

**C**on il vento a favore, che ha iniziato a soffiare lo scorso anno, continuiamo il nostro cammino artistico-culturale. Grazie al maestro del bianco e nero Vito Vecellio e alla collaborazione di Myriam Da Rin faremo un tuffo nel passato, rivisitato in chiave artistica.

Vecchi mestieri, antichi attrezzi, fotografie e tutto ciò che fino ad oggi si è mantenuto, ci farà rivivere un tempo che non c'è più.

In attesa della prossima tappa nel futuro, non ci resta che portare indietro le lancette dell'orologio e assaporare i tempi passati, sapientemente valorizzati da Vito Vecellio, Myriam Da Rin e da tutti coloro che hanno collaborato.

**Silvia Calligaro**

Assessore alla Cultura – Comune di Vigo di Cadore



Le foto de i laore de na ota le é la testimonianza de na storia che dovon cognose meo: é la vita de i nostre vece che par ane anorum i à savesto stà casù nte le val pì bele de l mondo e Patrimonio de l Umanità, e con fadie i à savesto mantegnì na comunità de dente onesta e puareta.

Dente che à dovesto emigrà cuanche no era pì laoro e che se à fato onor n giro par l mondo par la volontà, l inpegno, la voia de fei. Chi che é restou a zercou de fei del so meo par coltìvà cianpe su l erto, fei al fien daparduto, tirà taie do par i lavinas d inverno, guarnà vace che dasea l late, al butiro e al formai che à fato arlevà sгодie de tosate sane e piene de vita.

Val scuerte da la neve par tante mes a l an e fora da le comunicazion de na ota.

Dente che à patiu la fame e che à zercou de fei meo che la podea par vive casù, co l amor par le nostre val e la nostra dente.

Dente che se auzea la bonora a le cuatro par dì a guarnà e che laurea duto l dì par zercà de dà da vive ai tante tosate che cresea. Femene e omin che dovon respetà par al coragio, la pasion, la voia de fei, l amor par la so tera.

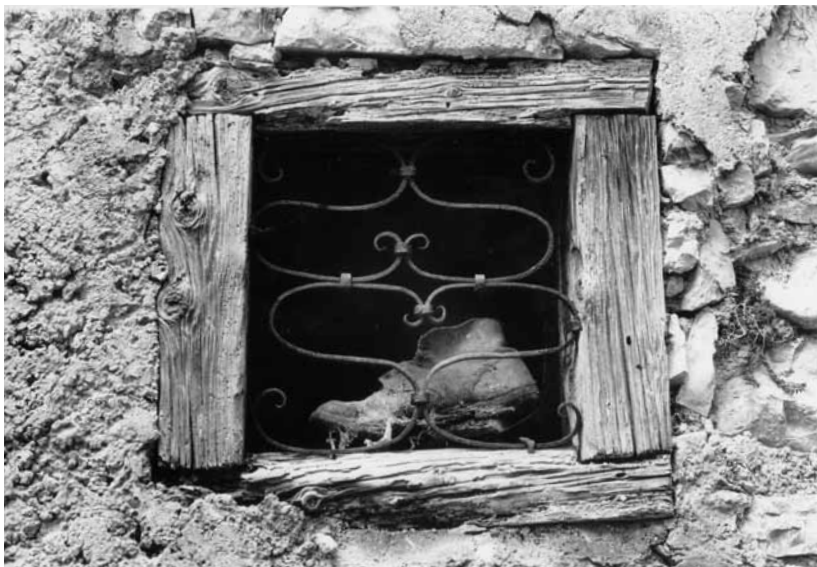
Ancora ncuoi se fermon ncantasemade a vardà n tabià fato a man da i nostre none o le ciase cadorine de na ota co i podui de len laouou.

Ncuoi, noi che son la generazion che à podesto studià e fei n laoro senza fadie, dovon pensase de dute luore, de chel che i à fato par la dente de ncuoi e mantegnì le tradizion. Noi podon tornà a ciapà inte n artigianato che ne può dane tante sodisfazion, co l orgoglio de fei parte de na comunità fata de dente che à laouou, se à npegnou e con pasion i à costruuiu al Cadore che vedon al dì de ncuoi.

A luore và un granmarzé par duto chel chi i à fato. Ma dovon pensase senpre che anche ades al tornà a fei i laore de na ota co le machine che avon ncuoi può ese n modo de vive con sodisfazion casù e continuà na comunità che può vive nte le val pì bele al mondo.

### **Francesca Larese Filon**

Presidente Union Ladina del Cadore de Medo



## I mestieri di una volta

*storia, poesia e fatica*

### *L' economia del Comune di Vigo di Cadore: fine '800 - primi '900*

---

Le risorse locali e - in termini più ampi - del Cadore a fine '800 - primi '900, erano prevalentemente date da:

- l'allevamento di ovini e bovini e trasformazione, nelle latterie, del latte in cacio e burro.
- un'agricoltura, seppur poco sviluppata, con produzione di cereali. Verso la metà del 1500 vennero introdotti i fagioli e il grano saraceno (*paian*) e circa un secolo dopo il granoturco o mais (*sòrgo*); nel 1807 giunsero in Cadore anche le patate; venivano inoltre coltivati segala, frumento, miglio, avena, orzo, lenticchie e rape; rari i frutti e pochi gli ortaggi.
- il legno, il materiale più usato per lunghi secoli dalle popolazioni di montagna: nell'800 il patrimonio boschivo apparteneva quasi esclusivamente ai Comuni; il taglio delle piante veniva pianificato e serviva per alimentare le numerosissime **segherie** idrauliche (poste lungo i fiumi) o azionate da forza elettrica. Il legname da costruzione, ottenuto con la trasformazione dei tronchi, era molto ricercato e veniva spedito nei centri del Veneto e particolarmente a Venezia fluitandolo per il Piave con le zattere, quasi unico mezzo di trasporto prima dell'arrivo delle vaporiere.  
Oggi mulini e segherie ad acqua sono stati abbandonati. Sono ancora attive tre segherie elettriche, di cui una a Pelòs lungo il sentiero che congiunge Rin de Lajo al Piova e due a Campopiano (di queste, una svolge la storica attività di segagione dei tronchi, l'altra si è trasformata ed effettua attività di montaggio di tetti in legno).  
Non vi è più l'allevamento di bovini e ovini e le stalle sono deserte, abbandonate o riconvertite ad altri usi, fatta eccezione per 3 stalle presenti in Laggio, Vigo e Piniè.  
Di conseguenza sono chiuse anche le latterie.  
Permane attiva la malga di Casera Razzo che produce formaggi, burro, ricotte; l'attività è praticata esclusivamente nel periodo estivo.  
Mulini, segherie, stalle, rappresentano una memoria del passato e potranno - se opportunamente ristrutturati e conservati - fornire alle future generazioni una possibilità di ricordo del passato, passato che comunque dovrebbe rappresentare una importante esperienza per costruire un futuro consapevole.

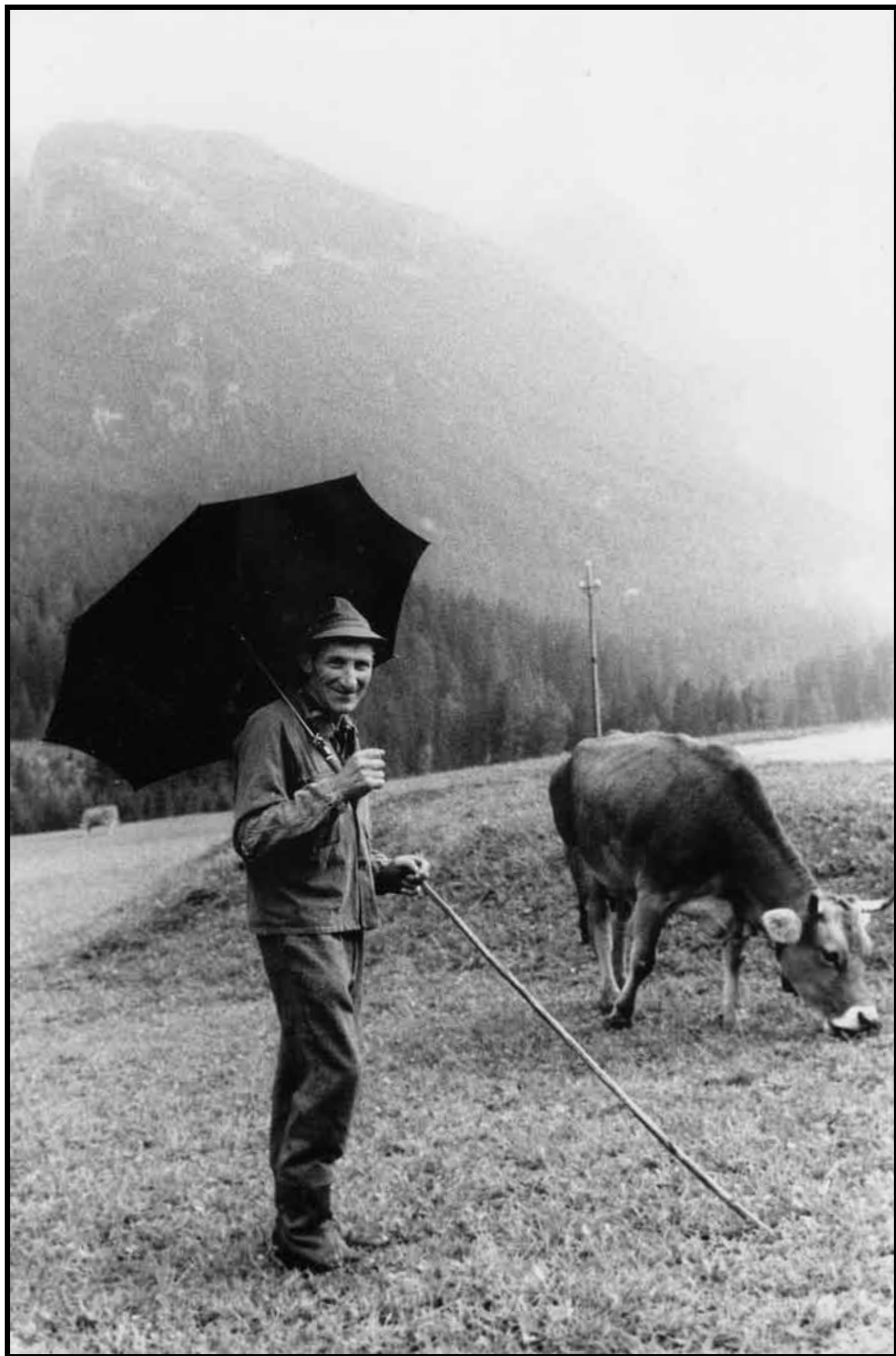
#### **Oggi:**

Va rilevato che nel Comune alcune iniziative interessanti si stanno sviluppando a livello agricolo e di allevamento bestiame :

una coltivazione di ortaggi a Laggio, di mais (*sòrgo*) a Vigo e Pelòs, un allevamento non intensivo di ovini a Vigo. Inoltre, su iniziativa di un abitante di Pelòs, si sta avviando un allevamento di equini, ovini e conigli. Sono segnali importanti che fanno pensare ad una capacità imprenditoriale che va a recuperare un settore che per lungo tempo era stato abbandonato.













## *Allevamento del bestiame*

---

**Il bestiame da allevamento** era costituito prevalentemente da mucche (*vàce*), capre (*ciàure*) e le pecore (*fède*).

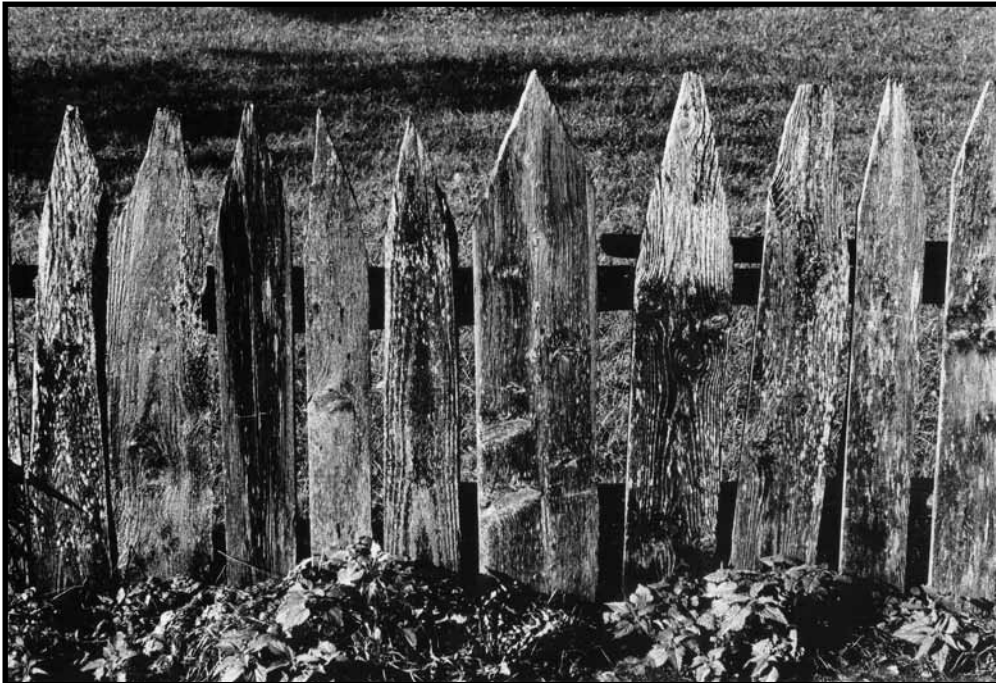
La stalla (*stàla*) era il luogo in cui il bestiame passava i lunghi mesi invernali; durante l'estate veniva trasferito in alta montagna, in pascoli o malghe, usati per l'alpeggio.

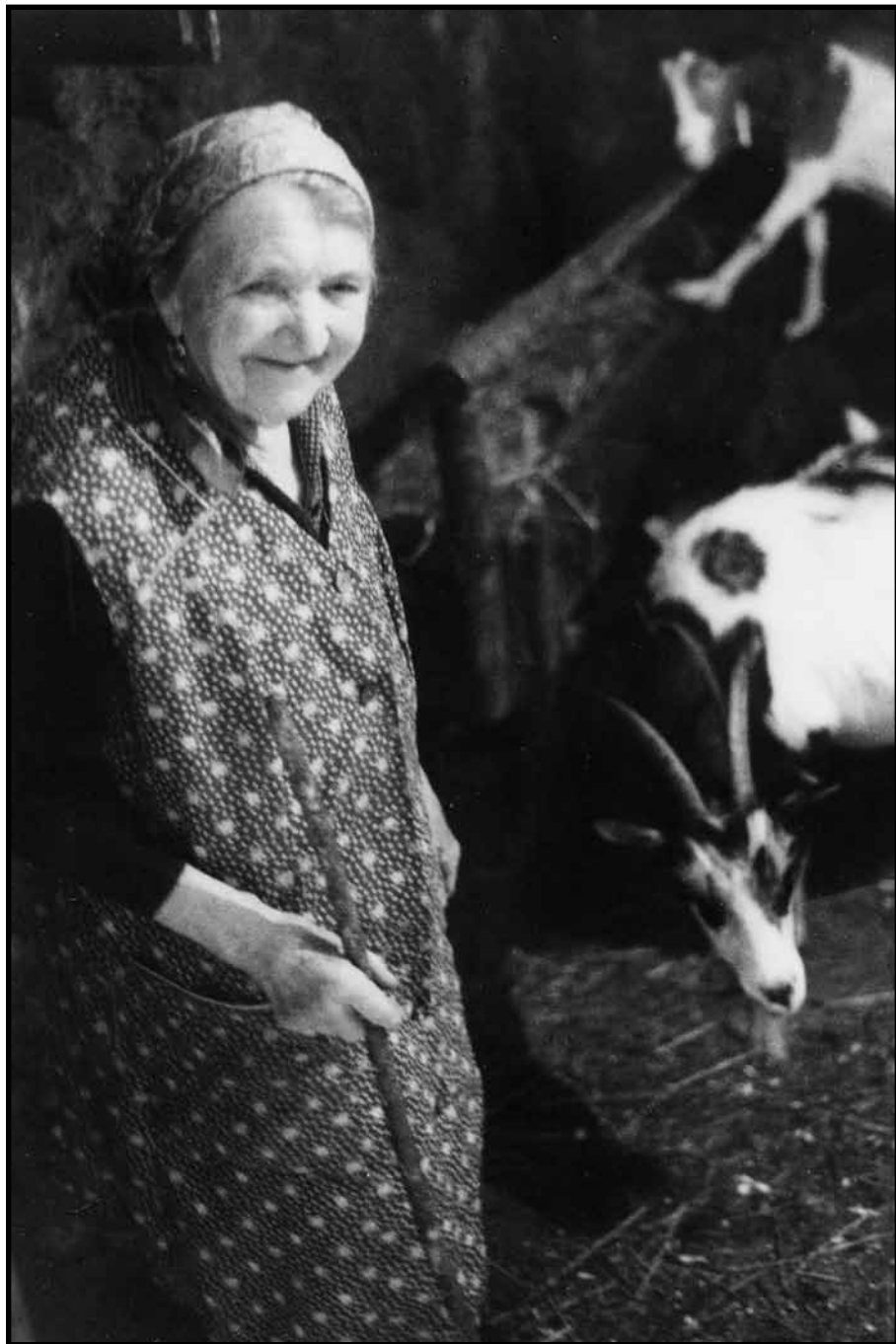
La stalla quasi sempre era posizionata a nord della casa rurale di tipo "cadorino", con accesso diretto dall'esterno, parzialmente interrata, costruita in muratura, con il soffitto in travi di legno; le finestre, se presenti, erano molto piccole. Il pavimento della stalla era generalmente in ciottoli di pietra, lievemente pendente per far sì che il letame (*grasa*) scivolasse facilmente nel canale di scolo (*cunèta*) dove veniva raccolto con una carriola e trasportato nella concimaia (*còrte de gràsa*) e usato poi per la concimazione dei campi e prati.

Spesso sopra la stalla c'era un fienile in legno comunicante con questa attraverso una botola. Le stalle, prive di luce anche dopo l'avvento della corrente elettrica, venivano illuminate da un lume (*feràl*). Essendo la stalla un ambiente caldo, nelle lunghe sere invernali era anche luogo di ritrovo per lavorare, raccontare e raccontarsi.

In ogni paese fiorivano latterie sociali per la trasformazione del latte, attività che avveniva nei mesi invernali, quando il bestiame era tornato alle stalle e i fienili venivano riforniti dai foraggi

**Una nota:** ai primi '900 Pelòs contava circa 24 stalle ora abbandonate; alcune sono state restaurate a fini abitativi. Chiusa è anche la latteria che si trovava in via Agnoli e che trasformava il latte in derivati.









## *La fienagione*

---

La fienagione era indispensabile per la sopravvivenza del bestiame durante la lunga stagione fredda. Durante l'estate, sin dall'alba, donne e uomini si recavano sui prati per falciare l'erba, in quanto la rugiada facilitava lo sfalcio rendendo meno faticoso il lavoro.

L'erba veniva tagliata con la falce (*fàuz*), la cui lama andava spesso affilata con la cote (*còde*), riposta nel fodero (*còdei*) che si legava con un cordone alla vita; l'erba poi veniva sparsa con un rastrello (*restèl*) durante il giorno, per farla essiccare al sole, e durante la notte veniva raccolta in covoni (*cogolùze*) per poi essere di nuovo sparsa ad asciugare.

Una volta essiccato, il fieno veniva raccolto in mucchi legati strettamente con spaghi (*tòrse*) o posto su tele quadrate di sacco munite di corde agli angoli per la chiusura (*cuèrta de fien*) e trasportato sul capo.

Mezzi di trasporto per lunghi percorsi erano: la carriola (*careòla*), il carretto (*carèto*) o - quando le strade erano innevate - la slitta (*liòda*).













## *Le latterie*

---

Le latterie – per la trasformazione del latte in burro, formaggio, ricotta - erano presenti in ogni paese. Dopo la mungitura, il latte veniva filtrato per togliere le impurità e tenuto al fresco in un recipiente basso in modo che la panna affiorasse in superficie.

**Burro** (*butiro*): per ricavare il burro, veniva scremato il latte e tolta la panna che veniva messa nella zangola (*pègna*) e sbattuta fino ad ottenere il burro che veniva messo in stampi di legno con figure scolpite in negativo (*stanpo da butiro*) in cui veniva pressato il burro così da ottenere dei pani decorati.

**Formaggio** (*formài*): per fare il formaggio si riscaldava il latte in un paiolo (*ciaudièra*) a 36 C°, quindi si toglieva il paiolo dal fuoco e si aggiungeva il caglio (*sgòlo*) ricavato dallo stomaco dei capretti o vitelli. Il latte si rapprendeva in un'ora e mezza circa e la cagliata veniva messa sul fuoco, mescolata e frantumata con la frusta. Quando il formaggio era pronto, si toglieva il paiolo dal fuoco, si comprimeva con le mani la massa cagliata e si tagliava con un filo in parti eguali. Ciascun pezzo veniva avvolto in un canovaccio (*canevàza*), e quindi compresso in una forma di legno e messo a scolare su un piano inclinato.

**Ricotta** (*poïna*): il latticello rimasto dalla cagliata, veniva portato alla temperatura di 80°, con aggiunta di sale e aceto e si faceva scolare: si otteneva così la ricotta.

**Il liquido** di scolo veniva dato ai maiali.







## Una curiosità:

### *I segni di casa:*

Gli attrezzi di lavoro avevano impressi i segni di casa.

I “segni di casa” erano marchi di identificazione della proprietà di una famiglia, impressi inizialmente sulle piante e tronchi da fluitare, sulla legna da ardere e da costruzione (travature), e infine sugli attrezzi da lavoro e sugli stampi per prodotti caseari (es. *stanpo da butiro*).



segno di casa





## ***Gli autori***

---

### **Vito Vecellio**

Autodidatta - fotografa da oltre 20 anni, quasi esclusivamente in bianco e nero. Sviluppa e stampa i suoi lavori con il sistema tradizionale della camera oscura. Ha all'attivo oltre 120 mostre personali e un centinaio di collettive in Italia e all'estero.

Ha illustrato una trentina di volumi di storia, cultura e arte, e collabora con diverse riviste e case editrici.

È promotore di **“Lorenzago aperta”** manifestazione artistica e culturale estiva che raccoglie sempre maggiori consensi in provincia e in tutto il veneto, ed è stato tra i promotori della **“fabbrica delle emozioni”**, serie di laboratori artistico-artigianali in Cadore.

L'Assessore alla Cultura di Pieve di Cadore, Dott.ssa Maria Giovanna Coletti, recentemente lo ha definito “uno dei fotografi più importanti del Novecento in Cadore, assieme a Marchetti”.

Ma Vito è anche un po' filosofo, un bravo artigiano: sue le cornici in legno dei quadri in esposizione, un insegnante: ha tenuto e tiene corsi di Fotografia nelle Scuole di ogni ordine e grado, dalle Elementari all' Istituto d'Arte. Suoi lavori fanno parte di importanti collezioni, pubbliche e private, in Italia e all'estero. Vive e lavora a Pelòs di Cadore.

### **Myriam Da Rin**

Laureata in Servizio Sociale. Ha lavorato nei servizi psichiatrici della Provincia di Venezia e successivamente dell'Azienda Ulss 12 veneziana occupandosi del reinserimento sociale e lavorativo di persone svantaggiate. Relatrice a Convegni Regionali e Nazionali sui temi dell'emarginazione e integrazione sociale; su questi temi ha anche pubblicato articoli su varie riviste specialistiche e quotidiani.

Ha inoltre pubblicato: una ricerca a livello nazionale sugli inserimenti lavorativi di persone con problemi psichiatrici in cooperative sociali dal titolo **“Il lavoro tra alienazione e liberazione”** Marsilio Ed. 1991; una ricerca - nell'ambito di un progetto della Comunità Europea sulle pari opportunità - dal titolo **“Donne con disagio psichico e occupazione: sfida o realtà possibile”** 2003; **“Pelòs di Cadore e dintorni - dagli albori alla scoperta delle nostre radici”** (foto di Vito Vecellio) Tipografia Piave 2010; **“Cooperativa Realtà - 30 anni di esperienza”** Tipografia Piave 2011.

Dal 2003 scrive i testi di un calendario per una ONLUS e ne cura il progetto e la parte grafica.



Foto di Franco Oliveri detto Frol

