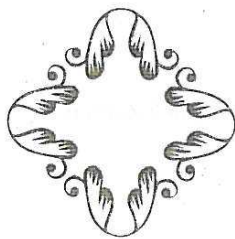
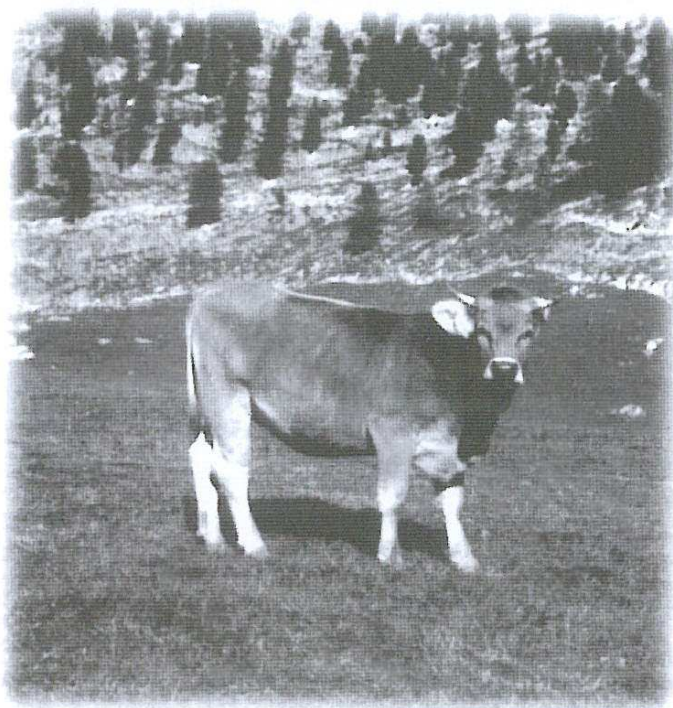


Da ra mónte a ra štàla
Allevamento e fienagione
nella tradizione ampezzana



Opuscolo realizzato da:

Centro Culturale delle Regole d'Ampezzo
Parco Naturale delle Dolomiti d'Ampezzo

Fotografie:

Archivio Cassa Rurale di Cortina, Archivio Storico di S.Zardini,
Edizioni Ghedina, Alessandro Ghedina

Progetto grafico:

Francesca Gaspari

Stampa:

Tipografia Ghedina

Da r'aušùda a l'outòn *Il ciclo annuale*

In montagna la breve stagione vegetativa ha da sempre influenzato lo svolgimento annuale delle attività contadine.

Ogni famiglia doveva procurarsi il necessario per il consumo di tutto l'anno durante una stagione produttiva di soli sei mesi.

Questo fatto determinava il ritmo del lavoro quotidiano nelle diverse stagioni: pacato in inverno, in crescendo durante la primavera, incessante in estate, e di nuovo più lento in autunno.



Anni 1890-1895
Panorama da Cadìn verso sud.
foto Archivio Cassa Rurale e Artigiana

Ra Règoles *Le Regole*

*Per comprendere come era impostata l'attività agro-silvo-pastorale e organizzato il territorio in Ampezzo, non si può prescindere dal dare alcuni brevi cenni su **Ra Règoles**.*

Le Regole sono consociazioni di famiglie. Oggi si contano circa ottocento fuochi famiglia discendenti dall'antico ceppo ampezzano. Da secoli queste famiglie hanno un patrimonio indiviso di boschi e pascoli, che utilizzano in comune secondo consuetudini scritte per il bene di tutti i consorti.



*Primo decennio del Novecento
Panorama dalla curva della vecchia strada
di Pecòl verso Mortija, Col, Melères e
Lazcòl.*

foto Archivio Casa Rurale e Artigiana

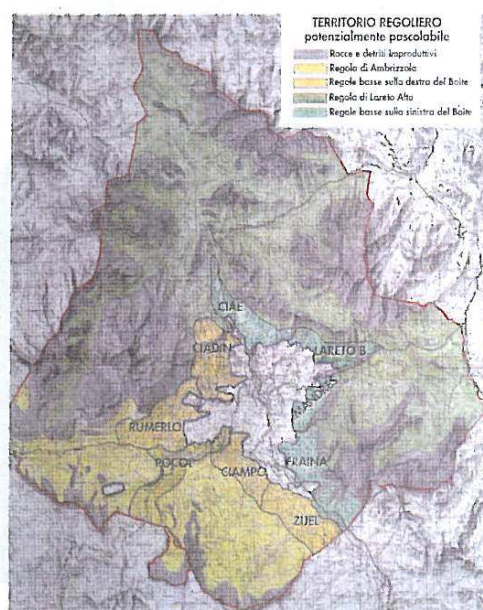
*La proprietà collettiva, tuttora riconosciuta, costituì in passato
la fonte essenziale dei mezzi di sopravvivenza della gente
ampezzana.*

*L'istituto regoliere nacque con i primi abitanti della valle,
presumibilmente tribù celtiche e si consolidò a seguito delle invasioni
longobarde.*

Inizialmente le Regole erano due, dette "di monte" o "alte":

Regola di Ambrizòla sulla destra orografica del Boite

Regola di Laréto sulla sinistra orografica.



Pianta della proprietà delle singole Regole

*Durante l'epoca veneziana (1420-1451) si formarono le Regole
dette "basse", per poter meglio gestire il pascolo delle vacche da
latte:*



Anno 1882

*Elenchi dei membri delle Regole Alte
divisi per viles, villaggi.*

*Regola di Zuel
Regola di Mandres
Regola di Chiave
Regola di Campo
Regola di Cadin
Regola di Fraina
Regola di Laréto bassa
Regola di Pocol
Regola di Rumerlo*

Capo di ogni Regola è il *marigo*. A lui spetta ancora oggi il compito di stabilire la data dell'alpeggio e la quantità di bestiame che può pascolare in ogni zona.

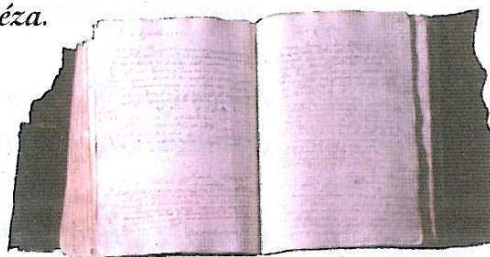
Un tempo, visto la mole di lavoro, era assistito da consiglieri, *loudaduós*, e da guardie dei pascoli, *soutéi*.

Il *cuiétro*, una volta cassiere e tesoriere della Regola Alta di Laréto, attualmente è il responsabile degli ovini e dei caprini.

Il *marigo* deve tenere inoltre una scrupolosa contabilità; in questo incarico è coadiuvato da due *seniche*.

Tutte queste cariche sono annuali e l'attività di un anno è detta *marighéza*.

Al periodo aquileiese (1077-1420)
risalgono i primi Laudi,
cioè le raccolte scritte delle consuetudini regoliere:
1356 Laudo della Regola di Ambrizola
1363 Laudo della Regola di Lareto.



1-74 CORTINA (1224) verso BELVEDERE FOCOL e NUVOLOAO (2548)

Anno 1924 ca.

Panorama dalla curva della vecchia strada di Pecol verso Mortija, Col, Melères e Lazedèl.

La foto è stata scattata nel mese di settembre; si notano gli *andèj* dell'*outigòt* e i *pupe*, covoni nei campi.

foto Edizioni Gbedina

Bête a l'incanto *L'affitto dei prati*

Nei secoli scorsi quasi tutta la popolazione viveva dell'allevamento e dei prodotti della terra e la maggior parte dei terreni di fondovalle era destinata alla coltivazione; per questo motivo molte famiglie prendevano in affitto prati di proprietà delle singole Regole per procurarsi il quantitativo di fieno necessario per mantenere le proprie bestie.

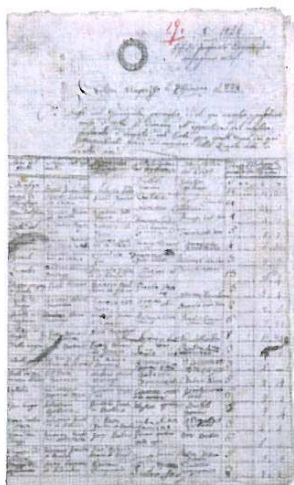
Nel corso dell'Ottocento i proventi derivanti dagli incanti dei prati rappresentano circa un terzo delle entrate complessive della Regola Alta di Lareto.

Alle famiglie più bisognose, poi, la Parrocchia concedeva lo sfalcio gratuito dei propri prati.

Condizioni d'asta

Come d'aviso viene aperta dagli Capi di Regole l'asta degli annuali appartenenti alla Regola Alta di Lareto per l'usufrutto segativo di questo anno alla seguente condizione:

- 1) Non viene indicato ne garantita la quantità del prodotto nemmeno per qualsiasi sinistro e gli confini come pure riguardo al pascolare od altro resta come fu praticato nell'addietro.*
- 2) L'acquirente dovrà dare garanzia solidaria a gradimento del Merico e per mancanza dell'assuntore esso è obbligato al pagamento per intero ed in parte se false sono state ? e fino a tempo indeterminato, ed il Merico può ricorrere alla via Giudiziaria tanto per l'acquirente quant'anche per la garanzia.*
- 3) Quelli che daran voce all'asta devono essere padroni di sè e quelli che si credono che non possono alle condizioni vengono esclusi.*
- 4) Il pagamento verrà fatto alle mani del Merico al più tardi nel giorno 6 Ottobre detto la fiera di San Francesco corrente.*
- 5) Gli alberghi d'Antruiles e Castello viene pascolatti lo stesso come di praticato e per li 20 futuro Agosto la Regola si riserva il diritto di ritornare cogli animali, perciò al detto tempo devono essere falciati e liberi.*



Documento originale del 1885.



In oltre per qualche impreveduta circostanza la Regola si riserva di pascolargli anche prima degli 20 Agosto e se ciò viene annullato ed all'assuntore non resta diritti di pretesa a danni anche se avesse fatto dei lavori e ciò vale per gli detti Alberghi.

Cortina li 14 maggio 1883.

Gli Capi di Regola (seguono le firme)

Le pagine seguenti sono divise in quattro colonne: nella prima vengono indicati i nomi dei fondi, ossia dei prati da assegnare, ciascuno dei quali è seguito dal nome dell'aggiudicatario e dal relativo garante, nella seconda la prima grida, il prezzo di base dell'asta, nella terza il prezzo deliberato (prezzo di assegnazione), nella quarta, viene indicata in matita la data in cui l'importo viene saldato.

Nel 1882 la Regola Alta di Lareto assegnò tutti i 53 prati ricavandone un importo di 295 fiorini.

LE PRATERIE E LA PRODUZIONE DI FORAGGIO



Tutti gli ambienti naturali o coltivati che producono foraggio vengono definiti con il termine generico di "praterie". Queste superfici vengono tuttavia distinte a seconda della loro produttività e delle varie tecniche di utilizzazione del foraggio e sono molto ben definite anche nella nostra tradizione. In Ampezzo, i pascoli delle varie Regole e i prati di proprietà privata e collettiva hanno garantito, nelle epoche di massimo sfruttamento ed estensione di queste superfici, una produttività foraggera sufficiente a sfamare quasi duemila capi bovini e più di tremila capi ovini.

(V)àres, pràde, pàles, ròncche, mόνtes bàses e òutes, prenşères, sono solo alcuni dei termini in uso nella parlata ampezzana per definire le diverse superfici a prateria. Negli elenchi dei toponimi si può infatti annoverare il nome di parecchie decine di località, direttamente riferito all'uso del territorio per finalità di produzione foraggera.

La forma più razionale ed economica di sfruttamento delle praterie è indubbiamente il pascolo, ma nei territori alpini esso non è praticabile in tutti i mesi dell'anno. Per poter assicurare nutrimento quasi costante ad un determinato numero di capi di bestiame, era pertanto necessario immagazzinare una congrua quantità di foraggio per i mesi invernali. Ecco quindi svilupparsi due forme di utilizzazione molto diverse tra loro, una pastorale e l'altra basata sulla fienagione. Esse dovevano integrarsi per sfruttare al meglio e quasi contemporaneamente, nei tempi brevi della buona stagione, le potenzialità produttive dei terreni di tutta la valle e dovevano ridurre al minimo le fatiche e i consumi di energia. In certi momenti dell'anno, cruciali per una buona realizzazione del prodotto, tutte le energie disponibili nelle famiglie e nella comunità venivano mobilitate per migliorarne la qualità e la resa.

Alla base di questo sfruttamento vi era inoltre una profonda conoscenza del territorio, che portava i pastori a conoscere nel dettaglio l'estensione e il tipo di erba di ogni **prenchèra** della loro **mònte** ed i contadini a conoscere la fertilità di ogni metro dei loro **pràde** e delle loro **(v)àres**. Tale conoscenza consentiva inoltre ad ognuno di essi di intervenire su queste superfici nei momenti più opportuni e con i sistemi di minore impatto, anche in relazione agli episodi climatici contingenti. Le diverse forme di sfruttamento comportavano tecniche differenziate di essiccazione e trasporto del fieno o di trasferimento del bestiame, ma due antichi principi dell'agronomia rimanevano il caposaldo fondamentale nella utilizzazione dei terreni:

- non si può sfruttare la terra più di quello che produce
 - tutto ciò che alla terra viene sottratto, alla terra deve ritornare.
- Oltre alla valutazione del carico di pascolo, che non doveva mai superare la soglia critica oltre la quale si producevano danni irreparabili alla cotica, la concimazione era quindi una fase fondamentale per la produzione del foraggio.

LA MATERIA PRIMA: L'ERBA

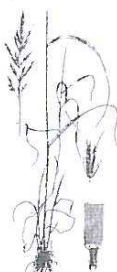
Lo strato vitale su cui è basata la crescita del foraggio è la cosiddetta "cotica erbosa". La cotica è costituita da uno strato più o meno infeltrito di lettiera e da un intreccio di radici fascicolate, che trattengono l'humus fertile e formano uno spessore corposo e al tempo stesso poroso, che trattiene molto bene l'acqua.

La vegetazione dei prati e dei pascoli con la relativa cotica erbosa ha due importanti caratteristiche che, entro determinati limiti di carico, la rendono adatta allo sfruttamento agropastorale:

- sopporta bene il calpestio del bestiame;
 - è in grado di ricacciare nuovi getti ogniqualvolta i fusti dell'erba vengono recisi dal morso del bestiame o dallo sfalcio.
- Questa vegetazione, definita con il termine generico di "erba", è composta da centinaia di specie diverse che, con le rispettive proprietà nutritive e fisico-meccaniche, formano un miscuglio differenziato e completo per l'alimentazione del bestiame e per l'autoconservazione della cotica.



Coda di topo



Avena altissima



Loiutto

L'erba delle praterie è composta per più del 50% da specie della famiglia delle *Graminacee*, che sono piante con infiorescenza verde a spiga, con foglie e steli ricchi di fibra grezza e carboidrati e con apparato radicale fine e fascicolato (ad es. loglierella o **luói**, loglio o **anbréa**, coda di topo o **códa de soriza**, tamburino o **pan de ouzèl**, meliga o **paiàn**). Un altro 15-20% è costituito da specie della famiglia delle *Leguminose*, che sono piante con fiore colorato e mellifero, con foglie e steli ricchi di proteine e con apparato radicale fittonante (ad es. lupinella o **confarói**, trifoglio o **šťratói**, vulneraria o **èrba da tai**, lupinella o **lóšćo**, medica o **èrba špagna**).



Medica lupulina



Trifoglio ladino

La percentuale rimanente è formata da piante di molte altre famiglie, in genere dotate di fiori colorati ed appariscenti, che conferiscono tonalità variegata alle praterie, ma che hanno un valore nutritivo inferiore e sono talvolta velenose (ad es. ranuncoli, gigli, margherite, genziane). Alcune di queste famiglie sono tuttavia importanti per il contenuto di sostanze aromatiche, che rende nel complesso più appetibile il foraggio; si tratta in particolare delle famiglie delle *Labiata* (salvia, timo, menta, origano, melissa) e delle *Ombrellifere* (finocchio, sedano, cumino o **ciarié**, erba nocitola o **leéza**, panace o **špàlma o ciàna**).



Salvia pratense



Comino dei prati

La vegetazione delle praterie alpine naturali è la più ricca di specie fiorifere ed ha il massimo contenuto di biodiversità. Ogni intervento dell'uomo sulla cotica erbosa, dall'aratura periodica, alla concimazione, al pascolo, al semplice sfalcio, comporta una modificazione nella composizione dell'erba e crea nuovi equilibri, ugualmente compatibili. Le specie fiorifere e la diversità diminuiscono, mentre tendono a prevalere "erbe" come le *Graminacee* e le *Leguminose* che, sopportando calpestio e periodica recisione, danno al tempo stesso una migliore produzione di foraggio.

Béte paštór Eleggere il pastore



particolare del bastone
del pastore intagliato a mano

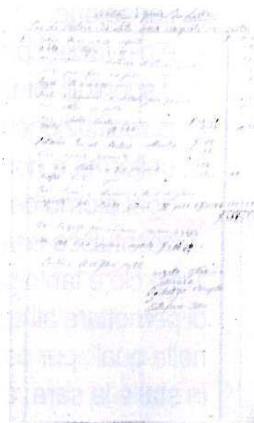


bòlja dal sà
bisaccia per il sale del pastore (1870 ca.)



rognéa
bistùri per salassi agli animali

Era tradizione che il Lunedì di Pasqua ogni Regola bassa si radunasse in assemblea per nominare il pastore. L'assemblea si svolgeva in luogo aperto, generalmente in una delle vie del centro. Il marigo consegnava una fava ad ogni regoliere. Gli aspiranti pastori stavano in piedi uno accanto all'altro con il cappello in mano e ogni regoliere sfilava dinnanzi a loro, mettendo la mano con la fava in ogni cappello, ma lasciando cadere la fava solo in quello della persona gradita. Chi aveva più fave nel cappello era eletto pastore.



Rendiconto del cùietro del 1885 riguardante la pastùra spettante al pastore

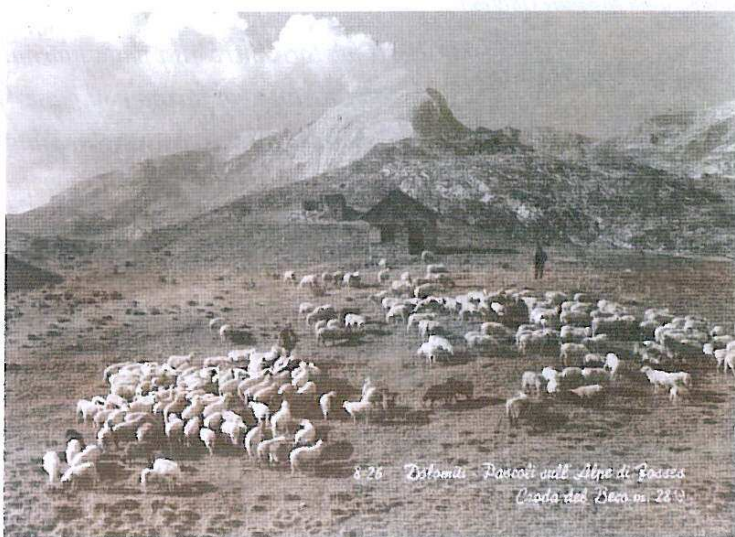
- Il pastore, oltre alla paga giornaliera, percepiva a sua scelta un quantitativo di farina o di pane (*paštùra*). Lo stesso giorno venivano nominati anche il secondo pastore delle pecore, *pàštro*, il pastore in testa al gregge, *diéi*, e il pastorello aiutante, *vida*. I pastori delle Regole alte invece erano eletti dal marigo e dai suoi consiglieri nella "stua" del vecchio Municipio.

IL PASCOLO

Il pascolo è senza dubbio la forma più razionale di sfruttamento delle praterie. Le ragioni dei vantaggi del pascolo sono semplici e disparate:

- con il pascolamento si può utilizzare erba cresciuta in terreni sassosi e accidentati, che sarebbe impossibile da falciare;
- le specie che sopportano la recisione continua sono più stimolate alla produzione con il morso del bestiame che con lo sfalcio;
- anche il bosco, laddove produce buon foraggio, può essere sfruttato;
- il pascolamento è indipendente dalla pioggia, al contrario della fienagione;
- è più facile spostare il bestiame ove le risorse si rendono disponibili piuttosto che trasportare il fieno nelle stalle;
- la restituzione della materia organica al terreno è diffusa ed uniforme e non richiede lavorazioni particolari;
- ogni giorno dell'anno trascorso all'aperto dal bestiame, costituisce una fatica risparmiata nella stalla e nel fienile.

Tutto ciò è tanto più valido quanto più il bestiame è in condizione di pernottare all'aperto. Vi sono ovviamente situazioni intermedie nelle quali, pur pascolando durante il giorno, gli animali tornano in stalla la sera; ciò si verifica in particolare per il bestiame da latte che deve essere munto.



Anni 50

Cañón de Fòsco con ruderi del cañón vecchio.

foto Edizioni Ghedina

Oltre a possedere una notevole capacità di ricaccio, la vegetazione dei pascoli ha un portamento prostrato e porta i germogli quasi a raso del terreno; in questo modo essi rimangono immuni da ogni brucatura e producono costantemente nuove foglie e nuovi steli. Anche nel caso dei pascoli si tratta principalmente di *Graminacee* e *Leguminose*, molte delle quali sopportano il calpestio del bestiame senza subire alcun danno. Sulla velocità di ricrescita dell'erba dopo il pascolamento si basa uno dei principi basilari della pastorizia, ovvero la rotazione del pascolo (**canbià prensèra, canbià de mόνte**). È abilità di ogni pastore non caricare eccessivamente o per troppo tempo una prozione della **mόνte** per non danneggiare la cotica e spostare il bestiame sulla **mόνte** stessa laddove nel frattempo si è prodotto nuovo foraggio.

La vegetazione dei pascoli è ricca di magnifiche fioriture, fra le quali sono presenti piante aromatiche e gradite al bestiame (genziane o **sciopetis, àrnica**, orchidee varie come i **fióre de mόνte** e le **màs de Madòna**) e piante velenose come l'aconito (**napèlo**) e il veratro (**ròsco**) che i pascolatori evitano accuratamente. Altre erbe stimolano specificamente la secrezione del latte nelle bovine. In prossimità delle stalle (**brìtes**) o dei ricoveri principali (**albèrghe e pòuses**), dove si concentrano spesso le deiezioni e vi è un eccesso di concimazione, compare una vegetazione infestante e fastidiosa, che presenta delle specie caratteristiche come l'ortica (**ortia**), l'acetosa (**lènga de àcia**), il rabarbaro (**leàzo**) ed altre specie a foglia larga.



Anche i pascoli si differenziano per qualità e produttività secondo l'altitudine e la fertilità dei terreni. I pascoli più bassi e pingui possono sostenere una rotazione più spinta ed un carico maggiore di bestiame e sono in genere destinati agli animali da latte; le **móntes da làte** più importanti del territorio regolare sono quelle di **Pezié de Parù, Lariéto** e **Ra Stua**. Nella stessa categoria possono essere annoverate tutte quelle superfici pascolive di media quota situate in mezzo al bosco (**albèrghe, rònche e pòuses**), che costituiscono spesso tappe intermedie della transumanza a quote superiori; alcuni esempi significativi sulla sinistra della valle sono **Pòusa Comuna, Marcuóira** e **Valbòna**; sulla destra **Antrùiles, Progóito, Piàn de Lóa**.

I pascoli situati a quote comprese fra i 1800 e i 2200 metri, più vasti e meno produttivi, vengono destinati all'ingrasso dei bovini e possono subire una turnazione meno sostenuta. La cotica erbosa, seppur meno spessa e fertile, copre ancora in modo continuo ampie porzioni di territorio ed è spesso presente anche in mezzo al bosco, che si va progressivamente diradando con l'altitudine. Le **móntes** principali sulla sinistra della valle sono **Lerósa, Gótres e Padeón**; sulla destra sono **Fouzàrgo, Potór, Ròzes e Fedèra**.

Dove la cotica erbosa si assottiglia ulteriormente e comincia a frammentarsi in zolle che coprono rocce e detriti in modo discontinuo, la fertilità del terreno cala notevolmente, mentre aumenta la fragilità della cotica stessa. A causa degli adattamenti dei tessuti vegetali al freddo e alla quota, l'erba è più scarsa e coriacea (**perejìn**) e quindi anche meno appetibile. Non potendo sostenere un grosso carico, né in termini di peso, né in termini di pascolamento, queste **móntes** vengono destinate al pascolo meno esigente, generalmente ovino, e si trovano sempre al di sopra dei 2000 metri, in zone aspre e difficilmente accessibili. Le principali **móntes da fédes** sulla sinistra della valle sono **Fòses, Falòria e Lòudo**, sulla destra **Travenàzes e Formin**.

I rischi per il bestiame sulla **mónte** sono sempre presenti, soprattutto a causa di incidenti su terreno scivoloso ed esposto, vacche gravide che si sono trovate a partorire senza essere state portate in stalla ed animali affetti da patologie non curate. Dipende dalla capacità ed esperienza del pastore ridurre al minimo questi rischi.

La bontà della stagione vegetativa e della **mónte**, nonché della conduzione della malga, vengono tuttavia valutate con la semplice stima dell'incremento di peso che gli animali hanno acquisito durante l'alpeggio, ovvero sulla base del bilancio tra le energie spese dall'animale negli spostamenti alla ricerca del cibo e la quantità di nutrimento effettivamente assimilato.

Si a curà ra canpàgna e ra mόνte Pulire i prati e i pascoli

Con il disgelo riprendevano le attività "all'aria aperta" del contadino; si ripulivano i campi, i prati e i pascoli dai sassi e dai rami e si spianavano i cumuli di terra smossi dalle talpe. I rami raccolti nel pascolo servivano come legna da ardere per la malga.

Era obbligatorio partecipare alla pulizia dei pascoli pena l'esclusione dalla Regola.

Pascolo di Ospitale

*La foto è stata scattata negli immediati anni successivi alla prima guerra mondiale.
foto Raccolta Dino Colli - Edizioni Gbedina*



Anni '50

*Pascolo di Ra Stua
foto Edizioni Gbedina*



Sì a monteà Condurre il bestiame all'alpeggio

Prima di mandare le mucche e le pecore ai pascoli estivi bisognava tagliare loro le unghie, dato che nella stalla, durante la lunga sosta invernale, gli zoccoli non si consumavano.

Le prime a lasciare la stalla erano le pecore, che venivano fatte pascolare nelle vicinanze delle case già da metà marzo.

Poi man mano che si scioglieva la neve venivano spostate verso gli alpeggi estivi.

*Le pecore asciutte, **fèdes da grîes**, trascorrevano l'estate sui pascoli d'alta quota, **su ra mόνte**, di Fòses e Traenànzes.*

Anni '50

Il pascolo dell'altopiano di Fòses, nel cuore del Parco Naturale delle Dolomiti d'Ampezzo, è ancora oggi utilizzato come pascolo ovino della Regola Alta di Lareto.

foto Edizioni Ghedina



*Il pastore delle **fèdes da grîes** aveva diritto a tenere per sè una pecora da latte, **malgóna**.*

*Ogni **mόνte** era suddivisa in settori, detti **prensères**, equivalenti a una porzione di pascolo giornaliero.*

*Il pastore, cambiando **prensèra** ogni giorno consentiva all'erba di ricrescere. Il gregge delle pecore da latte, **fèdes da làte**, invece pascolava nei prati attorno alle **fedères**, casolari d'alta montagna, dove il pastore poteva radunarle e mungerle.*

Le mucche e i vitelli rimanevano nella stalla più a lungo, perché era necessario che l'erba crescesse e i prati divenissero verdi.

Il 10 o 12 giugno si partiva per l'alpeggio: manzi, buoi e cavalli, cioè animali che non dovevano essere munti, erano portati nelle zone di Ra Stùa e Fedèra.

Le bestie da latte invece pascolavano a quote altimetriche più basse, nei prati, detti *albèrghe*, attorno alle malghe, *brìtes*.

Nel *brìte* vivevano: il pastore e il suo aiuto, *vida*, che seguivano le bestie al pascolo e curavano quelle malate; le addette alla mungitura e alla cucina, *ra brìtères*; gli addetti alla lavorazione del latte, *il mìstro* e il suo aiutante *sonseduó*.

Le mucche venivano munte due volte al giorno e una volta al mese i proprietari ritiravano il burro e il formaggio in proporzione al latte prodotto dal loro bestiame. Il *brìte* di Pezié de Parù (Regola di Pocol) e quello di Lareto (Regola di Lareto bassa) sono ancora oggi destinati a questo scopo.



Anni '50
Pascolo bovino a Naeròu.
foto Edizioni Ghedina

Denominazione delle Malghe	 cavalli	 buoi	 vacche	 capre	 pecore
Ambrizola - monte alta	96	269		31	1613
Lareto - monte alta	110	308		41	1890
Regola Zuel			80		
Regola Campo			90		
Regola Pocol			200		
Regola Rumerlo			157		
Regola Cadin			70		
Regola Chiave			81		
Regola Lareto Basso			195		
Regola Mandrea]			120		
Regola Fraina]					
Monte di Progoilo e Travenanzes (affittata per fior. 66 = lire 126.92,4)	206	677	991	72	3503
Monte d'Ospitale (affittata per fior. 26 = lire 55.00,1)		20	25	10	120
		20	18		

Settembre 1811
Numero degli animali che pascolavano
nelle diverse malghe.

LA FIENAGIONE



Dopo una eventuale concimazione primaverile (**ingrasà ra (v)àres**), sulle superfici da falciare l'erba viene lasciata crescere senza interferenze, fino al momento in cui raggiunge il massimo rendimento nutritivo; esso si verifica all'inizio dell'estate, dopo la sfioritura di gran parte delle specie. A seconda della concimazione e della pioggia caduta nei mesi precedenti, l'erba può superare il metro di altezza e deve essere possibilmente tutelata dal calpestio (**štrapazà**).

In quest'epoca, appena prima della maturazione della spiga, le *Graminacee* contengono la massima quantità di sostanze energetiche e la minima quantità di fibra; quasi contemporaneamente, le *Leguminose* sfioriscono e raggiungono il massimo contenuto di sostanze proteiche e le *piante aromatiche* iniziano a concentrare nel fogliame le loro essenze. E' questo il momento più adatto per il taglio del primo fieno, che si verifica in periodi diversi secondo l'altitudine e l'esposizione delle praterie; si va dai primi di luglio nelle (**v)àres** di fondovalle ai primi di agosto sulle **pàles** e sulle **móntes da fén**.

Mentre le (**v)àres** si estendono sul fondovalle in prossimità dei villaggi e sono le più accessibili e soprattutto le più pingui, i **pràde** sono situati su terreni più ripidi a monte dei villaggi, sono spesso franosi e meno accessibili e, nel complesso, meno fertili. I terreni da (**v)àra** più estesi della conca di Ampezzo sono, sulla sinistra della valle quelli di **Ciàe, Ciamulèra, Guargné, Pecól** e **Fraïna**; sulla destra quelli di **Bràches, Ciadin, Cianpedèles, Convènto** e **Pian da Ciànpo**.

I terreni **da prà** più importanti si trovano, sulla sinistra della valle a **Tamarin, Miétres, Staulin** e **Cucàgna**; sulla destra a **Colfière, Romèrlo, Socrépes** e **Pràde de Pocòl**.

L'altitudine è un fattore determinante anche per certi aspetti della qualità del foraggio. In quota i terreni sono senz'altro meno fertili e producono erba in minore quantità, ma la concentrazione delle sostanze nutritive e soprattutto aromatiche, rende il fieno di alta quota (**fén da mónte**) molto più appetibile al bestiame.

I **pràde** e le **pàles** si differenziano dalle **(v)àres** non solo per essere situati a quote maggiori, ma anche per la mancata concimazione e per essere sottoposti ad un unico taglio estivo.

Le **pàles** sono terreni ancora più ripidi dei **pràde**, raggiungibili e falciabili con fatica e difficoltà, sono generalmente molto secchi, talvolta franosi e posti fra i 1600 e i 2000 metri di quota; sono terreni di proprietà per lo più collettiva, che venivano posti all'incanto ed utilizzati solamente nelle annate di maggiore necessità.

Le più importanti **pàles** sulla sinistra della valle sono quelle di **Šumèles** e **Perósego**, sulla destra quelle di **Farnaères** e **Rucúrto**. Vi erano infine dei terreni posti sopra i 2000 metri di altitudine che, per la loro ubicazione e fertilità, sarebbero stati molto adatti al pascolo estivo, ma producevano un foraggio talmente buono e prezioso, che venivano meglio utilizzati con lo sfalcio; sono le cosiddette **móntes da fén**, fra le quali può essere citata, per tutte le altre, quella di **Naeròu**, sotto le Cinque Torri.



La concimazione, importante per restituire al terreno gli elementi minerali che ad esso vengono sottratti con le fienagioni, rende sicuramente più produttivo il terreno stesso, ma implica importanti conseguenze anche a livello della composizione floristica dell'erba. Tendono infatti a prevalere le *Graminacee* ed alcune piante che tollerano meglio il concime, come alcune *Ombrellifere* (**ciànes**, **špàlmes**) ed alcune *Composite* (**fióre del radicio**); spariscono invece completamente le piante più tipiche dei prati ed intolleranti alle concentrazioni di concime, come i gigli (**šée**, **jilie de Sant'Antone**) e le genziane (**šciopetis**).

Le **(v)àres** hanno dunque erba più verde ed abbondante, i **pràde** hanno erba più fiorita e meno grassa.

Dal secondo taglio, effettuato in genere verso i primi di settembre, si ricava un foraggio (**outigói**) molto più povero di piante da fiore e molto più ricco di fogliame verde, nutriente ed aromatico. Ciò non solamente in quanto l'**outigói** viene tagliato su **(v)àres** in precedenza concimate, ma anche perché a fine estate la fioritura è quasi completamente passata.

Nell'**outigói** prevalgono quelle piante capaci di rigettare più prontamente dopo il primo taglio, ovvero le *Graminacee* e le *Leguminose*.

Il processo di essiccazione, utile non soltanto per la concentrazione delle sostanze nutritive ed aromatiche nel fieno, ma anche per la riduzione del peso da trasportare a valle e da immagazzinare, è stato da sempre un momento cruciale per l'ottenimento di un prodotto di qualità, che non abbia subito indesiderati processi di fermentazione, i quali rendono il fieno stesso inappetibile. La conoscenza della dinamica degli eventi climatici e dei sistemi e tempi di essiccazione è quindi fondamentale per il buon esito della fienagione.

Dal momento che non tutti i tipi di fieno hanno le stesse caratteristiche nutritive e di appetibilità, l'arte dell'allevatore consiste, una volta seccato e stoccato il fieno (**béte in meşéna**), nel creare miscugli di giuste proporzioni tra **fén da (v)àra**, **outigói** e **fén da mónte** e nel distribuire con parsimonia ai vari tipi di animali che tiene in stalla (bovini da latte, manzi e vitelli, pecore, e a.), le risorse che ha accumulato nell'estate precedente, secondo le esigenze specifiche dei singoli capi di bestiame.



Sì intór fén La fienagione

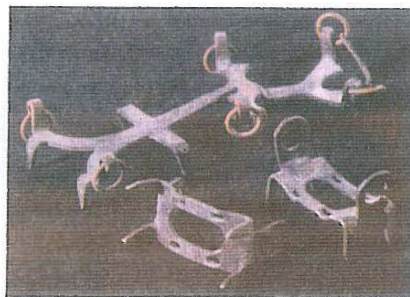
I prati da falciare si distinguevano in: *(v)àres*, campi che a rotazione erano adibiti a semina, molto produttivi, venivano falciati due volte, ai primi di luglio e a metà settembre; *pràde*, terreni non arativi che davano un solo sfalcio, in agosto. Quindi la fienagione iniziava ai primi di luglio e terminava all'inizio dell'autunno con la raccolta del fieno di secondo taglio, l'*outiguói*.

Nel periodo più intenso della fienagione arrivavano dalla pianura veneta anche falciatori di professione, *segantís*.

Sin dall'alba uomini e donne si recavano sui prati per falciare l'erba, in quanto la rugiada facilitava e rendeva meno faticoso il lavoro. L'erba era tagliata a mano con la falce, *fouze*. Durante la giornata bisognava affilare più volte la lama della falce con la cote, che era riposta nel fodero, *codéi*, legato in vita. Quando si falciavano i pendii più ripidi, *ra pàles*, per non scivolare si mettevano sotto le scarpe i ramponi, *grife*.



codéi
borsolo porta-cote
con pietra da affilare la falce



zaféta
rampone in ferro a quattro punte

grife
ramponi

Donna ampezzana batte il filo della falce alla maniera tradizionale. Il cappello in paglia veniva adoperato per i lavori nei campi.

foto Archivio Storico S.Zadani



*Ogni sera il filo della falce era battuto sull'incudine. L'operazione poteva essere fatta in due modi: all'"ampezzana" o alla "veneta". All'ampezzana il manico della falce era sostenuto da un bastone, **mùša** e si batteva la lama dalla parte che non toccava il terreno, l'incudine, **incùšin**, era piatta e il martello, **martèl da bàte**, a penna.*

*Nel secondo modo diffuso dai falciatori di professione provenienti dalla pianura si batteva sul dorso, cioè sulla parte che falciando era a contatto con il terreno, l'incudine era a penna e il martello piatto. In tutti e due i casi con una mano si guidava la falce e con l'altra si reggeva il martello. I colpi dovevano essere misurati e precisi, poichè un buon taglio dipendeva anche da come si era battuta la lama. Se il colpo non riusciva si rovinava la falce, **štanfà ra fòuze**.*



***batedóra**
sgabello con incudine e martello
per battere la falce "all'ampezzana"*



*Vieta dai prati di via par Convénto in direzione Revijàna e sòte ra Ries, sulla sponda opposta de ra Bóite.
La falciatura dei prati di via par Convénto veniva concessa dalla Parrocchia ai poveri o alle vedove.*

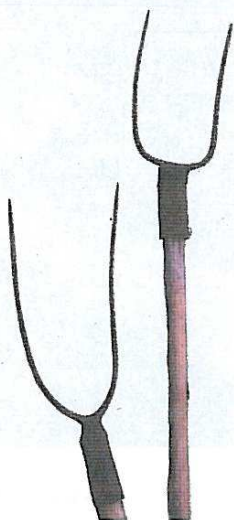
foto Archivio Storico S.Zarèini



*Anni '20
Alba de Zanna falcia l'outigói nei pressi del Castèl de Zanna a Majon.*

foto Archivio Storico S.Zarèini

Si d'andéi Falciare regolarmente



fórcia da redolà
forca a due rebbi per stendere l'erba falciata

La falciatura aveva le sue regole, non si poteva procedere a caso. Per prima cosa si segnavano i confini tagliando una stretta striscia di fieno, *sèda*. Poi si falciava il resto del prato procedendo regolarmente da un lato all'altro tagliando sempre nello stesso senso.

Ogni striscia d'erba tagliata in questo modo si chiama *andéi*. Il fieno veniva ben sparpagliato, *redolà*, e rigirato perchè si seccasse al sole. A fine giornata per evitare che prendesse l'umido della notte si raccoglieva in grandi mucchi, *cogói* e poi il mattino seguente era nuovamente steso ad asciugare.

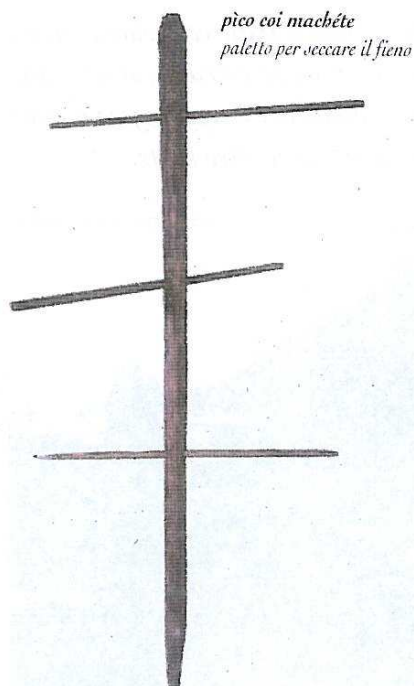
Se il tempo era bello un taglio di fieno impiegava mediamente due giorni per seccarsi. Portare a termine questa operazione perfettamente era molto importante perchè altrimenti il fieno fermentava e marciva.

In caso di perdurante maltempo l'erba falciata veniva riposta su paletti di legno, detti *pìche coi machéte*, conficcati nel terreno a colpi di mazza, *mazùia*.

Con questo accorgimento l'erba non marciva in quanto la pioggia scorreva in superficie e l'aria riusciva a circolare all'interno.



Prati di Ciamulèra.
Fieno messo ad asciugare sui pìche coi machéte.

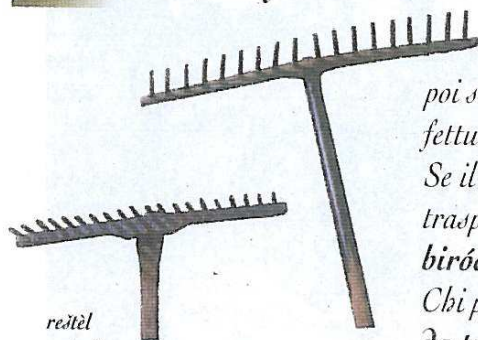


*pico coi machète
paletto per seccare il fieno*

Anni '20
Guido Santabèla e Angelo de fèro conducono
fén da prà su ciàr da tràio.
foto Archivio Cassa Rurale e Artigiana



Ciarià fén Caricare il fieno



*reàtèl
rastrello*

Si compone di un lungo e sottile manico in abete,
reàtèlin, e di una traversa arcuata
munita di denti paralleli fatti in legno duro,
dentèra coi dèntes

Una volta seccato il fieno si rastellava in mucchi, con cui poi si riempivano dei lenzuoli quadrati di tela di sacco muniti di fettucce agli angoli per la chiusura, *màntui coi darzorèj*.

Se il prato era nei pressi della casa, il *màntol* pieno di fieno era trasportato sul capo fino nel fienile; altrimenti si caricava sul *biróc'*, carretto a due ruote trainato a mano.

Chi possedeva un cavallo caricava il fieno direttamente sul *ciàr da tràio*, carro a quattro ruote. Sopra il carico venivano poste alcune bracciate di fieno più lungo e ben composto, *brajìn*, fermate da un lungo palo, *oujón*, che era fissato saldamente con una corda di pelle, *ra zénta col cióncò*.

*zènta col cionco
funce per legare
il carico di fieno*



Su terreni ripidi ed accidentati si usava il tràio con solo due ruote; quando il carro arrivava su una strada percorribile, si alzavano i longheroni, traïs, con l'argano, ragàin, e si aggiungeva il treno posteriore, paladùra; si proseguiva su quattro ruote.



*Anni '20
Prati di Majon.
Raccolta dell'outigòl e trasporto dei mantui
con carretto a quattro ruote trainato a mano.
foto Archivio Storico S.Zardini*

*Anni '20
Castèl de Zanna.
Trasporto del màntol sul capo.*

foto Archivio Storico S.Zardini



Tuói ra meşùra *Misurare*

Un tempo non si usava pesare il fieno, ma si misurava così:

biéſta - equivalente a un bracciata di fieno

(v)èlma - quantità di fieno che sta in un *màntol*

cogól - quantità di fieno che sta in un carro.

Con quattro biéſtes si riempiva un màntol.

*Un carro di fieno, **viàzo de fén**, equivaleva a 6/8 màntui, pari a circa 3½ quintali di fieno.*

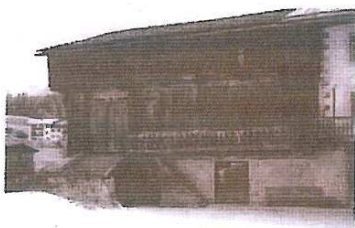
Ogni bovino adulto consumava, negli otto mesi che rimaneva in stalla, circa 12 carri di fieno, mentre per una pecora ne servivano tre.



Agabòna 1914

Finanzieri austriaci aiutano nella fienagione.

Béte el fén in meşéna *Immagazzinare il fieno*



In Ampezzo il fienile era unito alla casa, mentre nelle valli limitrofe era una costruzione indipendente.

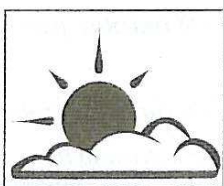
*Sul retro dell'edificio al piano terra c'era la stalla e al piano superiore il fienile; erano collegati da una botola, **rebàlta**. Si accedeva al fienile attraverso un ponte o un terrapieno, **pònte de toulà**.*

Il fieno veniva immagazzinato in settori differenti a seconda del tipo.

Guèrgno e bón tèmpo

Le previsioni del tempo

Il contadino sapeva prevedere il tempo, scrutando il cielo e ascoltando i venti; conosceva bene la sua valle e capiva quando era imminente un temporale. Ecco alcuni detti sul tempo:



cànche Tofàna r'à su 'l ciapèl, béte sò ra fòuze e tól su 'l reštèl

se vedi nuvole sulla Tofana, è ora di deporre la falce e prendere il rastrello

nèola da Ciànpo alòlo bonóra, rojàda e pióa da càlche óra
nuvola a Campo di buon mattino, rugiada e pioggia in giornata

nèoles fàtes a làna pióa in setemàna
nuvole come boccoli di lana, pioggia in settimana



finche no se vède el Cu de ra Badèsa no én bón tèmpo
finchè non si vede la Croda del Beco non viene bel tempo

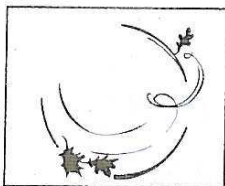
có ra marìna bìcia su, sentréete a šturtà su
quando il sud si rannuvola, affrettati a raccogliere

có di nóte fěš serén, da l'indomàn no se fěš fén
quando rasserena la notte, il giorno seguente non si fa fieno

luna piéna serén ména
la luna piena porta sereno



vèdo scùro, el pióe segùro
vedo scuro, piove sicuramente

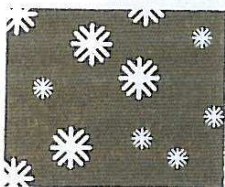


*el vènto in cròda porta serén, con chel dal piàn no se fèš
fén*

*il vento di montagna porta sereno, con quello di pianura non si
fa fieno*

*chel da Cianderòu l'é péso del diòu,
se 'l tira da Fouzàrgo dūra el guèrgno, èbe rigùardo;
se 'l vièn da 'l Antelòu e dai Cadoris, el pióe ignànte doi
dis*

*il vento che soffia da Cianderou è peggio del diavolo;
se soffia da Falzarego dura il maltempo, abbi riguardo!
se viene dall'Antelao e dai Cadorini ploverà entro due giorni*



*cànche i jàte šmatiséa o che 'l pióe o che 'l gneeghéa
quando i gatti ruzzano, piove o nevica*

*se Šuel se sènte, ra pióa r'é iminènte
se si sente la campana di Zuel, presto ploverà*

*ra pióa de Lariéto ra no val un pétó,
chéra de Anbrizòra fèš šcanpà ra sènte da r'òra
la pioggia di Larieto non vale niente,
quella di Ambrizzola fa scappare la gente dal lavoro.*

*ra pióa de ra Štùà no val nùia
la pioggia di Ra Stua non vale nulla*

*r'arméntes és viša
il correre all'impazzata delle mucche a causa delle punture
dei tafani e della calura, si crede sia presagio di temporale*

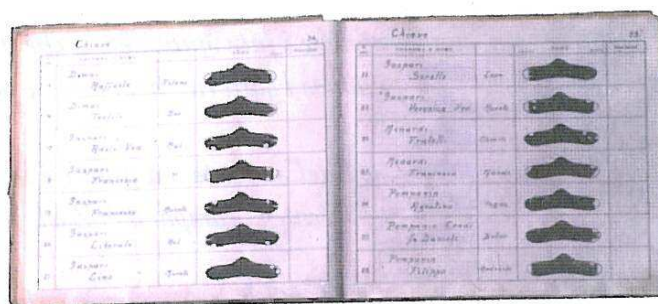
Dešmonteà e sì a dèdùi

Ricondurre a valle il bestiame e fare la cernita delle pecore

Ai primi di ottobre tutte le bestie rientravano dall'alpeggio.

Il giorno di San Francesco, 4 ottobre, si faceva e si fa ancora oggi la cernita delle pecore, costruendo uno steccato provvisorio, dèdùi, composto da un recinto centrale, èra, e da vari scomparti posti attorno ad esso, šchedize, tanti quanto sono i villaggi.

Un tempo i dèdùi erano due: quello della Regola Alta di Lareto eretto a Pierosà e quello della Regola di Ambrizola sito a Ciampedèles nei pressi di Melères.



Il Libro de ra nòdes.

Le pecore venivano fatte entrare nel recinto centrale e poi smistate a seconda della marchiatura alle orecchie, nòda. Ogni famiglia aveva il proprio segno distintivo.

La nòda derivava dalla combinazione di questi segni: un taglio rettilineo, cortèl fito; ad angolo acuto, šforzèl; ad angolo retto, šàpa; a semicerchio, javiòn; e un buco, buš.

Ogni segno di famiglia era depositato nel Libro de ra nòdes presso le Regole.



*fòrjes da tonde fèdes
forbici per tosare le pecore*

Sì a rodòleto ***À rotazione***

*Dal 4 ottobre fino alla prima nevicata le pecore, riunite in gregge per villaggio, pascolavano l'erba cresciuta dopo il taglio dell'**outiguói** in vicinanza delle case. Ogni proprietario di pecore a rotazione provvedeva a custodire il gregge, affidando l'incarico al familiare meno indispensabile in casa, di solito un anziano o un ragazzo. Al rientro ogni sera vi era la cernita per **nòdes**, secondo i marchi alle orecchie.*

*Al pastorellò si regalava una fetta di pane con burro, **sóna de pan e (v)ónto**, se alla sera portava con sè un agnellino appena nato.*

Anno 1926-1927 ca.
Dèdui a Ciampèdeles
foto Archivio Storico S.Zardini.



Inze štàla *I lavori nella stalla*



dälmedes
zoccoli in legno da stalla

Generalmente era compito della donna occuparsi della stalla. I lavori quotidiani venivano fatti di buon mattino e alla sera prima di cena, era importante rispettare sempre lo stesso orario per non agitare gli animali.

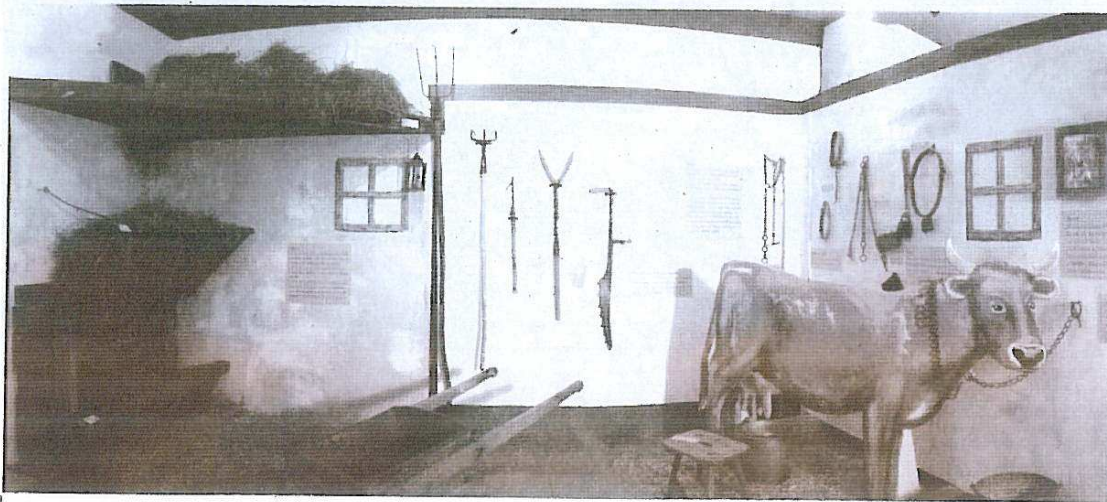
Prima di entrare in stalla si calzavano gli zoccoli di legno, *dälmedes*, che erano riposti appena fuori della porta. Le mansioni si succedevano sempre nello stesso ordine.

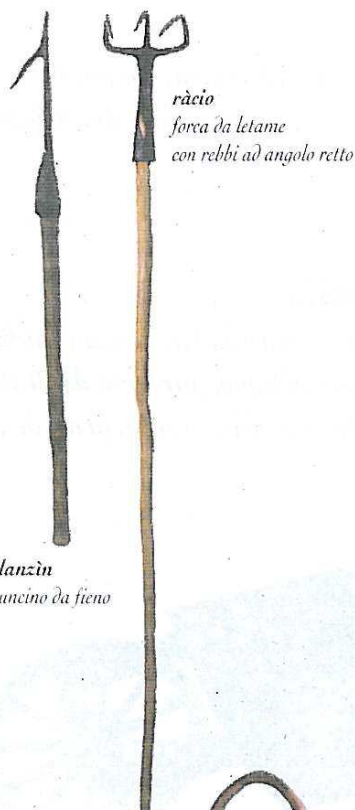
Dà şò

Si faceva cadere il fieno dal fienile nella stalla in corrispondenza della rastrelliera sopra la mangiatoia, *şcaliéra sóra ra cianà*, attraverso dei fori quadrangolari fatti sul solaio, *bùje da' l fén*. Si usava la forca, *fórcia da fén*.

Alle bestie da latte si dava da mangiare una mescolanza di fieno da (v)àra, *outiguói* e poco *fén da pàla*; ai manzi e ai cavalli *fén da prà*; a pecore e capre il fieno meno pregiato.

Ricostruzione della stalla.





lanzin
uncino da fieno

ràcio
forca da letame
con rebbi ad angolo retto

Tirà sò ra gràsa inze cunéta

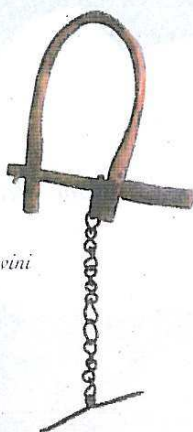
Con la pala ad angolo retto e la scopa di rami, *redòu* e *šcòol*, si pulivano le lettiere dal letame e dallo strame sporco, accumulandolo nel canale di scolo, *cunéta*.

Paricià el šbroà

Si preparava un alimento integrativo per il bestiame bovino, scottando il foraggio con acqua calda e sale; a volte erano anche aggiunti steli di fava o crusca, *faù* o *tamejói*.

Molà sòte i vediéi

Si mettevano a poppare i vitelli da latte, che erano sempre tenuti separati dalle mucche.



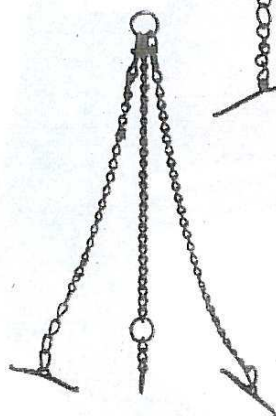
ciàina
collare in legno per ovini

Móse

Si mungeva a mano seduti su uno sgabello, *šèla da móse*, a fianco della bestia; se si trattava di una capra dietro.

Gli animali si abituavano a essere munti sempre dalla stessa persona, ne riconoscevano il tocco.

Per prima cosa si pulivano le mammelle con un panno, poi si stimolava la secrezione del latte con spinte e trazioni delle mani in modo da imitare il vitello che poppa, *avenà*, ed infine si mungeva a fiotti con un capezzolo per mano. Si ultimava l'operazione spremendo gli ultimi schizzi di latte rientrando verso la mammella, *ùltime šciùpe*.



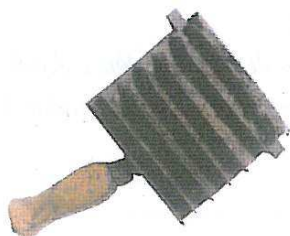
ciadéna de r'armènta
catena per legare la mucca

Beerà

Si attingeva l'acqua alla fontana del villaggio, *brénto*, con un secchio di legno, *ra séa*, per abbeverare le bestie.

Pochi avevano la fontana davanti casa.

Se la mucca aveva appena partorito le si dava *el beeròto*, infuso caldo di comino, cereali, menta, ginepro e orzo.



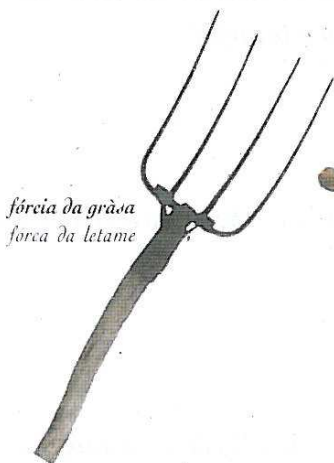
štréa
striglia

Štreà

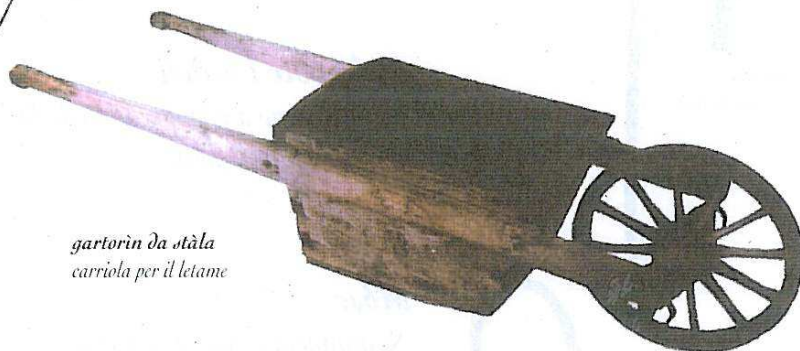
Non si poteva trascurare la pulizia del bestiame, che almeno una volta al giorno doveva essere strigliato e spazzolato con striglia e spazzola, štréa e bróš.

Štrutà su e tirà fòra de štàla

Bisognava poi pulire la stalla: con forca e badile, fórcia e badìn, si caricava il letame nella carriola di legno, gartorìn da štàla, e lo si scaricava nel cumolo del letame vicino a casa, grun de ra gràsa.



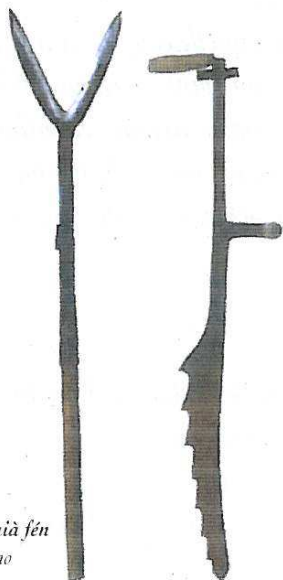
fórcia da gràsa
forca da letame



gartorìn da štàla
carriola per il letame

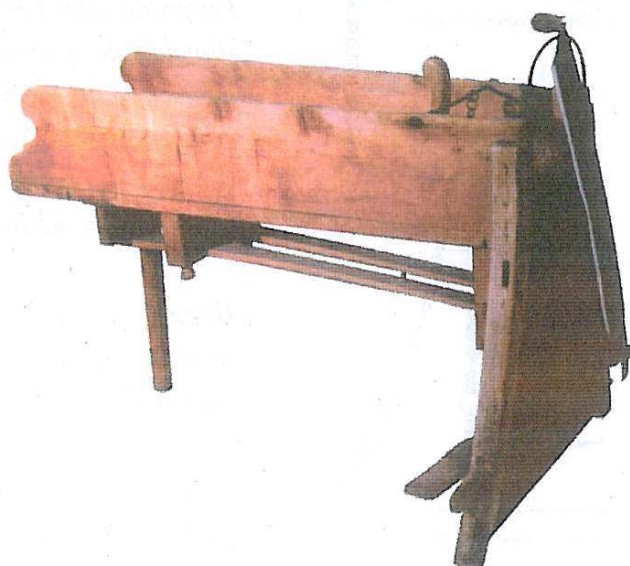
Štèrne

L'ultimo lavoro era sparpagliare lo strame, štarnedùra, sulle lettiere.



fèr da taià fén
tagliastieno

taiastràme
tagliapaglia



Féi (v)ónto Fare il burro



(s)coraduói
filtro per il latte

pégna col tarnazón
zangola con stantuffo verticale

pégna
zangola a manovella



Dopo la mungitura il latte era filtrato con un colatoio, (s)coraduói, per togliere le impurità e tenuto al fresco in un recipiente largo e basso, in modo che la panna affiorasse in superficie.

Per ricavare il burro si scremava il latte, togliendo la panna e mettendola nella zangola, **pégna**.

Ve ne erano di due tipi: la più antica era di forma tronco-conica con doghe di legno e un mestatoio, **tarnazón**; la seconda era una cassa in legno, con una piccola ruota a pale azionata da una manovella esterna.

La panna veniva sbattuta con un movimento verticale nella **pégna con tarnazón**, o girando la manovella nella zangola fino ad ottenere il burro.

Il burro veniva poi messo in stampi di legno intagliati per ottenere dei pani decorati, **stànpe dal (v)ónto**.

Il liquido che rimaneva, **nìda**, veniva utilizzato per fare una specie di ricotta, **zìgar**.

Per conservare il burro durante tutto l'anno lo si cuoceva e versava in vasi di pietra, **pìres dal (v)ónto**.

stànpe dal vónto
stampo per il burro



Féi forméi *Fare il formaggio*

*Per fare il formaggio si riscaldava il latte in un paiolo, **cioudiéra**, fino alla temperatura di circa 36C°, poi lo si toglieva dal fuoco e si aggiungeva il caglio, **póša**, ricavato dallo stomaco dei capretti o dei vitelli. Il latte si rapprendeva in circa un'ora e mezza. La cagliata, **gùdin**, così ottenuta era messa sul fuoco e continuamente mescolata e frantumata con la frusta, **brùilo**.*



*Ricostruzione del focolare, **larin**,
con braccio girevole e catena
a cui si appendeva il paiolo,
bataràncio col **cioudrìn***



bortaruó - šcatol

cerebìo in legno per dare forma al formaggio

Quando il formaggio era pronto, si toglieva il paiolo dal fuoco, si comprimeva con le mani la massa cagliata e la si tagliava con un filo in pezzi uguali.

*Ciascun pezzo era poi avvolto in un canovaccio, **caneàza**, compresso in una forma di legno, **šcatol**, e messo a scolare su un piano inclinato.*

*Il latticello rimasto nella caldaia veniva portato alla temperatura di 80° con aggiunta di sale e aceto, in modo da ottenere la ricotta, **poìna**.*

*Il liquido, **šcòlo**, che rimaneva dopo quest'ultima operazione veniva dato ai maiali.*

Il formaggio si distingueva in:

formèi gras** **formèi mezo gras** **formèi magro

a seconda che fosse ottenuto dal latte intero, parzialmente scremato o scremato.

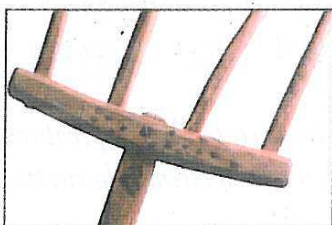
*vas dal lâte
bidone del latte*



*vas da caşel
bidone del latte*



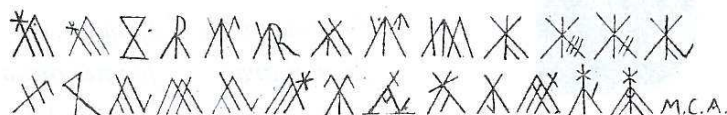
El ségn de ciaşa



Alcuni esempi di ségn.

Su tutti gli attrezzi e gli oggetti da lavoro del capofamiglia veniva inciso o impresso a fuoco un marchio, *ségn de ciàşa*, costituito di pochi segni essenziali. Con lo stesso si contrassegnavano anche il legnatico, il legname da rifabbrico e con più evidenza il colmo del tetto.

Il *ségn* apparteneva al capofamiglia e alla sua morte veniva trasmesso senza variazioni al primogenito, mentre gli altri figli, che formavano nuove famiglie, apponevano sullo stesso *ségn* una piccola variante.



Ra rogaziós Le rogazioni

Il Giovedì dopo la Pentecoste era tradizione recarsi in processione a piedi da Cortina alla Chiesa di San Nicolò a Ospitale per invocare la benedizione di Dio sui campi e pascoli.

Il primo giovedì di ottobre, dopo la smonticazione, la processione veniva ripetuta per ringraziare Dio del raccolto.

Le Regole alte offrivano a tutti i partecipanti una merenda.



È sempre viva la tradizione della processione alla chiesa di S. Nicolò ad Ospitale di benedizione e ringraziamento

Agnére e ancuói Ieri e oggi

Nel 1862 in Ampezzo vivevano 584 nuclei familiari; solo 120 non possedevano animali, ma erano costituiti da una o due persone. Le famiglie che possedevano almeno un capo di bestiame rappresentavano il 90% della popolazione.



Il 76% possedeva almeno un bovino. Nel 1862 c'erano 631 vacche da latte e 526 vitelli, attualmente nelle stalle ampezzane ci sono 73 bovini in lattazione, 53 tra vitelli e manze. Nell'Ottocento c'erano anche numerosi buoi utilizzati soprattutto per la trazione o ingrassati e venduti; nel 1818 se ne contavano 712, appena 18 nel 1924, attualmente non vengono più allevati.



*Per tutto il secolo scorso i cavalli erano un indice di ricchezza e solo il 26% delle famiglie ne possedeva almeno uno. Il loro numero si aggirava sui 200 capi, destinati soprattutto alla trazione delle carrozze. Erano acquistati in Pusteria ed è significativo che i termini ampezzani riguardanti i cavalli e gli ordini impartiti siano di origine tirolese:
indietro! zerùch! zòufa!
a destra! hot!
a sinistra! vist!
un passo ! ùme!
I pochi cavalli rimasti, circa una quarantina, sono destinati quasi esclusivamente al maneggio.*



L'allevamento degli ovini ha origini remotissime. Il loro numero è sempre stato notevole: nell'Ottocento superava spesso i 3000 capi. Gli ovini alimentarono per secoli la produzione di latte, carne, lana e pellame.



Anche l'allevamento caprino è stato praticato in ogni tempo con una certa intensità. Pecore e capre non avevano particolari esigenze di foraggio.

Nel 1862 436 famiglie, su 584 esistenti in Ampezzo, possedevano almeno un ovino o un caprino.

Il numero degli ovini iniziò a diminuire alla fine del secolo scorso. Oggi nelle stalle ampezzane ci sono 144 ovini e 19 caprini.



I maiali nel secolo scorso erano segno di ricchezza, solo il 20% delle famiglie ne possedevano almeno uno; nel 1862 le famiglie proprietarie di due suini erano tre. Oggi si contano una ventina di maiali.

Primi anni del Novecento

Panorama da Crépa verso il versante nord-est della conca Ampezzana.

foto Archivio Storico S.Zardini



L'AGRICOLTURA AMPEZZANA E IL TERRITORIO PASSATO, PRESENTE E FUTURO

Lo sfruttamento iniziale del territorio ampezzano per l'allevamento del bestiame è stato stagionale, poiché i primi insediamenti umani nell'area dolomitica (epoca romana) erano posti a quote più basse e distanti dal fondovalle di Ampezzo, in Cadore. Tale sfruttamento si rivolgeva ai pascoli di alta quota, ove esistevano le uniche praterie naturali che gli ecosistemi alpini erano spontaneamente in grado di offrire all'uomo e dove il bestiame veniva portato ad alimentarsi nella buona stagione. Tutto il resto era bosco.

All'epoca dei primi insediamenti stabili nella conca di Ampezzo, durante il primo millennio, gran parte del fondovalle e dei versanti era infatti coperta da una sconfinata foresta di conifere. Tutto il complesso di superfici prative su cui è stata successivamente impostata l'economia della comunità pastorale regoliera è il risultato del lavoro dell'uomo, che è progressivamente e faticosamente intervenuto con il disboscamento e il dissodamento delle aree più favorevoli e fertili nel fondovalle e alle medie quote.

L'abbandono delle praterie negli ultimi anni e la natura stessa ci insegnano che la spontanea tendenza evolutiva dei territori di montagna posti sotto i 2000 metri di altitudine è quella di essere coperti dal bosco. Su questi territori il mantenimento delle superfici prative richiede lavoro e soprattutto richiede la presenza costante dell'uomo e del suo bestiame, per impedire alla foresta di riconquistare spazi che sarebbero altrimenti suo appannaggio.

Nella valle di Ampezzo, così come nelle altre vallate alpine, l'uomo ha raggiunto nel tempo un equilibrio fra ambiente e insediamenti, fra produttività e sfruttamento delle risorse e fra i singoli gruppi familiari della Comunità per la ripartizione delle risorse stesse, equilibrio durato più di un millennio. Dopo la modificazione iniziale, il territorio ha subito nei secoli una manutenzione continua e la natura ha assorbito senza traumi una presenza discreta, che è entrata a far parte integrante

dell'ecosistema alpino.

L'allevamento e il lavoro della terra in montagna offrono possibilità di vita ad un certo numero di famiglie, ma sono certamente faticosi e poco redditizi. Dagli inizi del '900 la graduale crescita dell'economia turistica ha portato, con il benessere, un progressivo e controtendente calo dell'attività agro-pastorale, che si è ridotta ancor più drasticamente dopo gli anni '60. Le aziende agricole a conduzione familiare attualmente ancora attive in Ampezzo, si contano ormai sulle dita di due mani.

Sta venendo meno un certo equilibrio secolare che l'uomo aveva instaurato con la natura mediante fatica e presenza costanti. Senza grossi stravolgimenti, ma in modo rapido e progressivo, il bosco sta riconquistando spazi che gli erano stati sottratti molti secoli fa. I 1700 ettari di **pràde** e **(v)àres** degli anni '50 sono diventati meno di 1300, perchè nel frattempo 450 ettari si sono spontaneamente rimboschiti. Molte **(v)àres** di un tempo stanno diventando **pràde**, in quanto non vengono più concimate e vengono falciate una sola volta all'anno; lo testimonia il ritorno massiccio dei gigli rossi (**şée**) nei prati del fondovalle. Pochissimo **outigói** viene ancora utilizzato e pochissima **gràsa** viene ancora sparsa.

Buona parte dei **pràde** si è trasformata, come detto, in giovani boschi di larice (**Tamarin, Sàs da Pèra, Col de ra Nòda, Cucàgna, Colfière, Garlante**) e molti **albèrghe, pòuses** e **rònche** sono completamente invasi da foresta di abete rosso (**Progóito, Cianderòu, Marcuóira, Rònco da Ciàe**). Molte **pàles**, non solo per causa dell'abbandono dello sfalcio, sono parzialmente franate (**Şumèles, Farnaères**) e le **móntes** più alte si stanno restringendo (**Ròzes, Fouzàrgo**) fino al limite naturale delle praterie di alta quota, uniche a non essere minacciate da questa tendenza evolutiva.

Non è certo il caso di drammatizzare un semplice processo di trasformazione naturale, ma è ormai coscienza collettiva il fatto che una parte di queste superfici **DEVONO** essere mantenute alla loro destinazione agro-pastorale, nonostante

i costi elevati e la scarsità di manodopera disponibile. Fortunatamente anche l'industria turistica necessita di paesaggi aperti e praterie curate ed è proprio su questa strada che in futuro andranno concentrati gli sforzi e le risorse economiche.

Le Regole dal canto loro stanno lavorando per mantenere in attività le malghe e mantenere in vita l'alpeggio bovino ed ovino sulle sei **móntes** ancora attive; il Comune di Cortina ha a sua volta introdotto un sistema di incentivi economici per lo sfalcio dei prati di fondovalle, nel tentativo di mantenere stabile almeno allo stato di questa fine secolo una superficie prativa che sta diventando un patrimonio paesaggistico sempre più prezioso. Lo sforzo più grande per la comunità ampezzana, anche attraverso il reperimento di contributi esterni, sarà comunque quello di trovare persone disponibili a mantenere in vita le poche aziende agricole ancora presenti sul territorio, possibilmente agganciandole ad una attività agrituristica integrativa che, come dimostrano paesi a noi limitrofi, sembra essere l'unica soluzione per risolvere questo importante problema.

Dite Proverbi

Ogni país 'l à 'l sò costùme e ògni ciàsa ra sò usanza
Ogni paese ha il suo costume e ogni casa la sua usanza

Gnànche fèda vècies no s'in montéa tròpes
Nemmeno di pecore vecchie se ne monticano molte

Tòre jóen, àsche vèce
Tori giovani, montoni vecchi

A Saiaco 'l sò bastón, a ra britèra 'l zanpedón
A S. Giacomo il suo bastone alla britèra il suo arcuccio (a ciascuno il suo)

Štràme o fén, bàsta che 'l toulà sée pién
Paglia o fieno basta che il fienile sia pieno

Par strâda se comêda ra ciària
Per strada si sistema il carico

Lòuda i jóen e tién-te ai vèce
Loda i giovani e segui i vecchi

Otób-re én-pe ra stà-la
Ottobre riempie la stalla

Sonadóre, pešcadóre, cazadóre e paštóre, l'è cuàtro meštíere che
no se fěš mài šíóre
Suonatori, pescatori, cacciatori e pastori, sono quattro mestieri che non
fanno mai arricchire

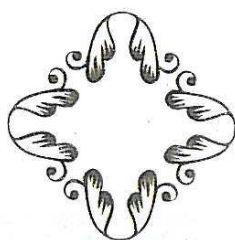
Pióa e soróio tèn-pe da marzì fén
Pioggia e sole, tempo che fa marcire il fieno

Ra dòta de ra fémèna r'é ín-ze i brà-ze
La dote della donna è nelle sue braccia

Zénza làte e conàio no se fěš forméi
Senza latte e caglio non si fa il formaggio

A vènde fén se vènde ògni bèn
Vendere fieno è come vendere ogni bene







Centro Culturale delle Regole d'Ampezzo



Parco Naturale delle Dolomiti d'Ampezzo

via del Parco, 1

Tel. 0436 867707 - 0436 2206 fax 0436 2269

32043 Cortina d'Ampezzo (BL)