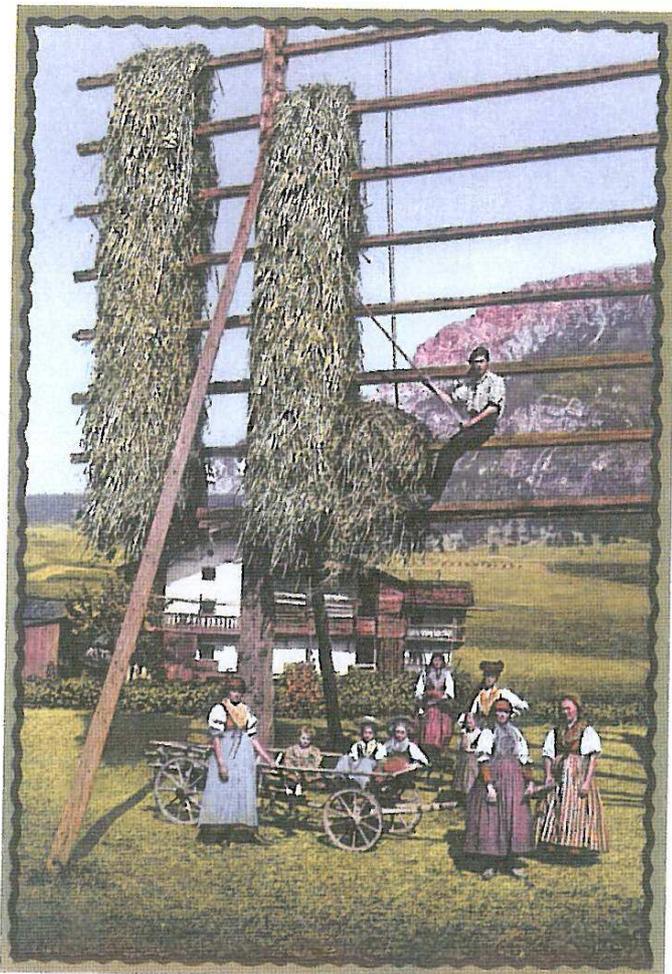


Òrjo, fàa e lìn

Un' agricoltura di montagna



Ciaşa de ra Règoles
Cortina d'Ampezzo

Opuscolo realizzato da:

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

Fotografie:

Archivio Storico Print House, archivio storico S.Zardini, archivio Regole d'Ampezzo,
archivio G.Chedina, Alessandro Chedina

Documenti:

Archivio storico Comune di Cortina, archivio storico Regole d'Ampezzo

Progetto Grafico:

Francesca Gaspari

Stampa:

Tipografia Print House

Fotografia della copertina:

Edition Photoglob - Zurich, raccolta G.Chedina





Contadini a Mortija. 1927.
Archivio fam. Colle Moro.

Nei secoli scorsi l'economia della valle d'Ampezzo si basava sull'attività agro-pastorale: coltivazione dei campi e allevamento.

I campi e i prati da sfalcio, a differenza dei pascoli e dei boschi, erano di proprietà individuale.

Ogni famiglia nel ripartire la terra doveva attentamente valutare i propri bisogni in modo da ottimizzare i raccolti di fieno, di cereali e di altri prodotti agricoli.

Altitudine, esposizione al sole, pendenza e qualità del suolo erano fattori determinanti nella scelta dei terreni da destinare all'aratro.

Quanto maggiore era l'altitudine tanto più era rigida la temperatura durante tutto l'anno, ne conseguiva che il ritmo di maturazione delle piante era più lento e la loro crescita meno soddisfacente.

Veduta della valle ampezzana con il villaggio di Mortija in primo piano.

Foto G. Ghedina.



El Fóntego Il magazzino delle granaglie



La produzione agricola era interamente destinata all'autoconsumo, ma il più delle volte non era sufficiente a far fronte al fabbisogno della famiglia. Due erano i prodotti che da sempre la comunità ampezzana doveva importare: sale e grano o farina.

A tale scopo sin dal XIV secolo era stato istituito un **fondaco**, un magazzino per le granaglie e le sementi, che rimase in funzione fino al 1888. Il magazzino era gestito dalla Comunità d'Ampezzo, che comperava il sale dalle saline di Hall vicino Innsbruck e il grano all'ingrosso dalla pianura, per rivenderlo a prezzo di costo o con l'unica maggiorazione delle spese.

Ai bisognosi e in anni di calamità e carestia il grano veniva distribuito gratuitamente.

Il fondaco svolse un ruolo importante per il bene della popolazione negli anni di carestia agli inizi dell'Ottocento: è del 1817, "anno della fame", una distribuzione di granaglie per 5.700 fiorini.

La produzione nel 1811
(Archivio Comunale, Statistiche)



prodotto	Some = 200 Kg. ca.	Consumo annuo Some	Prezzo in lire ital. (1 fl. = L.2,115) la soma
Frumento	420	700-900	42,30
Orzo	1200	1.000-1.500	27
Segale	20	100-150	36
Granoturco	-	350-600	-
Pomi di terra	660	450-800	6
	Libbre = 495 gr. ca.	libbre	
Fieno	1.600.000	Tutto	
Lino	7.600	1,36	
Canapa	3.000	0,74	
Lana	3.000	2,15	
Bottiro	15.000	6.000-9.000	1.10
Formaggio	25.000	8.000-12.000	0.28
Miele	1.100	700-1.000	1.60

La coltivazione dei campi



I terreni erano divisi in **ciànpe** e **pràde**, terreni coltivati e terreni destinati a fienagione.

Per mantenere la fertilità del suolo si adottava un sistema di rotazione delle colture.

Il primo anno si seminava l'orzo, poi il grano, la fava ed infine le patate.

Per far riposare la terra il campo non veniva più arato per quattro o cinque anni e ritornava prato, **vàra**.

Veduta da Verocai del paesaggio
agricolo della valle d'Ampezzo.
Anno 1898.

Foto Cugler Bolzano.



Arà Arare



Aratura con aratro trainato da una
coppia di bovini.
Archivio Storico Print House.



In primavera per concimare il terreno si spargeva sui prati e sui campi il letame, portato dalle stalle.

L'aratura veniva effettuata in autunno e in primavera con l'aratro, **arsuói**, tirato da buoi o cavalli.

L'aratro poteva essere tirato da una coppia di animali o da un solo animale.

I terreni più ripidi erano arati con la forca.

A causa della pendenza era, inoltre, necessario riportare la terra dal margine inferiore del campo a quello superiore. Per fare questo lavoro si adoperava una portatina, **zuviera**.

Prima della semina si frantumavano le zolle con l'erpice, **érpeš**.

Semenà Seminare



I terreni in cui veniva seminato il grano erano pochi, quelli situati in zone maggiormente riparate dal vento e soleggiate. Più facilmente venivano coltivati altri tipi di cereali: l'orzo, la segala e l'avena.

Tra i legumi era presente quasi esclusivamente la fava, che fu alimento essenziale per le genti ampezzane fino all'inizio dell'Ottocento.

Nel 1807, per interessamento del governo bavarese, si introdusse la coltivazione delle patate.

La produzione della patata, più nutriente e di facile coltivazione, andò a scapito di quella della fava.

Si coltivavano, inoltre, canapa e lino.

La canapa non venne più seminata verso la metà dell'Ottocento, mentre si continuò a produrre lino fino agli inizi del Novecento.

La semina veniva fatta a spaglio.

Quando i semi erano germogliati si doveva pulire i campi dalle erbacce, sarì: questo lavoro era fatto a mano e soprattutto dalle donne.

L'órto de ciàsa L'orto



Ogni casa ampezzana aveva nelle vicinanze un orto. Vi si coltivavano soprattutto barbabietole rosse, r'arbéta róses, cavoli, capùze, cavoli navoni, còu de ràe e cipolle, zéoles, che si conservavano per l'inverno. In un angolo dell'orto erano sempre presenti la malva, la camomilla, la melissa e la menta per gli infusi, nonché il papavero, i cui semi erano utilizzati in cucina.

Contadina bagna un piccolo orto
nei pressi della casa.
Archivio Storico Print House.



**El tènpo de semenà
e de tòi su**
Il tempo della semina
e del raccolto



Si seminava seguendo le fasi lunari.

Il grano era seminato preferibilmente in autunno.

Ciungeva a maturazione tra il 25 agosto e il 5 settembre.

La semina dell'orzo e della segala era sia primaverile che autunnale. Il raccolto dell'orzo avveniva alla fine di settembre, mentre quello della segala circa dieci giorni prima.

La fava, seminata in aprile entro S.Marco (25 aprile), si raccoglieva tra il 10 e il 20 di settembre.

In ottobre avveniva la raccolta delle patate, seminate a fine maggio.



Dite
Proverbi e modi di
dire



Pitòš ca arà da bagnà 'l é mèò şì a r'òštarià
Piuttosto che arare col bagnato è meglio andare all'osteria

Có ra tèra fùma èl béte bón arà
È bene arare quando la terra fuma

**Sul bón de luna se seména chel che vién de sóra, sul
pizo de luna chel che vien de sóte**
Con la luna crescente si semina ciò che cresce sopra la
terra, con la luna calante ciò che cresce sotto terra

Có šta şuóia nó se àra
Con questa pariglia non si ara (Così non va)

Ra benediziòn dei ciànpe 'l é ra gràsa
La benedizione dei campi è il letame

Someà 'na cianépa
Essere magri come uno stelo di canapa

Ci che vó bèl lin, sariše da pizenìn
Chi vuole del bel lino, lo liberi dalle male erbe quando è piccolo

Da San Matiò o cuóto o cru beşén tói su
A San Matteo (21/9) maturo o no bisogna mietere

Da San Martin él forménto štà mèò inz'i ciànpe ca a murìn

A San Martino (11/11) il frumento va seminato e non più portato al mulino

Àn da èrba, àn da merda

Troppo erba, cattiva annata

Ògni àn mància un "efe": o fàa o forménto o fén

Ogni anno manca una "effe": o fava o frumento o fieno

Ra última tanpèšta del contadin 'l é él morìn

L'ultima grandine del contadino è il mulino

(L'ultima perdita del contadino, è la percentuale di farina da dare al mugnaio)

Ra campàgna, ci che ra laóra se ra màgna

La campagna se la mangia chi la lavora

Cànche nó n'é farina inze ciadin, 'l é guèra sul larìn

Quando manca la farina nel paiolo, c'è guerra sul focolare

Quando la dispensa è vuota c'è guerra in casa.

Mèò crèpa pànza che ròba vànza

Meglio mangiare fino a scoppiare piuttosto che avanzare cibo

Ci che nó òusa, ra bócia pòusa

Chi non risica, non rosica

Lòngo cóme l'an de ra fàme

Lungo come l'anno della fame (1817)

L'amór fèš fèi biéi sòute, ra fàme de pì òute

L'amore fa fare bei salti, ma la fame di più alti

Chél che nó štràngora, ingràsa

Quello che non strozza, ingrassa

Šùfa me štùfa, polentìna me sasìna, polènta me
soštènta e peštariéi me làa šò i budiéi.

La zuppa mi stufa, la polentina mi uccide, la polenta mi
sostiene e gli gnocchetti mi lavano le budella.

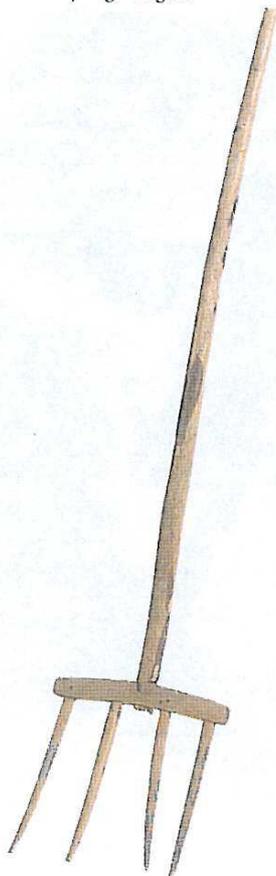
Cól bródo nó se fèš lugàneghes

Col brodo non si fanno salsicce

A fèi fartàies vó èse tré "v": vóe, vónto e vóia

Per fare frittelle ci vogliono tre "v": uova, burro e voglia

Fórcia de lén
Forca per granaglie.

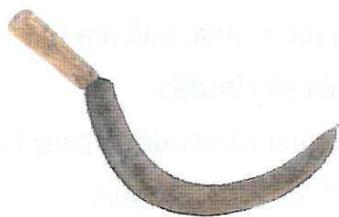


Și a mède Mietitura



Quando le spighe erano mature si mietevano con il falchetto o la falce messoria, *séjora*.

Le piante tagliate si raccoglievano in fasci con le spighe in piedi una accanto all'altra.



Séjora
Falchetto per mietere.



Una donna insegna alla bambina a fastellare un manello di spighe d'orzo.

Archivio Storico Print House.

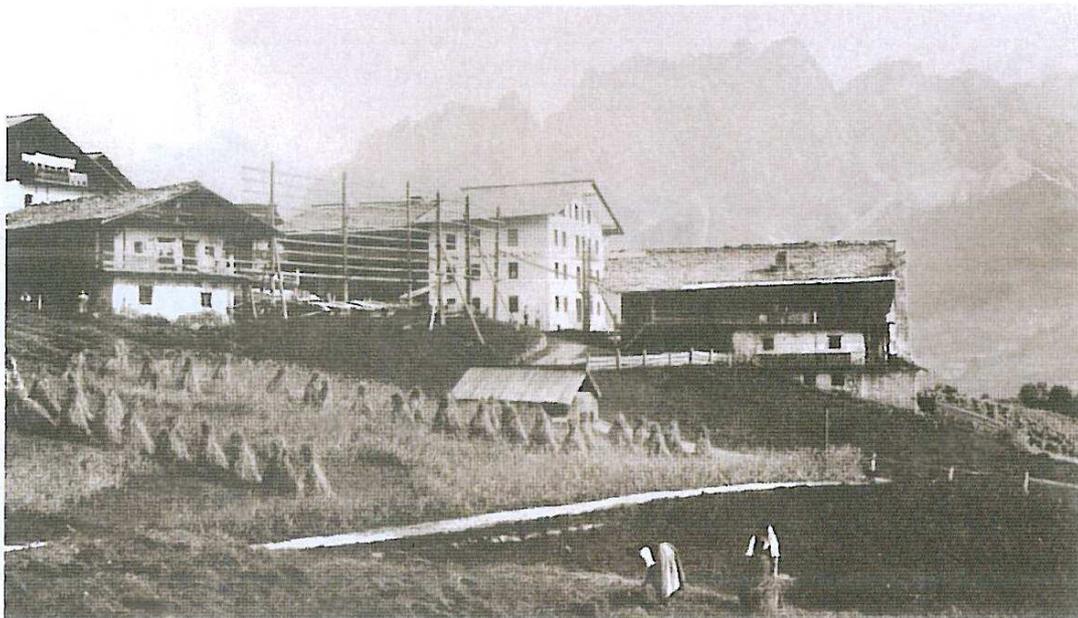


Mietitura dell'orzo.
Archivio Storico Print House.

Poi si riunivano in covoni di cinque fasci, *pùpe*, o di dieci fasci di cui due posti alla rovescia come cappello per quelli sottostanti, *cogolùze*.

I covoni restavano nei campi a seccarsi.

Quando erano secchi venivano portati nell'aia del fienile, *èra de toulà*, e le donne del villaggio si preparavano alla trebbiatura.



Lazedèl 1895.

Contadine durante la raccolta.
Si notano i covoni di spighe nel campo
e il forno per essicare il lino.

Archivio delle Regole d'Ampezzo

La fava, che non raggiungeva mai la maturazione a causa del clima, veniva messa a seccare sull'arfa fino a novembre per poi essere trebbiata.

Arfe a Mortija.

Rivista "Cortina" 1936.



Ogni arfa apparteneva a due, tre famiglie.

La fava veniva issata con **zénta e ciòncio da fàa** e poi pettinata con un bastone per compattarla in modo che la pioggia scivolasse in superficie.

Una volta nella valle d'Ampezzo c'erano oltre quattrocento arfe.

La pianta seccata era utilizzata come foraggio per il bestiame, mentre il seme era adoperato in vari modi in cucina.

Zénta e ciòncio da fàa

Fune con gancio in legno per issare la fava ad essiccare sull'arfa.

Lazedèl. Arfa doppia con fava issata a seccare. Nel prato si nota il piccolo edificio del forno per seccare il lino, **fórno da lin**.

Archivio Storico S.Zardini.





Contadine a Chiave.
La semina e il raccolto erano prerogativa della donna.

Archivio Storico Print House.

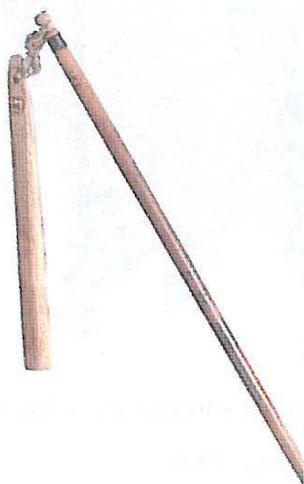
Con apposita zappa, *sàpa*, si cavavano le patate dal terreno; si dividevano, poi, in patate da semenza, in quelle destinate ai maiali e in quelle da mangiare e venivano conservate nella cantina in un proprio scomparto, *ciòuto d'i peštòrte*.



Una famiglia in un momento di riposo durante la raccolta delle patate.

Archivio Michielli.

Bàte Trebbiatura



Fraèl

Correggiato per battere i cereali, composto da un grosso bastone, madèra, unito con una striscia di pelle, pèdia, ad un manico lungo e sottile, fraelin.

Nell'aia del fienile i fasci di spighe dovevano essere allineati in due file, testa con testa per essere battuti ritmicamente con il fraèl.

Era importante mantenere il tempo per non sbattere gli attrezzi uno con l'altro.

Finita la trebbiatura si doveva separare il seme dalla pula.

Una prima pulitura veniva fatta con un setaccio, dréi; successivamente si gettavano i semi nel mulinello, morinèl, dove l'aria provocata dalla rotazione di una ventola interna separava il chicco dalla pula; entrambi uscivano da due aperture separate.

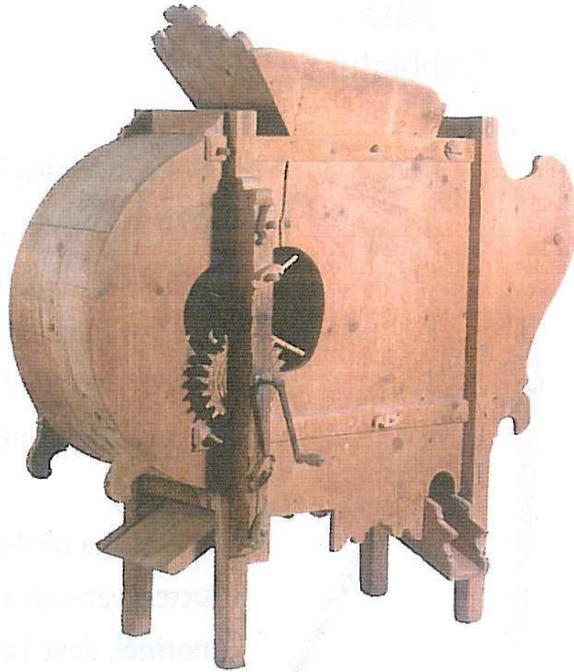


Dréi

Setaccio per grano in legno a maglia larga.

Morinèl

Vaglio a vento, girando una manovella vengono messe in movimento delle pale che producono una corrente d'aria che libera il seme dalla pula.



Il raccolto si misurava con dei contenitori in legno:
lo staio ampezzano, *štéi* = ca. 32 lt.

1/2 staio, *mèšo štéi*

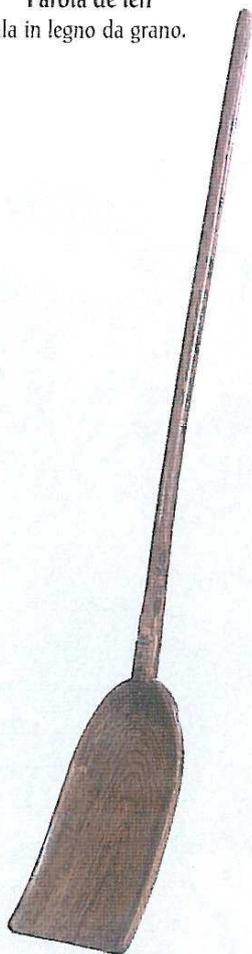
1/4 staio, *cuortarguó*

1/8 staio, *mešéto*

Misure di capacità per cereali.



Paróta de lén
Pala in legno da grano.



I semi venivano portati al mulino per la macina e la farina era riposta nella màdia, mótra.

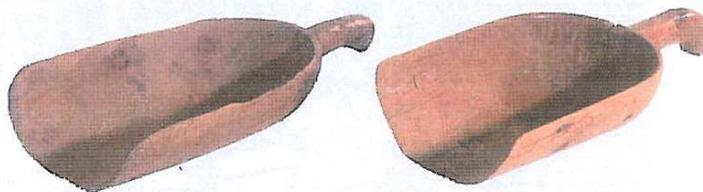
In sacchi di pelle di pecora, fóles, era conservata la farina macinata finemente, mentre in sacchi di tela la semenza, sàco de téra.



Fóles
Sacchi di pelle ovina per contenere la farina.

I fóles con un marchio distintivo della famiglia, ségn de ciàşa, servivano anche per portare la farina da pane al panificio e ritirare il pane sufficiente per una o due settimane.

Vëntora
Grosso cucchiaio in legno per farina.





Il museo
Archivio Storico Primi House

Ra farina
La farina
El Pan
Il Pane



Amalia Cillarduzzi Minighela lavora a maglia nella propria cucina.

Secchi e piatti sono riposti in ordine sulle mensole della piattaia, scàfa.

Archivio storico S.Zardini

Nei secoli scorsi l'alimentazione si basava principalmente sui prodotti coltivati, sul latte e i suoi derivati.

Si mangiava carne solo la domenica ed era in genere di pecora, affumicata e cotta nelle minestre.

Alimento principale era il pane, che fino alla fine dell'Ottocento era fatto in casa ogni dieci-quindici giorni.

Si impastava la farina con il lievito di birra e si lasciava lievitare per tutta la notte, *fèi él leà*.

I pani lievitati venivano cotti nella stufa, *formèl* e, poi, riposti su una rastrelliera di legno, *nàia dal pan*.



Si adoperava farina di segala, fava e frumento, quest'ultimo con parsimonia.

Il pane di segala era detto **pan de seàra**, quello di frumento **pan da tófo**.

Alla recita dei rosari in casa del defunto era consuetudine donare ai partecipanti del pane bianco, **pan da mòrto**, fatto con frumento e comino.

I peštariéi Gnocchetti



Con la farina si preparavano anche dei gnocchetti, i **peštariéi**.

In un apposita ciotola, **ciadìn**, si impastava la farina con acqua e sale, fino ad ottenere un impasto abbastanza consistente, che veniva sminuzzato finemente.

Con i gnocchetti si preparavano i **peštariéi da làte**, bolliti nel latte diluito con acqua e sale, e i **peštariéi frite ìnze**, cotti in un soffritto di cipolla, farina e burro allungato con acqua e sale.

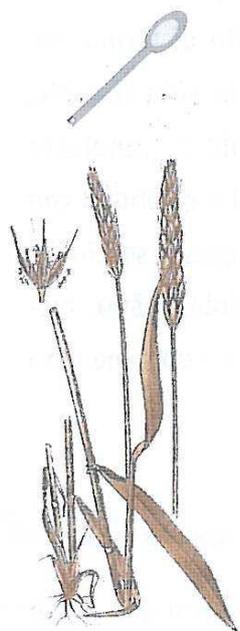
Con la farina si preparava anche il **bródo frito**, soffritto di farina con acqua e burro; e la **șufa da lâte**, farinata di frumento e granturco cotta in acqua e latte e condita con burro; il fondo di questa specialità, rappreso nella pentola, **rășpo**, rappresentava un ghiotto boccone per i bambini.

Per le occasioni speciali, quali matrimoni o battesimi, venivano preparati i **carafói**, crostoli; **él brazolà**, focaccia a forma di ciambella, era donato ad ogni invitato a nozze con i **carafói** posti nel mezzo.



In altre festività venivano gustate **ra fartàies**, pastella fatta con uova, latte e farina bianca, fritta nell'olio. La particolare forma della frittella era ottenuta facendo scendere lentamente la pastella da un imbuto, mosso in cerchi concentrici sulla padella.

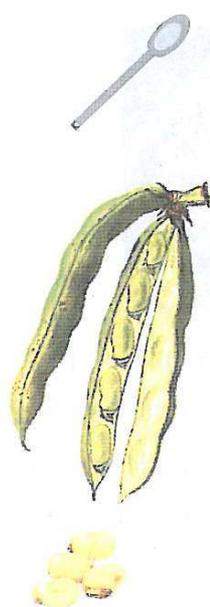
L'òrjo
L'orzo



L'orzo, cereale coltivato con successo nella valle ampezzana, era anche utilizzato per preparare il caffè, *caffè de biàa*. L'orzo veniva arrostito in un recipiente, *farosòira da rošti caffè*, e poi macinato.

Ra Menèstra de òrjo, minestra d'orzo perlato con carne di maiale o pecora e patate, è ancora oggi uno dei piatti caratteristici della cucina ampezzana.

Ra fàa
La fava



Uno dei prodotti più coltivati e utilizzati nell'alimentazione dei secoli scorsi era senza dubbio la fava.

Essa veniva cucinata bollita, stufata o arrostita.

Con la fava si preparava *fàa riésa*, una zuppa di fave con carne affumicata, *fàa bronseàda*, fave stufate, *fàa roštida*, fave tostate.

Le fave fresche in baccello venivano bollite in acqua salata, *baràta*.

I peštòrte Le patate



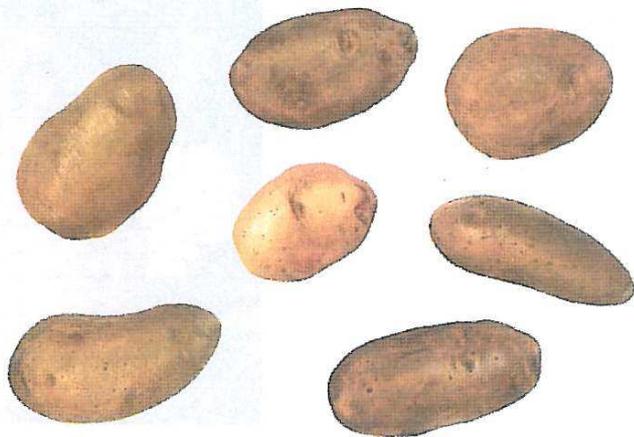
Largamente adoperate a partire dagli inizi dell'Ottocento, le patate sono diventate un alimento base della cucina ampezzana.

Si cucinavano bollite, **peštòrte cuòte**, e gustate con formaggio, con latte o sale. Lessate, erano saltate in padella con cipolla e strutto, **peštòrte a r'anpezàna**.

Venivano anche cotte con aglio e prezzemolo, **peštòrte in tècia**.

Con le patate si ottenevano anche dei particolari gnocchi a forma di fusi, **rofiói**

Le patate, quelle di peggior qualità, erano date come cibo ai maiali.



I casunziéi Ravioli tipici



I **casunziéi** venivano preparati per le principali ricorrenze e festività e sono ancora oggi molto presenti nella cucina ampezzana.

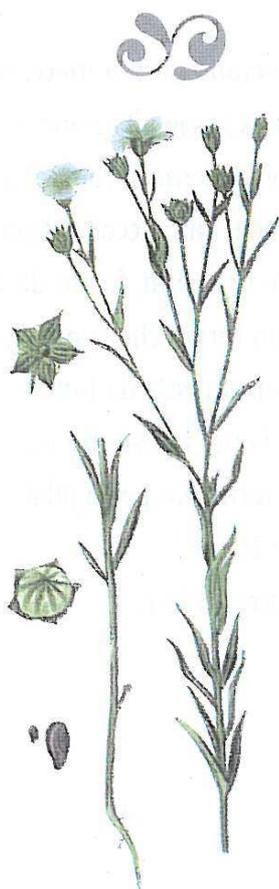
Il ripieno è ottenuto con rape rosse o verdure. Oggi si usano gli spinaci, una volta delle erbe selvatiche, **šciopetin** (strigolo), **ingràsora** (colubrina), **pè de cròo** (gallinaccia), **ortia** (ortica). I ravioli vengono bolliti in acqua e sale e conditi con burro fuso, papavero e parmigiano, un tempo pan grattato.

L'acqua di cottura, **ra petoràda**, era bevuta durante e dopo il pasto come digestivo.



El lin

Lavorazione del lino



In maggio veniva seminato il lino nei campi più riparati, perché il vento non piegasse le piantine.

Quando il lino era cresciuto, si sradicavano per prime le piante maschio che maturavano prima ed erano senza semi e si lasciavano sul campo le piante con il seme perché maturassero, **liése lin**.

La raccolta avveniva dopo la Madonna di settembre (9 settembre). I mazzetti di piantine, **muriéi**, erano, poi, portati nella aia del fienile per la trebbiatura. Con il pettine da lino, **špigora**, si separava il frutto dallo stelo.

I semi, bolliti in acqua, erano impiegati come cataplasma per curare ascessi, infezioni o bronchiti, **pàpa de lìn**.

Venivano anche portati al frantoio per estrarne l'olio, che serviva per l'illuminazione o per altri usi curativi.

Naturalmente una parte dei semi era conservata come semenza.



Gramorà lin Gramolatura



Gli steli di lino, in file ordinate erano posti a macerare in un terreno umido, **tènda de lin**. Grazie all'azione del sole e dell'acqua, la parte legnosa esterna si rompeva e liberava la fibra. Si procedeva, poi, alla raccolta degli steli macerati e alla loro essiccazione nel forno, **fórno da lin**. Ogni villaggio aveva almeno un forno, che veniva usato in questa occasione contemporaneamente da tutte le famiglie. I manelli di lino venivano riposti in piedi uno accanto all'altro; l'apertura del forno era poi sigillata in modo che il caldo non si disperdesse. Ci voleva tutta la notte per cuocere il lino.



Fórno da lin
Modellino di forno per l'essiccazione del lino.

Deșgarșà Cardatura



Per sfilacciare gli steli ogni mazzetto veniva fatto strisciare fra le assi della gramola, **gràmora**.

Scartata la corteccia si otteneva un mazzetto di colore grigio.



Inizi XX secolo.
Alcune donne intente a gramolare i mazzetti di lino dopo la cottura avvenuta nel forno alle loro spalle.

Archivio Storico S.Zardini

Il lino era, poi, pettinato più volte su pettini con denti sempre più fitti, fino ad ottenere un fascio di fili di buona qualità e di color argento.

Il fascio veniva attorcigliato in una treccia, **lején**.

Lo scarto era diviso in stoppa di buona qualità, **štopori-na**, e stoppa scadente, **štópa**.

Gârșo
Attrezzo per pettinare la lana.



Anche la lana subiva un trattamento simile. Tosate, infatti, le pecore con apposite forbici, **fôrfeș da tonđi**, il vello era pulito dalle impurità, **dârđui**. La lana era lavata alla fontana; era lasciata sgocciolare in cesti di vimini e poi stesa al sole ad asciugare. Si procedeva, quindi, alla cardatura. La lana veniva strigliata tra due pettini quadrati provvisti di una fitta rete di aculei di ferro, **gârșe**.

Tosatura autunnale delle pecore.
Archivio C.Ghedina.



Firà Filare



Ogni treccia di lino veniva sciolta e le fibre erano disposte sulla rocca, ròcia, per la filatura, *béte in panejèl*.

La filatura era fatta con un filatoio con ruota a pedale, *corléto*.

Alla stessa maniera veniva filata anche la lana.

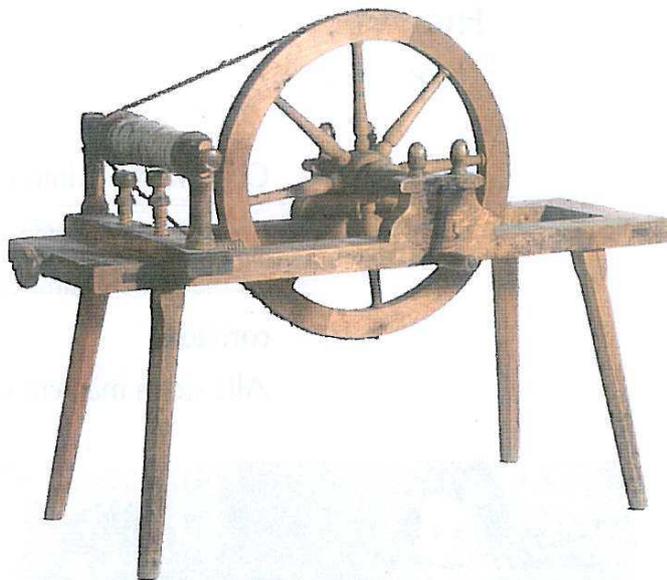


Suocera, figlia e nuora filano lana e lino su arcolai verticali.

Foto Giacomo Alberti. Esistevano due tipi di filatoio a pedale con il medesimo funzionamento:

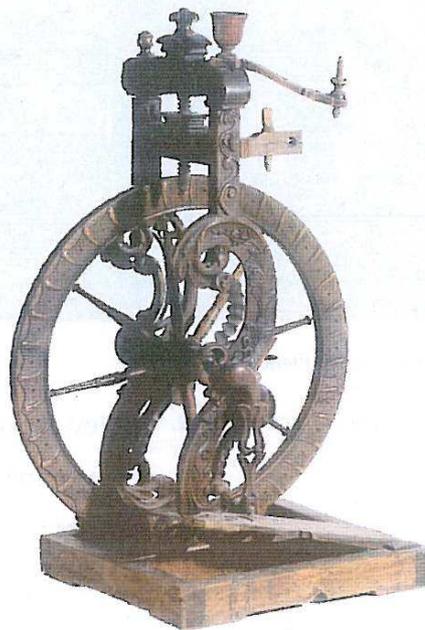
orizzontale, più antico con apparato di filatura posto a fianco della ruota, che poggia su di un telaio in legno con

Corléto
Filatoio con ruota a pedale, tipo
orizzontale più antico.



quattro gambe,
verticale, con apparato di filatura posto sopra la ruota.
Il filatoio presentava una ruota con raggi racchiusi in una
cornice piatta provvista di scanalatura, la ruota era azio-
nata tramite una biella da un pedale posto alla base e

Corléto
Filatoio con ruota a pedale fine-
mente intagliato.

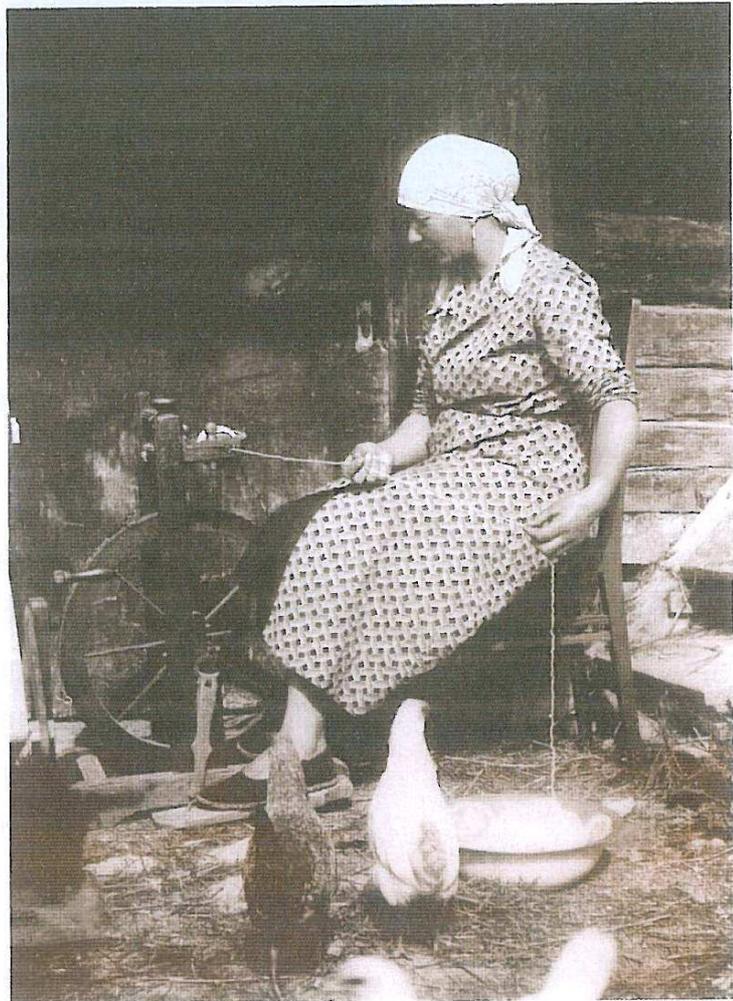


grazie ad una corda inserita nella scanalatura, imprimeva movimento all'apparato di filatura. L'apparato di filatura era costituito da un fuso con all'estremità due alette di legno forate e da un rocchetto su cui si avvolgeva il filato. Le alette permettevano di compiere contemporaneamente due operazioni: la filatura e la torcitura.

La filatura era un lavoro riservato alle donne e si svolgeva durante l'inverno.

Donna al filatoio.

Archivio P. Majoni





Donna al filatoio.

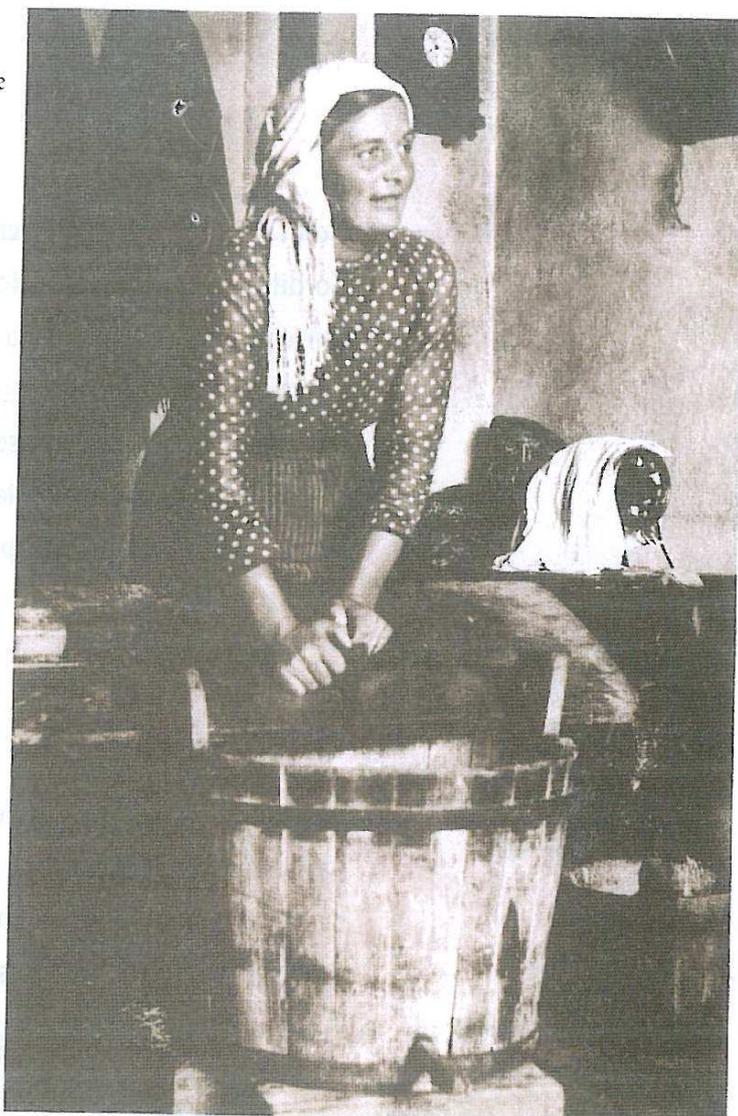
Archivio Bernardi Dal rocchetto il filo veniva avvolto in matassa per mezzo dell'aspo, *dejàšpo*.

Successivamente le matasse di lino, *ciàses*, dovevano essere lavate e sbiancate.

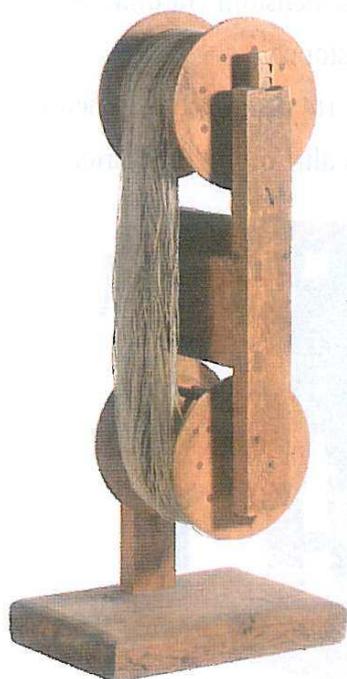
Con il bilanciere in legno veniva trasportata l'acqua dalla fontana, *brénto*. Si riempiva un pentolone con acqua e cenere e si bollivano le matasse per qualche ora.

Le matasse erano, poi, risciacquate alla fontana e stese ad asciugare.

Una donna lava
la biancheria nel mastèl da lešia.
Archivio Storico Print House



Dejašpo
Aspo, attrezzo per avvolgere in
matassa la lana filata.



Dalle matasse, tramite il **dejašpo**, venivano fatti dei
gomitoli, che servivano per la tessitura o per il ricamo.

Fèi téra Tessitura



Con i gomitoli o le spole veniva preparato l'ordito. L'ordito era opportunamente fissato al telaio, in modo da consentire il passaggio della navetta con la spoletta della trama, *naejèla*.

La larghezza del telaio consentiva la tessitura di tele alte 70 cm. La misurazione dei tessuti era fatta a "braccia", *bràzo*, antica misura corrispondente a circa 78 cm.

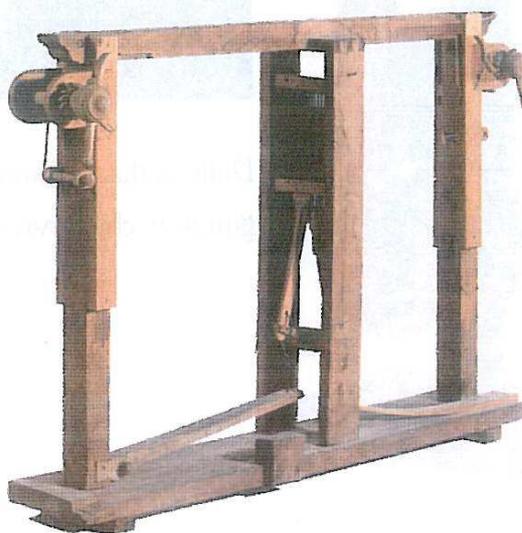
Darzorès Fettucce



Un apposito telaio di piccole dimensioni era utilizzato per produrre fettucce di canapa o stoppa.

Le fettucce erano utilizzate per rifinire i sacchi da fieno, *màntuì*, *grembiuli*, *traèrses* o altri capi di vestiario.

Teréi da darzorès
Telaio per fare le fettucce.



Utilizzo dei tessuti di lino e lana



In Ampezzo si realizzavano:

tessuti di lino, *téra de lìn*

tessuti di misto lana e lino o canapa, *meşalàna*

tessuti di lana, *dràpo*

I tessuti in lino buono erano utilizzati per confezionare camice, corpetti, asciugamani, tovaglie e addobbi sacri. La tela di lino di miglior qualità veniva riservata per la confezione della dote delle figlie da marito.

Ragazze ricamano e cuciono assieme.
Archivio Bernardi



Sposi.

Foto A.Zardini
Raccolta Cinzia Ghedina



I tessuti con lino buono in ordito e *štoporina* in trama, *téra del mato*, erano impiegati per le lenzuola.

Con lino in ordito e *štòpa* in trama, *téra da sàco*, si produceva una tela grossolana usata per sacchi o altri usi di casa.

Con il mistolana, *mešalàna*, (o drapo!) si realizzavano generalmente pantaloni da lavoro per gli uomini e le gonne con bustino del vestito femminile, i *ciamešòte*.

Il tessuto di lana, **dràpo**, veniva follato; la follatura si faceva con la gualchiera, **foladràpo** (arc. **folòign**), che era mossa dalla ruota del mulino ad acqua e batteva i suoi magli di legno sul tessuto bagnato e gli dava l'infeltrimento voluto.

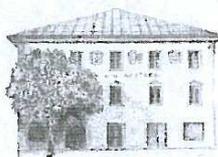
Il tessuto di lana serviva per confezionare abiti o cappotti con mantello e cappuccio, **èrle**.

Solo alcune famiglie potevano permettersi materassi di lana, mentre i più dormivano su materassi di paglia, **madròzen de šcùsoleš**.



Alcune contadine mietono, mentre alle loro spalle passano carri militari (1915-18).

Archivio P.Majoni



Centro Culturale delle Regole d'Ampezzo

via del Parco, 1
tel.0436 867707 - 0436 2206 fax 0436 2269
32043 Cortina d'Ampezzo (BL)