di gestione alle necessità in evoluzione.

### **Formazione delle figure chiave**

Per garantire un funzionamento adeguato, sono necessarie figure specializzate che possano amministrare i diversi aspetti del mulino. Cariche temporanee che si occupino di rappresentare gli attori coinvolti, gestire e mantenere gli impianti e le macchine. Queste figure includono:

- **Tecnici delle macchine:** persone che sappiano gestire e mantenere i macchinari storici e le nuove tecnologie che potrebbero essere introdotte.
- **Gestori degli spazi:** figure che si occupino della gestione logistica e operativa degli spazi comuni e delle aree di trasformazione.
- **Rappresentanti delle filiere produttive:** individui con competenze in agricoltura, artigianato o altre attività economiche locali legate al mulino, che possano essere il riferimento del settore che rappresentano.

### **Contrappesi e distribuzione omogenea delle opportunità**

È importante che il sistema di gestione includa dei contrappesi che garantiscano un uso equo e appropriato delle risorse. Ad esempio, deve esserci un meccanismo che assicuri che l'accesso alle risorse del mulino e la partecipazione alle filiere produttive siano distribuiti in modo giusto tra tutti i membri della comunità. I processi decisionali devono essere trasparenti, e le risorse devono essere utilizzate in maniera equilibrata per evitare che alcuni attori prendano il sopravvento su altri.

### **Adattabilità nel tempo**

La gestione del mulino deve evolversi nel tempo per rispondere ai cambiamenti sociali, economici e ambientali. Questo richiede che il sistema di Governance sia flessibile e possa adattarsi alle nuove esigenze e alle sfide che emergono durante la fase operativa. Le modifiche devono essere discusse e concordate in modo partecipativo, coinvolgendo tutti i gruppi interessati. Un aspetto cruciale della gestione partecipata è la comunicazione continua. La creazione di incontri regolari tra i membri della comunità, i tecnici, e gli altri attori coinvolti (come produttori e rappresentanti culturali) è fondamentale per tenere traccia dei progressi, risolvere eventuali conflitti e assicurare che il mulino continui a soddisfare le esigenze della comunità.

# ***13 CRITICITÀ PER LA RIATTIVAZIONE***

## ***13.1 Aspetti infrastrutturali***

### **Recupero e ristrutturazione:**

Per procedere con la ristrutturazione di un mulino, è fondamentale eseguire una valutazione preliminare approfondita, considerando diversi aspetti chiave, per determinare lo stato di conservazione e le necessità specifiche di intervento. La ristrutturazione deve essere affrontata in modo strutturato, partendo dai seguenti punti:

### **Stato dell'edificio:**

L'edificio deve essere ispezionato per verificare la solidità delle fondamenta, delle pareti, dei solai e del tetto. Le rotture, le crepe, l'umidità o le infiltrazioni d'acqua sono problematiche comuni nei mulini, data la vicinanza con i fiumi. Inoltre, se l'edificio ha un valore storico potrebbero essere necessari interventi di restauro architettonico per preservare gli elementi originali e garantire la conformità alle normative per i beni culturali. Cit alla tesi sul restauro conservativo

### **Infrastrutture Idrauliche:**

Canali e derivazioni: Bisogna verificare la condizione dei canali di alimentazione dell'acqua, dei bacini di accumulo e delle derivazioni. Questi devono essere ripristinati o rinnovati, in base alle necessità, per garantire un apporto costante di acqua

### **Sistema Meccanico e Macchinari:**

È essenziale verificare l'usura delle ruote idrauliche, dei meccanismi di trasmissione e delle macine stesse. In molti casi, questi impianti richiederanno il restauro o la sostituzione per garantirne l'efficienza operativa.

### **Costi di Ristrutturazione**

I costi di ristrutturazione possono variare ampiamente a seconda della complessità del progetto, ma in generale una ristrutturazione completa di un mulino potrebbe oscillare tra i 100.000 e i 500.000 euro o anche oltre. Questo dipende dalle condizioni iniziali dell'impianto, dall'ampiezza dei lavori necessari (in particolare per le strutture idrauliche) e dalle normative locali in vigore.

## ***13.2 Aspetti normativi***

La riattivazione di un mulino è ostacolata da aspetti normativi e di sicurezza. Gli impianti originali, a causa della lunga inattività, non sono conformi agli attuali requisiti di sicurezza e igiene. Sebbene queste barriere siano superabili, richiedono investimenti significativi. Ecco alcuni degli aspetti cruciali da considerare:

### ***Sicurezza Alimentare***

#### ***Sistema HACCP:***

La creazione di un sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è obbligatoria per tutte le attività che manipolano alimenti. Questo sistema prevede un'analisi approfondita dei rischi e il controllo dei punti critici per prevenire contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche lungo l'intera filiera produttiva.

#### ***Regolamenti Europei:***

Regolamento CE 852/2004: Stabilisce le norme igieniche per i processi di produzione alimentare, con la necessità che strutture, macchinari e metodi operativi siano conformi.

Regolamento CE 178/2002: Definisce i principi generali della legislazione alimentare, inclusa la rintracciabilità degli alimenti, per garantire la sicurezza del consumatore.

Registrazione come Operatore del Settore Alimentare (OSA): Ogni attività che produce o distribuisce alimenti deve registrarsi presso l'autorità sanitaria locale (ASL), assicurandosi che i locali e le operazioni siano conformi alle normative sanitarie.

Autorizzazioni e controlli: Prima dell'avvio, le attrezzature e i locali devono essere approvati dagli organi competenti (ad esempio, ASL), per garantire che siano rispettati gli standard di igiene e sicurezza.

### ***Sicurezza Sul Lavoro***

***Valutazione dei Rischi (DVR):*** È necessario redigere un Documento di Valutazione dei Rischi per identificare e mitigare i pericoli associati all'uso di macchinari e all'esposizione a polveri alimentari o altre condizioni rischiose.

#### ***Normativa sulla Sicurezza (D.Lgs. 81/2008):***

Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP): Designare una persona responsabile per garantire che le misure di sicurezza siano implementate correttamente.

***Formazione dei Lavoratori:*** I lavoratori devono essere adeguatamente informati sui rischi specifici e sulle misure di sicurezza da adottare, come la gestione di polveri e l'uso di dispositivi di protezione individuale (DPI).

***Prevenzione Incendi e Primo Soccorso:*** È fondamentale prevedere misure di prevenzione incendi e un piano di primo soccorso.

***Prevenzione Malattie Professionali:*** Per lavorazioni che generano polveri (ad esempio, macinazione di farine), è necessario installare sistemi di ventilazione adeguati per proteggere la salute dei lavoratori.

***Macchinari:*** I macchinari devono rispettare le normative della Direttiva Macchine (2006/42/CE) e possedere le certificazioni di sicurezza CE per garantire che siano sicuri e conformi agli standard europei.

Seppur non invalicabili, le normative relative alla sicurezza alimentare e sul lavoro rappresentano un ostacolo significativo. Un'adeguata valutazione delle condizioni esistenti, seguita da investimenti in adeguamenti strutturali e tecnologici, è essenziale per superare questi ostacoli e rendere operativo un mulino in modo sicuro e conforme alle normative attuali.

### *13.3 Alimentazione ad Acqua*

L'alimentazione a acqua presenta diverse problematiche che vanno affrontate per poter riattivare efficacemente i mulini storici. La principale difficoltà è rappresentata dal recupero delle concessioni per il prelievo dell'acqua, che una volta erano regolate da specifiche autorizzazioni per l'uso dell'acqua per finalità produttive. Queste concessioni, oggi molto difficili da ottenere, erano fondamentali per il funzionamento dei mulini, che dipendevano dalla disponibilità d'acqua nelle vicinanze. Ripristinare questi diritti è una sfida legata sia alla normativa ambientale, che ha spesso visto limitazioni più severe per la protezione delle risorse idriche, sia alla gestione delle risorse naturali in modo sostenibile.

Un altro ostacolo importante è il restauro delle infrastrutture idrauliche, come i canali e le derivazioni, che un tempo convogliavano l'acqua necessaria per muovere le macine. Questi impianti sono spesso stati abbandonati o danneggiati, e il loro recupero è una sfida tecnica e finanziaria significativa. Inoltre, molti di questi canali sono stati interrotti o alterati da costruzioni successive o eventi idrogeologici, il ripristino del sistema di distribuzione richiede quindi interventi complessi.

Un'ulteriore difficoltà è legata alla variabilità stagionale dell'apporto d'acqua, che può compromettere l'affidabilità del sistema. L'acqua disponibile per l'alimentazione cambia notevolmente a seconda della stagione, con picchi nei periodi di pioggia e periodi di scarso apporto nei mesi estivi o di siccità. In passato, per garantire un apporto costante d'acqua, era spesso necessario effettuare interventi diretti sul letto del fiume atti a cambiare la forma della derivazione per accedere all'acqua

# ***14 PROCESSO DI RIATTIVAZIONE-T.O.C.***

La conoscenza del territorio sviluppata durante la fase di ricerca ci permette di scrivere una versione della T.O.C. La riattivazione di un mulino coinvolge diverse sfere, ci sono gli aspetti tecnici, architettonici e normativi che già da soli costituiscono una complessità non indifferente. Parallelamente ci sono gli aspetti sociali e culturali, dovuti all'inevitabile legame con la comunità, che per ottenere un risultato contestuale deve essere coinvolta con diverse modalità.

## ***14.1 Input***

### ***Tecnici e materiali***

Vecchie Infrastrutture idriche e macchine ad acqua, conoscenza del funzionamento meccanico dei meccanismi che le alimentano e le mobilitano. Resoconto del loro stato di deterioramento.

Conoscenza delle normative in materia di sicurezza sul posto di lavoro, sicurezza alimentare e antincendio, e delle carenze degli spazi su questa tematica

Coscienza delle competenze parziali o mancanti inerenti alla riattivazione e all'uso delle macchine.

Tecnici, architetti, progettisti informati sul tema.

Fondi per la ristrutturazione e il sostenimento delle prime fasi di avvio.

### ***Sociali e culturali***

Conoscenza diffusa nella comunità del tema delle macchine ad acqua, nei suoi aspetti storici e nel legame con le filiere.

Riconoscimento delle potenzialità di una riattivazione e della corrispondenza tra le necessità della comunità e le possibili funzioni da riattivare.

Interesse di un nutrito gruppo di membri della comunità a prendere parte in un processo di co-progettazione e successivamente ad essere parte attiva del nuovo sistema.

## ***14.2 Azioni***

### ***Azioni Progettuali riguardanti il coinvolgimento della comunità:***

Call to action e sensibilizzazione: Una prima azione mira, tramite dei dispositivi narrativi, a veicolare l'interesse e le conoscenze per il tema dei mulini. In modo che chi prenderà parte al progetto lo faccia con coscienza del patrimonio coinvolto e del potenziale insito nella riattivazione.

Primo incontro conoscitivo rivolto all'intera comunità con l'obbiettivo di sensibilizzare sul tema ed entrare in contatto con tutte le realtà possibilmente interessate in diverse misure, momento adatto per chiarire la natura aperta e sociale oltre che economica del progetto di riattivazione.

### ***Incontri successivi:***

Rivolti ad un gruppo più ristretto di persone, coinvolte nelle filiere attualmente o storicamente legate alle macchine ad acqua. Tra queste persone è necessario siano presenti figure di riferimento del settore agroalimentare locale, del settore della falegnameria, persone coinvolte in iniziative sociali, culturali e artistiche, professionisti del settore dell'ospitalità e del turismo. Promotori di iniziative

giovanili e lavorative.

Il focus sarà quello di determinare quali sono le funzioni necessarie alla comunità, partendo dagli spunti raccolti nella fase di ricerca. Quali tra queste sono le attività più solide che si sosterebbero sulle proprie gambe e potrebbero essere il centro di questa nuova rete produttiva e quali quelle più critiche.

Per le funzioni inerenti alle trasformazioni si procederà con la progettazione delle filiere, determinando quali piccoli o grandi produttori coinvolgere, quali possono essere gli input e gli output di ognuna delle macchine ad acqua prese in considerazione. Quali sono quelli degli altri processi produttivi già in corso e come li si può legare insieme.

Per le funzioni culturali e sociali si procederà ad individuare gli obiettivi e le necessità della comunità e l'impatto sul turismo.

Tutto ciò porta alla realizzazione di una grande rete di collegamenti che giustifichino e diano struttura alle azioni successive.

Questi attori saranno poi coinvolti nella co-progettazione di un sistema mulino, affiancati da progettisti e altre figure specifiche, si punterà a realizzare la struttura di gestione delle varie funzioni che si intende riattivare.

### ***Con l'obbiettivo di ottenere:***

Un collettivo di gestione che sia in grado di espandere e modificare la struttura del sistema seguendo le necessità della comunità.

Alcune figure che si occupino della gestione delle macchine che ne garantiscano il funzionamento e il corretto utilizzo negli spazi di uso collettivo e in quelli di trasformazione.

Una idea del bacino di possibili utenti coinvolti nelle funzioni rivolte alla collettività e le modalità con cui garantire ad ognuno un accesso equo e sicuro agli spazi.

Una rappresentazione chiara e complessiva delle filiere riguardanti ognuna delle funzioni prese in considerazione, contatto preso con tutti gli attori da coinvolgere e sistema pronto a partire.

Progettazione di un'agenda di eventi culturali e artistici legati al mulino, con il fine di sostenerlo e farlo conoscere.

Progettazione di modalità museali vive che permettano a turisti, scuole e alla comunità di entrare in contatto con un mulino operativo

### ***Azioni Tecniche:***

Realizzazione di un progetto di recupero architettonico e meccanico delle infrastrutture

Restauro dei macchinari storici e acquisto di nuove macchine per rispondere ad eventuali nuove esigenze

Rinnovo delle concessioni per il prelievo dell'acqua

Progetto per la messa a norma degli spazi

### ***Fase operativa:***

Messa in atto dei progetti di restauro seguendo le necessità individuate dalla comunità, messa a norma, riattivazione.

Formazione delle figure specifiche necessarie alle singole funzioni.

Operatività del collettivo di gestione

## ***14.3 Output***

Mulino funzionante e potenzialmente operativo, contenente gli spazi emersi come necessari durante la progettazione.

Sistema di sostegno reciproco tra le funzioni che interconnettendole ne garantisca la sostenibilità.

Determinata una modalità di gestione in mano alla comunità, che possa cambiare nel tempo seguendo il cambiamento delle necessità, il collettivo pronto a incontrarsi regolarmente per aggiustare il tiro e risolvere eventuali problematiche.

Figure specifiche necessarie alla gestione degli spazi individuate, formate e pronte ad agire.

## ***14.4 Outcome***

Mulino riconosciuto come bene proprio da parte della comunità, fase sperimentale-conoscitiva.

Primo utilizzo da parte delle persone coinvolte, determinazione di eventuali problemi.

Sistema di gestione collettivo operativo, in grado di affrontare le problematiche e modellare gli spazi sul cambiamento.

Riattivazione e potenziamento delle filiere locali, prima produzione alimentare e artigianale.

Vendita e esposizione dei prodotti della filiera, primi introiti economici

Inizio eventi culturali previsti per sostenere e far conoscere la realtà.

## ***14.5 Impatto***

1 ANNO

Mulino funzionante con all'interno le funzioni che sono necessarie alla comunità.

Produzione stabile che gli ruota attorno. Primi posti di lavoro per figure di gestione

2 ANNI

Mulino che funziona a pieno regime, rientro economico stabile

Spazio per inserimento lavorativo di nuove figure professionali

Nascita di opportunità

Riconoscimento da parte dei turisti della presenza di questo polo produttivo, culturale e sociale, accresciuta affluenza e guadagno.

5 ANNI

Mulino che funziona stabilmente a pieno regime per la comunità, ne soddisfa le necessità da quelle energetiche a quelle produttive, la rende autonoma e emancipata e allo stesso tempo si autosostiene.

Guadagno stabile per i produttori coinvolti. Nuovi posti di lavoro

Spazio che genera opportunità portando nuove persone nel territorio e dando occasioni ai giovani.

Afflusso turistico stabile spinto dalla presenza del mulino.

## ***15 AZIONE PROGETTUALE***

Giunti alla fine del percorso di ricerca è emersa la necessità di restituire al territorio la comprensione del tema sviluppata, come indicato all'interno della T.O.C infatti, alcuni degli input fondanti del processo di cambiamento finalizzato alla riattivazione sono "La conoscenza diffusa nella comunità del tema delle macchine ad acqua, nei suoi aspetti storici e nel legame con le filiere.

Il Riconoscimento delle potenzialità di una riattivazione e della corrispondenza tra le necessità della comunità e le possibili funzioni da riattivare.

L'interesse di un nutrito gruppo di membri della comunità a prendere parte in un processo di co-progettazione e successivamente ad essere parte attiva del nuovo sistema." Per far sì che questa coscienza e il conseguente interesse, presenti nella popolazione ma sopiti, emergano e crescano diventando il fondamento dei processi successivi è necessario che siano alimentati da degli interventi di comunicazione, quelli a cui si fa riferimento nelle "*Azioni Progettuali riguardanti il coinvolgimento della comunità*".

Questi elementi delineano lo scenario adatto a concepire una restituzione che veicoli le deduzioni della tesi alla popolazione in modo trasversale, con un linguaggio comprensibile e informale

### ***Obiettivo:***

L'intervento di comunicazione ha quindi come scopo principale sensibilizzare e coinvolgere la comunità nella riattivazione del mulino. Utilizzando strumenti visivi come pannelli, graphic novel e installazioni, si mira a far emergere il legame tra il mulino, la storia locale e le potenzialità di sviluppo future.

### ***Target:***

L'intervento è destinato a raggiungere tutta la comunità, con un focus trasversale per informare e sensibilizzare sia gli abitanti locali che i possibili futuri attori coinvolti nel progetto. L'obiettivo è accrescere l'interesse verso il progetto e creare una base solida di consapevolezza da cui avviare il cambiamento.

### ***Contenuto e Linguaggio:***

I messaggi principali mirano a raccontare una storia condivisa che intreccia elementi storici, sogni e idee della comunità. La narrativa si sviluppa in un contesto ipotetico dove il mulino diventa il punto focale che attiva connessioni, sia fisiche (attraverso il territorio e le macchine), sia metaforiche (le energie e le idee che si muovono al suo interno). Questo racconto si nutre delle voci locali, dei sogni e delle visioni per un futuro comune.

Il linguaggio scelto è quello artistico e narrativo, sfruttando il folklore e le tradizioni locali, spesso utilizzati per veicolare messaggi significativi. Questo approccio non solo è in sintonia con la cultura del territorio, ma permette anche di costruire un messaggio potente e coinvolgente.

## 15.1 *Grafic Novel e Installazione:*

Il risultato di questa restituzione è un dispositivo visivo che racconta la storia di un mulino ideale, progettato come una proiezione dei sogni dei personaggi coinvolti. Il mulino diventa un luogo fantastico dove le idee prendono vita. Questo strumento permette a ciascun membro della comunità di vedersi rappresentato all'interno del racconto, coinvolgendolo personalmente.

Questo prodotto grafico sarà restituito al territorio in due modalità, una in formato cartaceo come un pieghevole, concepito per essere portato con se dagli abitanti, una seconda restituzione consisterà invece in una mostra dove questo prodotto grafico, associato al resto degli schemi prodotti durante la ricerca, sarà esposto in prossimità di un mulino con la funzione di punto di riferimento per il territorio, offrendo un'occasione di riflessione e connessione tangibile con il progetto.



## *Tavola 1-Contesto storico*

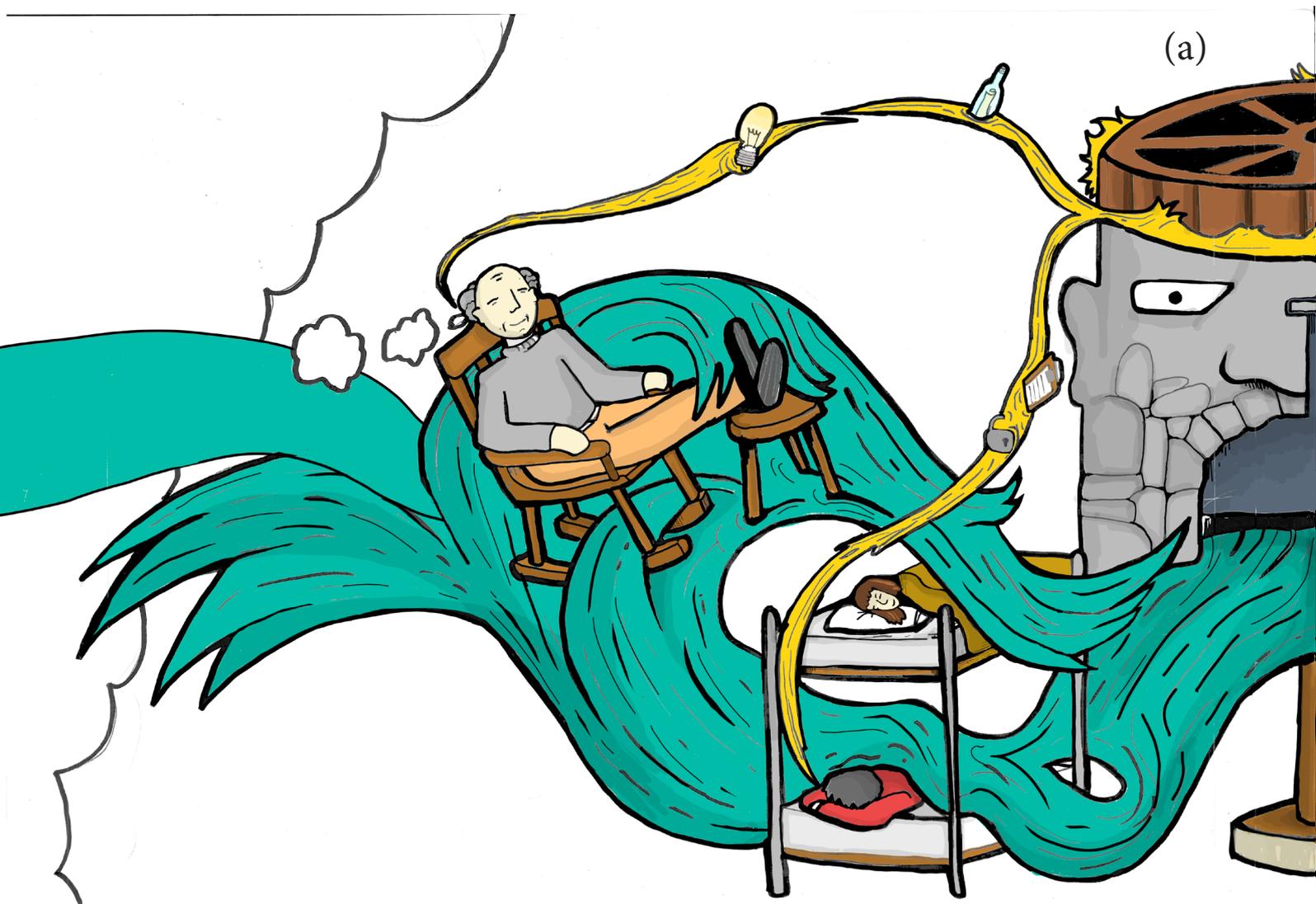
Per quanto artistica e di conseguenza semplificata, una narrazione del contesto finalizzata a veicolare questi messaggi non può che partire da una rappresentazione del contesto storico, le prime due tavole rappresentano come era la vita nelle borgate, nella parte alta sono rappresentate le cave e l'estrazione della pietra per la costruzione dei tetti, nella parte bassa alcuni elementi della vita di tutti i giorni e la mietitura del grano



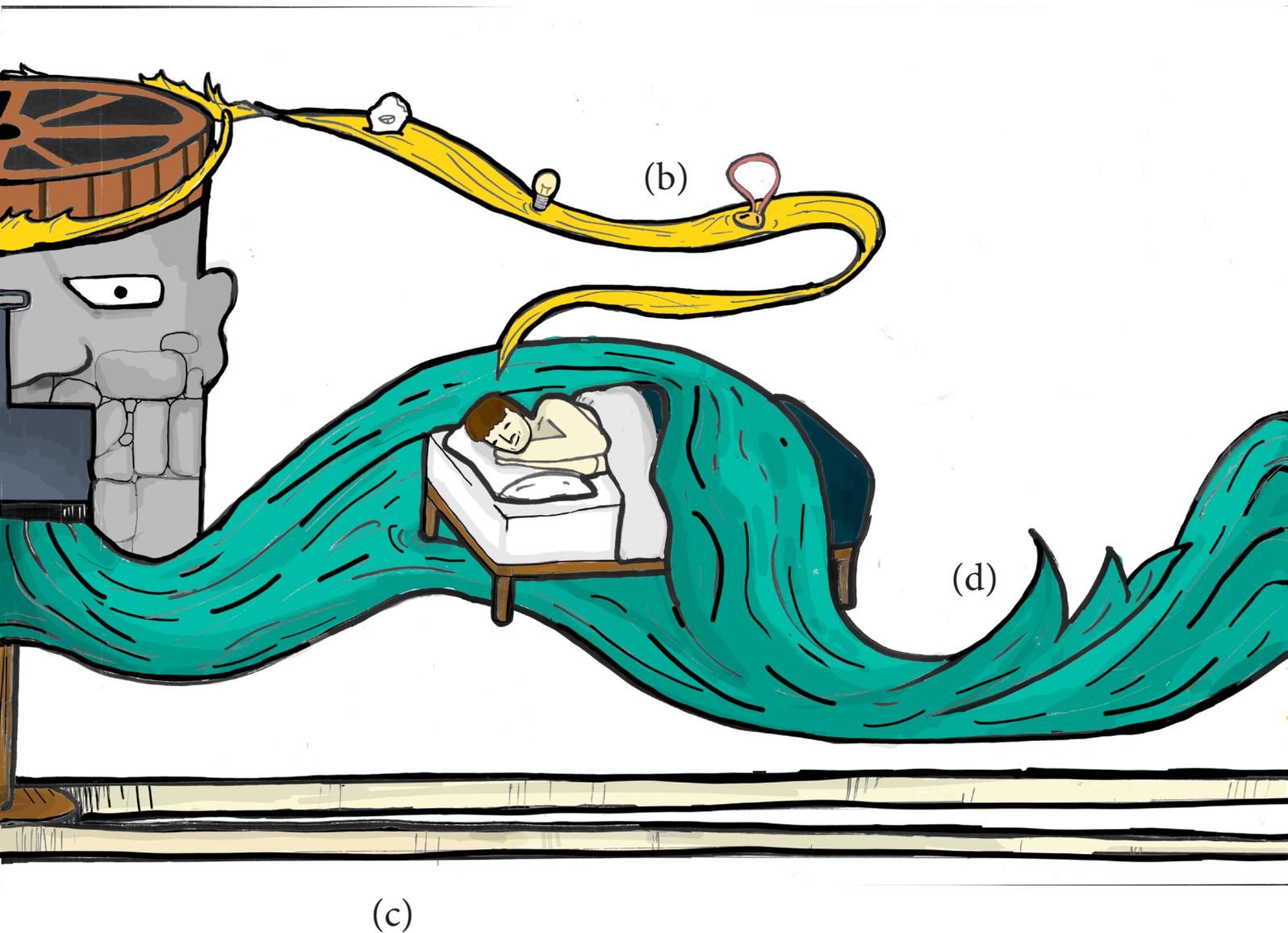
## *Tavola 2-Sogno come Metafora:*

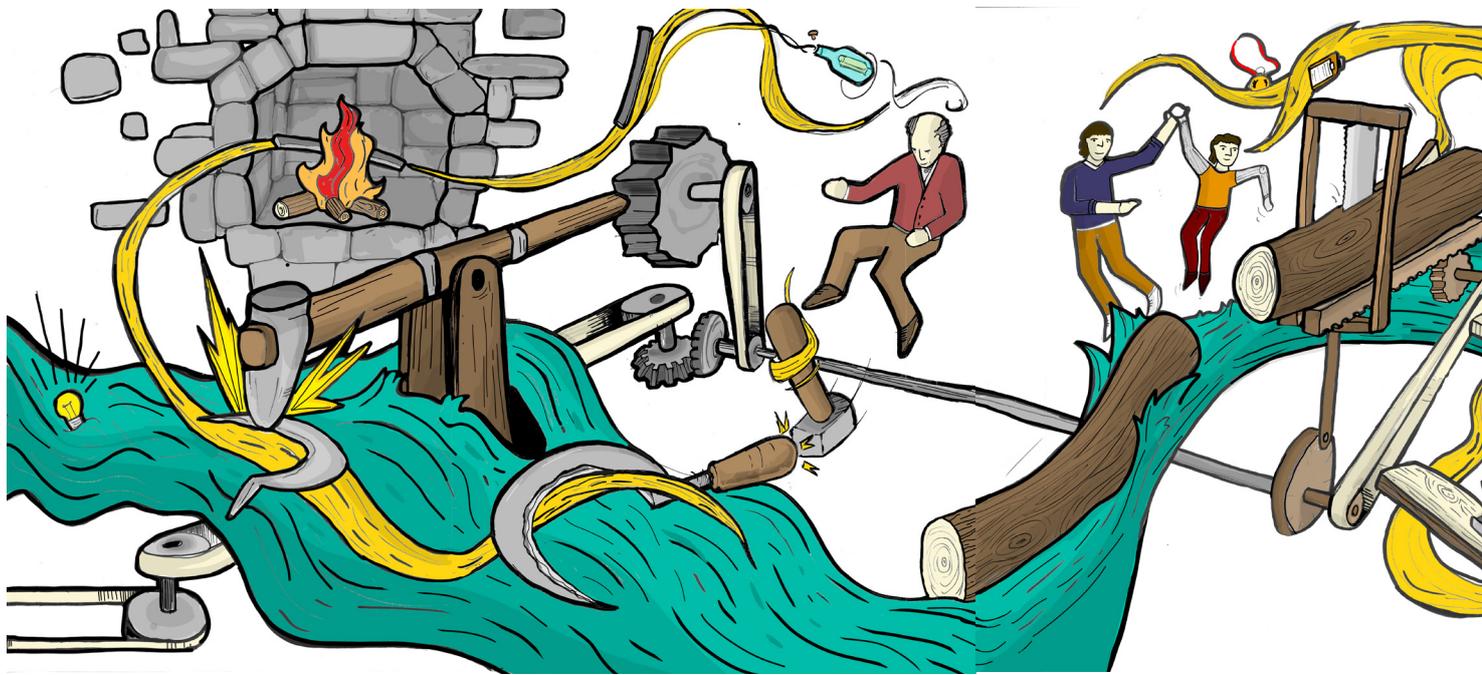
Nel Gfrafic Novel la dimensione del sogno permette di sfuggire dalle rigidità del mondo reale e aprirsi a un'interpretazione più libera e fantastica della riattivazione. Il sogno rappresenta la possibilità di esplorare nuove modalità di riattivazione e connessione tra passato e futuro, dove la magia dell'acqua e delle macchine si fonde con le aspirazioni della comunità.

Gli elementi fantastici di questa tavola sono metafore di componenti reali necessari per la riattivazione. Al centro, lo "spirito del mulino" (a) rappresenta il flusso di idee e scambi tra le menti degli individui. All'interno dei flussi energetici (b), colorati di giallo, si muovono idee, progetti, ricordi, sogni e capacità.



Questi elementi si fondono nella ruota sovrastante lo spirito del mulino, dando origine a due forze che guideranno il proseguimento della narrazione. La prima è quella meccanica: una puleggia (c) trasmette il movimento ad un sistema meccanico che percorre l'intero Grafic Novel, attivando le macchine. La seconda forza è l'acqua (d), simbolo di analisi delle idee. L'acqua è infatti ciò che attiva i flussi energetici, facendoli partire dagli abitanti. Inoltre, essa diventa il piano d'appoggio per le macchine e le attività descritte nel racconto, così da rappresentare la sua centralità nell'alimentazione dei mulini. Infine l'acqua descrive un percorso circolare tra l'inizio e la fine del racconto, rendendolo leggibile da qualunque punto, proprio come da uno qualunque dei punti di vista rappresentati una persona interessata al progetto potrebbe trovarsi ad osservare il resto delle possibilità.





1 Fucina



2 Segheria

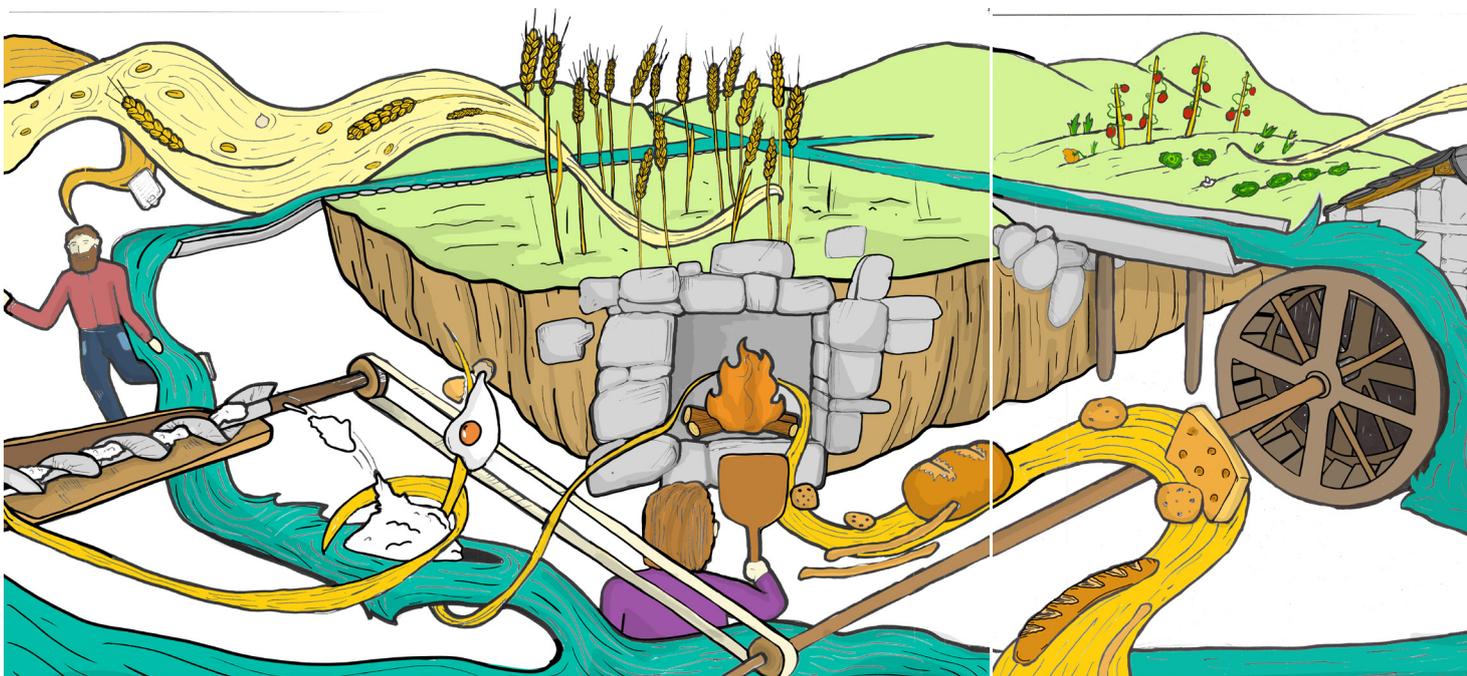


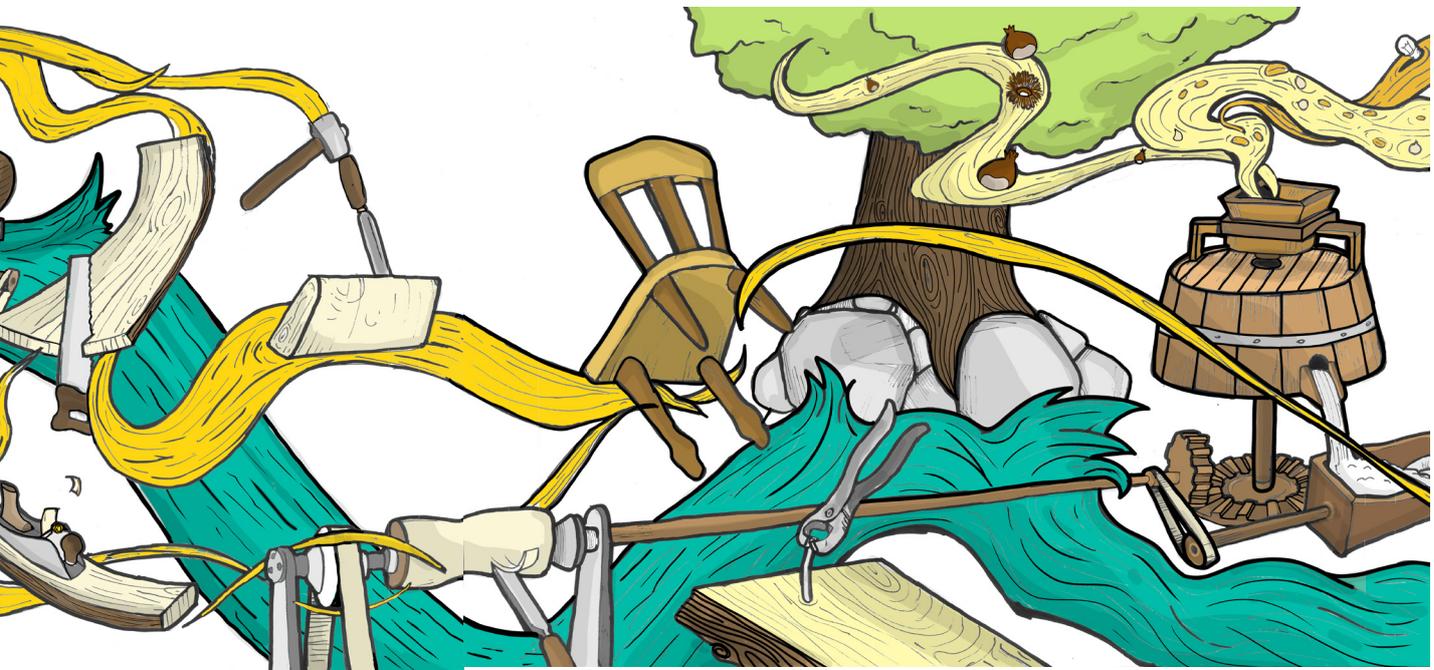
## Racconto

Il resto delle tavole rappresenta, secondo questi parametri, la riattivazione delle varie funzioni storiche e nuove del mulino, legate tra di loro. Parallelamente sono rappresentati gli abitanti, nessuno dei personaggi illustrati rappresenta una persona specifica ma allo stesso tempo sono realizzati per far sì che gli abitanti ci si identifichino, immergendosi nella narrazione

5 Panificazione e Produzione agroalimentare

6 Idroelettrico





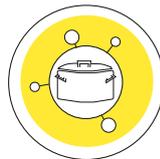
*3 laboratorio di falegnameria condiviso*



*4 Macina*



*7 laboratorio di trasformazione comune*

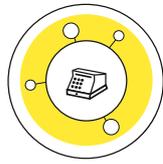


*8 Pesta da Canapa*





9 *Negozio-Spazio Espositivo*



10 *Pressa*



11 *Spazio di Coworking*



12 *Spazio Culturale*



## *16 Conclusioni*

Al termine della ricerca sviluppata in questa tesi è evidente che i temi e le questioni trattate sono solo una parte dei molti aspetti coinvolti nella riattivazione di un mulino e nello studio di un territorio. E' complesso determinare a tavolino e con certezza se un processo di riattivazione sviluppato con queste modalità possa auto sostenersi riportando i mulini ad essere motore di sviluppo economico e sociale per l'areale, funzione simile a quella che svolgevano storicamente.

La mia opinione è che la corrispondenza riscontrata nel territorio tra queste possibilità, le idee degli intervistati e le ricerche effettuate sul contesto storico e attuale suggerisce che, seppur complessa, una riattivazione produttiva è possibile. Perché sia davvero efficace è necessario che sia molto radicata all'interno dell'areale, pensata e gestita dalla comunità per adattarsi al meglio alle sue necessità. Non è sufficiente riattivare un mulino, quello che serve è ricostruire assieme alla comunità locale una rete che lo sostenga e lo carichi di nuovi ruoli e significati. La comunità, il mulino, le filiere e i beni comuni vanno legati assieme, tramite rapporti che connettano le necessità di un attore con le potenzialità di un altro e permettano a questo sistema di sostenersi.

La conoscenza sviluppata durante la ricerca ha permesso di comprendere e individuare le modalità più adatte alla progettazione, alla gestione e al funzionamento di questi nuovi sistemi, ipotizzandone l'applicazione in un percorso di riattivazione. Questo percorso inizia con la restituzione illustrata portata al territorio, un primo spunto a cui dovranno seguire altri sforzi condivisi per rendere realtà questa visione progettuale. La comunità locale andrà accompagnata da progettisti e varie figure professionali in un processo che parte dall'autoanalisi e arriva alla riattivazione. L'Ecomuseo Terra del Castelmagno, già centrale nel territorio, ha le potenzialità e l'approccio corretti per essere uno degli elementi di riferimento di questo processo, diventandone il centro pratico e progettuale. Parallelamente ci sono altri aspetti che meritano un' analisi più approfondita per il loro possibile legame con il progetto, contesti in cui si potrebbe rispondere alle singole difficoltà con un approccio collettivo, ad esempio la suddivisione dei terreni agricoli, che potrebbe trovare risposta nella costituzione di associazioni fondiarie. Ci sono poi altre dinamiche che, date le modalità dell'indagine, non sono emerse ma restano rilevanti. Infine un aspetto fondamentale, che auspicabilmente risulta spontaneo per le iniziative relative a progetti per la crescita del territorio, ma non va sottovalutato, è il coinvolgimento delle amministrazioni locali. Gli enti locali, i Comuni, l'Unione Montana, le ASL, la Provincia e la Regione ricoprono un ruolo fondamentale nel supporto ad un progetto così ampio che necessita di autorizzazioni, concessioni e finanziamenti.

## *17 Ringraziamenti*

La realizzazione di questa tesi è coincisa con un periodo della mia vita complesso, ha richiesto quasi un intero anno. E' il primo progetto di questa scala che ho portato avanti da solo senza il confronto e il supporto solitamente presenti nei lavori di gruppo, e ne ho sentito la mancanza. E' stato sfidante e mi ha fatto crescere professionalmente e personalmente mettendo in luce alcune criticità delle modalità con cui mi approccio al lavoro, e facendomele inevitabilmente affrontare. Voglio ringraziare tutte le persone coinvolte, che mi hanno sostenuto durante questo progetto grazie alle quali questa tesi è finalmente conclusa.

Primo fra tutti il Professor Walter Franco che come relatore mi ha assistito con tatto e umanità, mostrandosi sempre disponibile e competente. Insieme a lui ringrazio il Professor Cristian Campagnaro, correlatore della tesi, per la sua disponibilità e la puntualità delle sue correzioni. Ringrazio l'architetta Barbara Barberis, direttrice dell'Ecomuneo Terra del Castelmagno, che è stata il ponte fondamentale con il territorio, aiutandomi a capirlo e ad entrarvi in contatto, dandomi insieme alla sua famiglia un'accoglienza calorosa e ospitandomi durante il periodo di permanenza nel territorio. Ringrazio poi l'architetto Roberto Olivero che grazie al lavoro portato avanti in precedenza sul tema ha fornito numerosi spunti di grande valore.

Ci tengo poi a ringraziare gli abitanti della Valle Grana che si sono dimostrati disponibili e accoglienti, superando spesso la natura professionale del nostro incontro e rendendo gli interventi di ricerca piacevoli e conviviali.

Ringrazio la mia famiglia e i miei amici che mi hanno sostenuto nei momenti più complessi aiutandomi a superare le difficoltà e tollerandomi nei periodi in cui la preoccupazione per il lavoro da portare avanti mi ha reso meno di compagnia e più distratto.

Infine ringrazio Matilde che con il suo amore non ha mai smesso di credere in me.

Senza l'aiuto di tutti voi il risultato sarebbe stato peggiore e più difficile da raggiungere, Grazie di cuore!

## *18 Bibliografia e Sitografia*

1 Colletti D. Macchine ad acqua Tra passato, presente e futuro (2022)

2 Olivero R., Macchine ad acqua. Mulini in Valle Maira..., Dronero, I Libri della Bussola (2009)

3 Singer, 1962

4 Viola G. Analisi di un territorio montano: la valle Stura di Demonte e la valle Grana da un'economia agricola di autosufficienza alla multifunzionalità (2015)

(1) [https://it.wikipedia.org/wiki/Turbina\\_Pelton](https://it.wikipedia.org/wiki/Turbina_Pelton)

(2) <https://www.educazionetecnicaonline.com/2015/05/03/io-studio-energia-idroelettrica/francis-turbine/>

(3) <https://it.wikipedia.org/wiki/Occitania>