Segue da pag. 7 - I MULINI DI COAZZE

Michelangelo fu Tommaso; il quinto mulino era una pesta per canapa di proprietà di Ruffino Giacomo fu Giuseppe detto "Giacu Gian", sita nelle vicinanze del mulino a Meani. Altri due mulini sono localizzati a Indiritto in prossimità del torrente Sangonetto; uno al Marone ***(a sëń Greissuń)*** e l'altro un po' più a monte, entrambi di proprietà di Tonda Roch Tommaso del fu Paolo già indicati nella mappa del 1802.

Questi ultimi nel 1828 risultano di proprietà di Ostorero Mamel Carlo, il quale chiedeva la riduzione delle tasse in quanto durante il governo napoleonico i due mulini erano stati stimati di un reddito troppo elevato. Uno dei due mulini infatti come lui afferma, era rovinato e non più funzionante da più di 15 anni; l'altro quello di ***sëń Greissuń*** è l'unico sul territorio di Coazze che conserva ancora la ruota ma anche questo come gli altri è caduto in disuso. Nel 1858 Pietro Guglielmino del Forno acquistò un terreno sassoso dal Comune, posto tra la strada per Forno ed il Sangone in località Sangonetto, per la costruzione di un mulino che fino al secolo scorso veniva ricordato come il mulino di ***Ca Véii*** "di casa vecchia", attualmente riadattato in abitazione. Nel 1889 alla ruata Garola al centro del paese sulla via Maestra, poi via Vittorio Emanuele II ed ora via Matteotti, viene segnalato un mulino di proprietà di Rosa Brusin Giovanni e fratelli del fu Carlo che sorgeva in attiguità del rio di Villa (detto anche ***d'Girènch***) che ora corrisponde a quell'edificio sito al numero civico 77. Altro mulino è segnalato in prossimità del rio Ollasio poco distante dalle case di sëń Mariń di Rosa Marin Giuseppe fu Felice; altro ancora quello detto ***lu müliń du Maire*** sempre in attiguità del rio Ollasio condotto da Marianna vedova di Michele Giacone sito in località Molino. A Sangonetto è indicato quello di Guglielmino Giovanni fu Alessio, a Forno quello di Lussiana Filippo del fu Giuseppe e a Indiritto al Marone ***(a sëń Greissuń)*** quello di Ostorero Mamel Domenico fu Carlo. Un altro mulino documentato nel corso del XX secolo nel vallone dell'Indiritto è quello di Gabriele Venturino a monte della borgata Priet, che venne distrutto dalla piena del torrente Sangonetto la notte tra il 3 e il 4 maggio 1947. Una citazione va fatta anche per il cosidetto *mulino del talco*; il minerale estratto nelle cave di Forno scendeva tramite teleferica a borgata Dirotto, dove veniva scaricato e fatto scendere nei pressi della sottostante strada del Forno e da lì portato al mulino di Giovanni Tron, situato a poca distanza dall'altro per cereali di Pietro Guglielmino detto di ***Ca Véii***.

Cióʃe bis-cióʃe

Col termine "cióʃe bis-cióʃe" nel "patuà" francoprovenzale di Coazze si indicano indovinelli e rompicapo. Da qui il titolo di questa rubrica, dedicata alle curiosità del nostro "patuà" e a riscoprirne non solo gli indovinelli, ma anche espressioni e termini caduti in disuso e dimenticati dai più.

Piëń di Cialuń

Alé lu piëń cus tróvat anti térèn du cümüń 'dgiure dël preʃe 'd Brünèt e di Giai. Ichì, si chi vënt au Co 'd Biuń i leisunt la machina an rüvënt da la vi̱ë che da la Brèida i muntat a la cariéra du biancuń, drey 'd Roci Rusë̱ e peui i tirt avënti in po suta la simë̱ chi fai da boina tra Cuvase, la Ciüʃa e Vaie, düi pais da Valsüʃa e che dai Trai Roc i virat dvëń e i vait fińa al preʃe 'd Brünèt che wura carcün i ciamunt Arp du Ginu.

Sënc a vó dire Cialuń pa gnüń i lu sënt. I pènsu ca vulisat dire "ciat lunc" përchè i ei dëhcrüvì che an carc pais d'oc e francopruvensal la linci i̱ë sa nom ichì. A pò vese che in vir an Cuvase isunt co ciamala parèi e che Cialuń a sisat la cuntrasiuń da parola ciat lunc. Du rehtu as trübilat in po menu a prununsiè cialun che ciatlunc e aiët tënte parole a nóhta moda cas pronunsiat pa la litra final.

Isì an Cuvase i ën dunà tënti nom di animal e pa mëc isì.

A iët lu piëń dl'Urs che carcüń i pronunsiunt piëń dl'Os, la barma da Fèia, lu piëń di Tór, lu roc du Cavàl, al porte di Mül, la cara da Përnís, lu ri di Ciat, lu ro da Larmüzi, lu ro du Mutuń, la funtëńa du Lu, la pünta dl'Eghia, lu baciàs dl'Aʃu, la Randulińa, Sën d Culump, an Taunai (da tauna), la Bèria e la Bèra (forse da bèru), lu roc du Teisuń, lu roc da Crüvela, Sën du Merlu lu saut du Caval, lu roc da Rataulüri, lu punt du Cücüc, lu cumbà du Lu, an Prafai, la s-cinë̱ dl'Aʃu, l'Eirà da Puʃi, lu Pasè del Vace e dauti nom che würa in venunt pa an ment.

Piano dei Cialuń

*È il pianoro che si trova in terreno comunale (demanio) al di sopra delle **Preʃe 'd Brünèt** e di **Giai**. Lì parcheggiano la macchina coloro che vanno al Colle Bione arrivando dalla strada che dal Colle Braida sale alla cava del quarzo e poi avanza un po' sotto il crinale che fa da confine tra Coazze, Chiusa San Michele e Vaie, due comuni della Val di Susa e che dai **Trai Roch** (Colle Remondetto) gira sul versante Sud e va fino alle **Preʃe 'd Brünèt** che ora qualcuno chiama Alpeggio di Gino.*

*Nessuno sa che cosa vuol dire **Cialuń**. Penso che voglia dire "gatto lungo" perché ho scoperto che in alcuni paesi occitani e francoprovenzali le lince ha quel nome. Può darsi che una volta a Coazze l'abbiamo anche chiamata così. Del resto, la pronuncia **cialuń** è più agevole di **ciat lunch** e nella nostra lingua ci sono tante parole dove non si pronunciano alcune lettere finali. A Coazze, e non soltanto qui, hanno dato tanti nomi di animali. (Segue un elenco che è laborioso tradurre). Quanti sono e dove si trovano i luoghi che portano i nomi degli animali elencati? e quanti di questi nomi verranno ancora tramandati? Come è bello e divertente associare il nome di un animale ad un luogo noto.*

I CHI AMUŃ

Supplemento al periodico "I chi amun" della Sezione di Coazze del Club Alpino Italiano - N. 8 - gennaio 2020

CLUB ALPINO ITALIANO - SEZIONE DI COAZZE

EFFEPI - Associazione di studi e ricerche francoprovenzali

ËL MÓLE - LE MACINE

Sugli irti pendii della "Cara Secca" fino alla fine del 1700 era fiorente l'attività di produzione delle macine ***(móle)*** di pietra destinate ai numerosi mulini che sorgevano lungo il Sangone ed i torrenti della vallata. Le macine prodotte a Coazze venivano trasportate a Giaveno e di qui smistate nella bassa Valsangone, fino a Torino.

L'estrazione avveniva manualmente, mediante l'impiego di scalpelli e cunei, sia utilizzando massi singoli che costoni di roccia. La vena di roccia che percorre la montagna, fino allo spartiacque, prosegue in Val di Susa: infatti a Vaie si trovano mole analoghe, ancora abbozzate sulla parete rocciosa.

Numerosi sono i reperti riportati alla luce scavando pochi centimetri di terriccio misto ad aghi di pino, probabilmente queste macine furono abbandonate in quanto difettose (spaccature lungo la vena, angoli saltati) ed altre lasciate lì perché sfuggite durante il trasporto e non recuperabili con

Mola di Taunai, attualmente al Monumento di Coazze

gli scarsi mezzi disponibili. Tuttavia ve ne sono alcune integre, addirittura ancora attaccate alla roccia "madre" dove si può osservare l'immenso lavoro dello scalpello.

Anche le dimensioni sono variabili, non è dato sapere se dovuto ad ordinativi specifici o se la macina prodotta veniva

Mola al sito 2, Roc da Püʃi

acquistata ed adeguata al mulino; mentre pare assodato che la differenza di spessore è determinata dal diverso utilizzo finale: quelle più spesse, anche più del doppio rispetto alla norma, erano destinate ai frantoi, per la produzione dell'olio di noce (queste particolari mole sono visibili al sito 1)

Nel 2019 l'AIB di Coazze ha realizzato un percorso, denominato "Sentiero delle macine", interamente segnalato che si snoda attraverso magnifici boschi di faggio e abeti toccando ben 5 siti dove osservare i manufatti ed i luoghi di estrazione.

La presenza di insediamenti risalenti al 1400, documentati nelle carte dell'epoca, in luoghi così impervi e privi di acqua (lungo questo pendio vi sono

Segue a pag. 2

IN QUESTO NUMERO

- Le macine
- Dun-tràì pruverbi
- Relazione geologica
- La farinéla
- Il Mulino
- I mulini di Coazze
- Cióʃe Bis-cióʃe

Dun-tràì pruverbi:

À's po' pa vése àu forn e àu müliń.

Non si può essere al forno e al mulino.

Nessuno ha il dono dell'ubiquità.

Àmnè la bërtavéla.

Muovere la "bërtavéla".

In patuà (come in piemontese) per muovere la "bërtavéla" si intende parlare in continuazione; la similitudine è tra l'omonima canaletta che vibra sotto la tramoggia del mulino e la lingua.

Eva pasà, i mólat papì.

Come nell'italiano: acqua passata non macina più.

Recriminare è inutile.

Vés anvà du lu moru 'ntu farinas.

Essere allevato nell'abbondanza

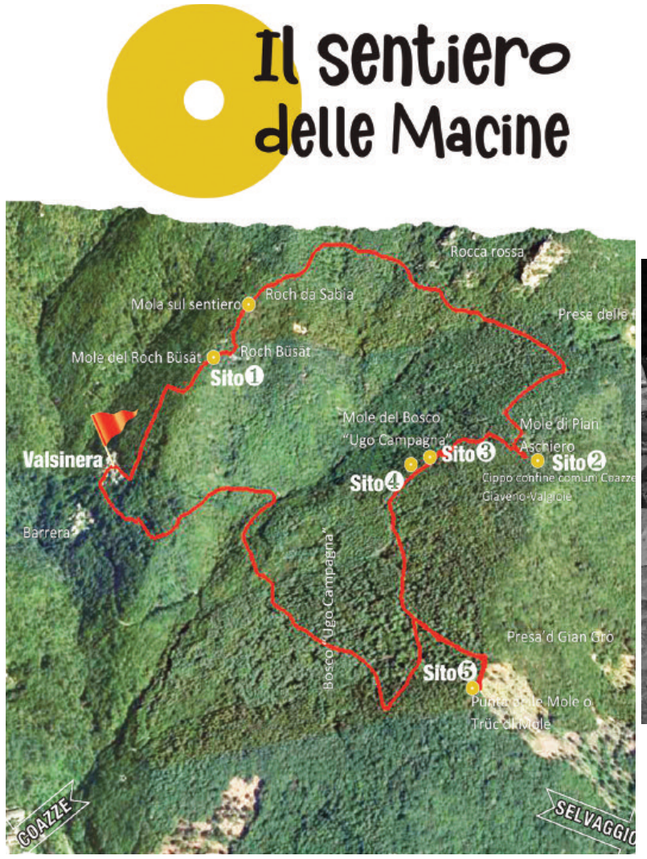
Hanno collaborato:

Alfio Usseglio, Bruno Tessa, Elio Ruffino, Guido Ostorero Giuliano Ostorero, Guido Lussiana, Angelo Ostorero Ornella Guglielmino, Luigi Coppo e Riccardo Pavia

ËL MÓLE - LE MACINE Segue da pag. 1

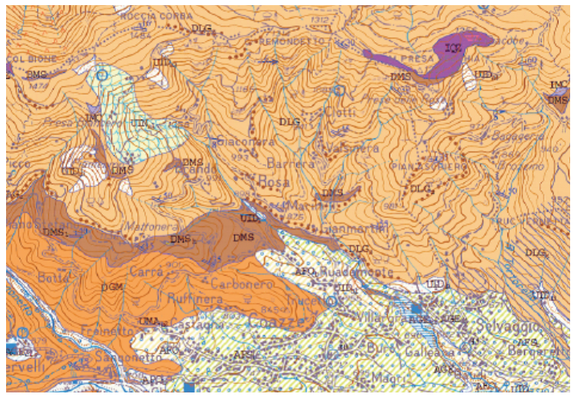
solo sorgenti che danno vita a piccolissimi rii, perlopiù asciutti durante l'estate), potrebbe essere giustificata dall'attività estrattiva. Infatti, oltre alle macine, venivano lavorate le ***lóſe*** e le pietre di varie forme e dimensioni destinate all'edificazione delle abitazioni.
Va detto che anche in altre zone della vallata di lavoravano le macine forse destinate al solo utilizzo locale ad esempio al Ciargiour si trova un bel reperto (vedi foto) così come sono state trovate macine sopra la Pradera di Selvaggio (queste ultime sono state spostate presso il Mulin du Detu e presso Villa Rea).

Mola del Ciargiour



RELAZIONE di LUIGI COPPO & RICCARDO PAVIA Geologi

*In seguito ad un sopralluogo effettuato durante il periodo pasquale dell'anno 2019 nei pressi del **"sentiero delle macine"** presso il comprensorio della B.ta Valsinera, nel territorio comunale di Coazze, delimitato alla quota topografica più elevata del versante ove sito, da Pian Aschero, il quale giace praticamente sullo spartiacque con il vallone del giavenese, si sono osservati alcuni vistosi affioramenti rocciosi di cui l'area risulta permeata, da cui venivano estratte a mazza e scalpello le "riscoperte" macine di cui erano in dotazione i numerosi mulini del Fiume Po nei secoli scorsi. Il litotipo roccioso è rappresentato generalmente da uno "gneiss" tabulare e listato tettonicamente appartenente al **"Dora Maira"**, basamento polimetamorfico pretriassico di carattere "ercinico", sui cui, durante l'orogenesi alpina, si è impostata la falda più recente del complesso piemontese dei calcescisti con pietre verdi ("Klippen Orsiera-Rocciavré", Forno di Coazze).*
*La dicitura "scientifica" che descrive tale tipo di roccia che costituisce il versante vallivo esplorato, viene riportata qui sotto da uno stralcio della nuova carta geologica di Susa, Foglio 154 a scala 1:50.000 con relativa legenda, laddove viene indicato significativamente come **"Gneiss tipo Luserna"** e vengono altresì segnalati i filoni quarzitici incassati nella roccia e noti come "biancone" (colore violetto).*



Basamento pretriassico

DLG — **Gneiss tipo "Pietra di Luserna"**
Gneiss leucocratico-fengitici talora occhiadini con tessitura magmatica talvolta preservata, passanti a gneiss micro-occhiadini, gneiss tabulari, leucogneiss a tormalina e con livelli da decimetrici a metrici di "micascisti argentei" derivanti dalla trasformazione dei granditoidi lungo zone di taglio duttile (DLG) (***PERMIANO INF.?***). Ove distinte: principali masse di leucogneiss a tormalina (DLG_1); Principali masse di gneiss granitoidi e metagraniti (DLG_R); principali livelli di "misascisti argentei" a prevalente fengite e quarzo (±Mg-cloritoide, ±Mg-clorite, ±cianite) (DLG_2).

DGP — **Metagranito di Borgone**
Metagraniti porfirici e metagraniti equigranulari a biolite ±muscovite con associati filoni aplitici e pegmatici, passanti a gneiss occhiadini con portioclasti idiomorfi di K-feldspato (DGP) (***PERMIANO INF.?***).

DGM — **Metagranito porfirico della Val Sangone**
Metagraniti porfirici a biotite talora con tessitura e paragenesi magmatica ben preservata, con associati filoni aplitici, pegmatitici e mesocratici (DGM) (***PERMIANO INF.?***).

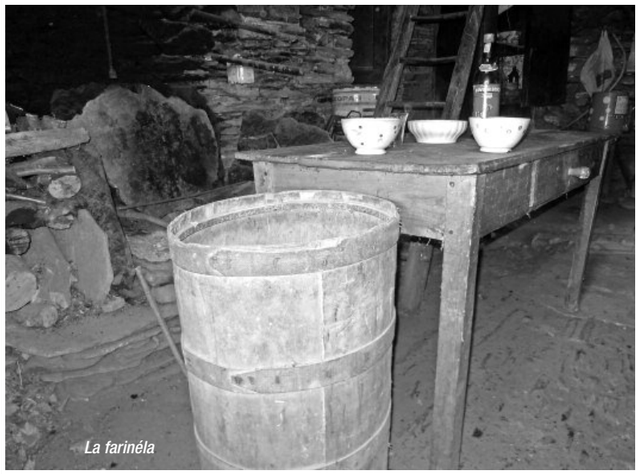
DGO — **Ortogneiss del M. Freidour**
Metagraniti e gneiss occhiadini con associati filoni apitici e permatici, con tessitura e paragenesi magmatiche raramente preservate (DGO) (***PERMIANO INF.?***).

DMG — **Complesso grafitico del Pinerolese**
Misacisti e granato ± cloritoide passanti a misacisti grafitici e a grafitoscisti, con subordinate intercalazioni di gneiss minuti e metaconglomerati; sporadici livelli di quarziti (Pian del Secco) (DMG) (***CARBONIFERO?***. Ove distiniti: principali filoni a composizione dioritica (DMG_D).

DMS — **Complesso polimetamorfico**
Misacisti e granato e/o cloritoide passanti gneiss albitici a grana fine e a quarzomicascisti (DMS) (PRE-***CARBONIFERO?***) con intercalazioni di sporadici *boundis* di metabasiti talora in facies e eologitica (±retrocesse in *facies* scisti verdi) (DMS_{Ev}); marmi saccaroidi di colore bianco, talora listati, con associate mineralizzazioni a talco (Garida, Gran Camp, Martinetto - Val Sangone; La Roussa - Val Chisone) (DMS_m); metapegmatiti e gneiss apilitici e giacitura filoniana (DMS_l)

LA FARINÉLA

La ***farinéla*** occupava un posto rilevante all'interno della casa, intendendo come unico vano che si chiamava casa, ***la cä***, la nostra odierna cucina, che non sempre era provvista di tavolo. In presenza di quest'ultimo, la ***farinéla*** era posizionata a "capotavola."
Non stiamo parlando di un appellativo dato ad una ragazza piuttosto scaltra ma bensì di un recipiente di legno o di ***tola*** alto 80/90 cm. e 60 circa di diametro, destinato a contenere

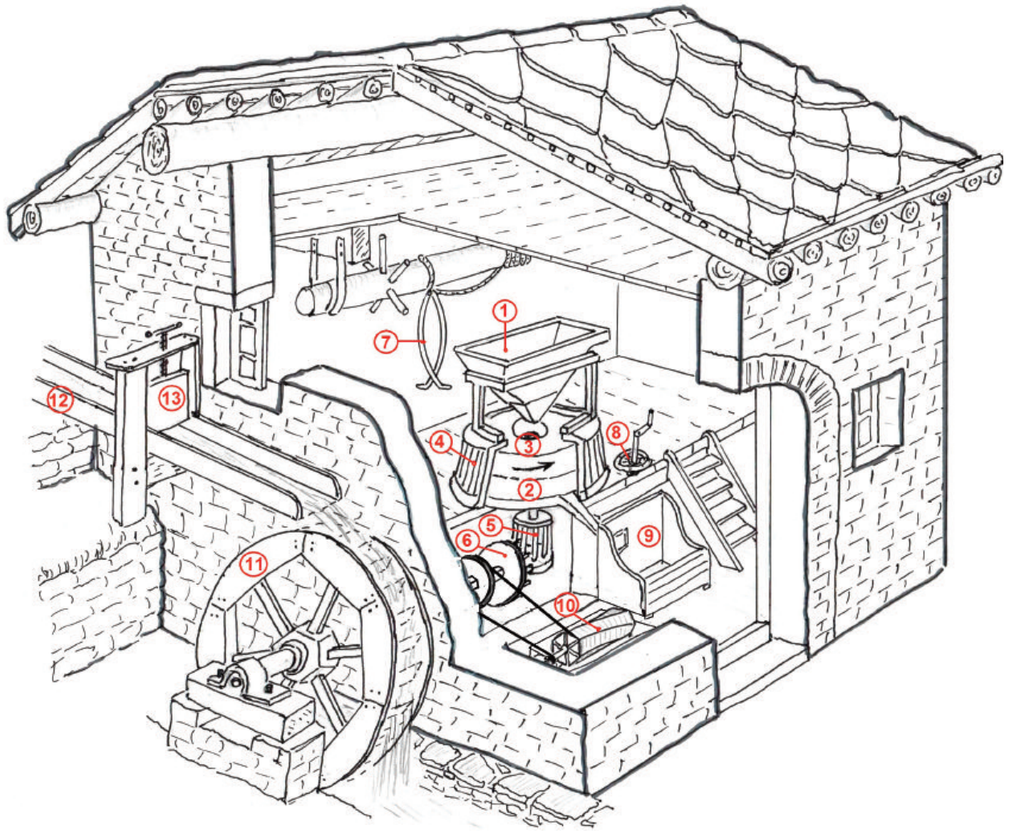


La farinéla

le farine che costituivano la pietanza per gli animali. Lo scopo della sua posizione era quello di potervi agevolmente conferire ogni briciola che fosse rimasta sul ***mantì***, ma anche le bucce di mele, patate e quant'altro perché nulla venisse sprecato. Quello che assolutamente non doveva finire nella ***farinéla*** erano i residui di carne poiché correva voce che sempre da qualche parte vi erano focolai di afta, la terribile e contagiosa malattia delle mucche che poteva trasmettersi attraverso resti di carne infetta. A dire non era un grosso problema poiché la carne compariva raramente sulle tavole dei nostri vecchi. Si racconta di quel ragazzo che da coscritto conversando del più e del meno affermava ***"mi 'd carn i-jei pancù mingiäinä ma muń frél u-hä giä vünä mingiäi"***, (io di carne non ne ho ancora mangiata ma mio fratello ne ha già vista mangiare).

La pietanza degli animali era abbastanza differenziata anche se è difficile pensare che si fosse a conoscenza dei fattori nutrizionali delle varie farine. Determinava la scelta da parte dell'allevatore sicuramente anche il prezzo. Si comprava del ***farinàs***, del ***bräń***, del ***semulińi***, dell'***ordi***, della ***mèlia***, ma quello che era più di una tentazione, anche per le persone, era il ***nüſij***. Quest'ultimo aveva un intenso profumo di noci, ingrediente principale, dopo essere state spremute nel torchio ricavandone l'olio, con aggiunta di carrube ed altro. L'aspetto del ***nüſij*** ci ricorda gli odierni cereali che consumiamo nel latte a colazione. A volte erano fiocchi ben separati, ma capitava anche che all'interno del sacco ci fossero delle "ruote" dure e compatte estratte direttamente dal torchio.
La farina di segale, ***la séla***, era un altro alimento che veniva dato agli animali ma in minore quantità e, unitamente ai semi di lino, si utilizzavano in prossimità del parto come "rinfrescanti".
Nelle "terre alte" ***la séla*** era il cereale più comunemente coltivato in loco ma non per questo di facile raccolta. Se ripercorriamo la sua filiera dobbiamo iniziare dal solco in fondo al campo che si formava asportando la terra, che era caricata nel ***garbìń*** e portata alla sommità del terreno, in modo che zappando non venisse a formarsi un solco in cima. Nel ***garbìń*** era bene che la terra non superasse l'altezza delle ***jorte*** altrimenti non tutti riuscivano a sollevarlo dal ***cariù***. In primavera, durante la fase di levata quando i culmi iniziavano a crescere velocemente bisognava ***anramèlä*** affinché vento e temporali non la coricassero.
Alla mietitura ***la séla*** era raccolta in gerbe poi disposte ***sul-l'airi*** precedentemente ***ambuſulà*** e battute con la ***gàlavia***. Dopo la mondatura per mezzo del ***val,*** ecco che la nostra segale era pronta per il mulino.
I mugnai, ***"li mülinäi"*** sono sempre state considerate figure istituzionali, fidate nel rendere il giusto macinato, ma qualche tentazione dovevano pur averla se ad esempio, al ***Müliń du Detu*** nella parte interna sopra la porta d'ingresso una scritta recita *"DIO MI VEDE"*, a rifuggire appunto ogni maligna seduzione.
Ben prima della invenzione delle macine l'uomo aveva imparato a ridurre in farina i cereali impugnando una pietra e sfregandola su un'altra, quindi possiamo dire che questo ancestrale gesto, (pur non riguardando più i cereali), è stato tramandato fino ai giorni nostri. Infatti nelle nostre case non mancava mai la ***päirä da sal*** per pestare il sale grosso sfregando una pietra sull'altra di appoggio, esattamente come facevano gli antenati in tempi molto lontani.
I mugnai, ma anche i panettieri, fornivano la farina per gli animali trasportandola trainata da muli e cavalli e in seguito a bordo di camioncini fin dove arrivava la carrozzabile. Per la parte alta dell'Indiritto i fratelli Giai Via di Giaveno raggiungevano la borgata Botta. A Forno fino al 1936 si arrivava ***ań Pertüs*** e dopo alla borgata Ferria. Il rifornimento avveniva la domenica dove sulla piazza della Chiesa Parrocchiale e ***au Giardiń*** aveva luogo un piccolo mercato. Doveva esserci anche una certa rivalità fra gli ambulanti che lo frequentavano se un camion nella parte alta del parabrezza riportava la frase: *vivo sol per chi mi invidia chi di invidia vive di crepacuore muore*.
Posizionavano i loro banchetti due ***vërdüré***; ***lu Vigiń*** a est della piazza e ***la Wilma*** a ovest, poi c'era Zappa che vendeva vino "tirandolo" a mezzo di grosse ***sürbe*** di gomma dai ***butal*** sul motocarro. Lo stesso era fornito anche di ***dùbi*** di vino chinato e marsala all'uovo. L'abbigliamento e qualche paia di scarponi erano venduti da ***Miliu 'd Mariń*** che però avendo quasi solo roba militare poteva vestire solo gli uomini.

Segue a pag. 5



Legenda

1 - *antermöl*
2 - *móla fisa*
3 - *móla curënta*
4 - *rühci*
5 - *lëntèrna*
6 - *dëntarola*
7 - *ganase*
8 - *manuji du babi*
9 - *èrca*
10 - *bürat*
11 - *ruduń*
12 - *cënà*
13 - *fichë*

I mulini presenti e funzionanti fino alla metà del secolo scorso nella parte alta della nostra vallata erano tutti del tipo ad asse orizzontale detti ***à* ruduń**, ossia mossi da una grossa ruota verticale a pale concave alimentata generalmente **për 'dgiure**, ossia dall'alto, da un getto d'acqua condotto tramite una ***biliri*** derivata dal corso d'acqua principale e regolato per mezzo di una **fichë**, ovvero una paratoia a ghigliottina. Probabilmente in tempi più lontani (viste le dimensioni ridotte delle mole che si trovano nei vari siti di estrazione sulla montagna) anche qui da noi, come ancora visibile in alcuni impianti della Val d'Aosta o del Cuneese, esistevano mulini ad asse verticale detti **à ruët**, in cui l'asse della ruota che girava orizzontalmente in basso azionava direttamente la macina senza ingranaggi interposti; il mulino di questo tipo era però molto lento, invece la ruota sistemata verticalmente e con asse orizzontale attiva la macina perpendicolarmente per mezzo di un ingranaggio, **la multiplica**: in questo modo la mola può girare anche cinque volte più velocemente della ruota e quindi compiere un lavoro maggiore. **L'èrbu** (albero motore) della ruota azionava **la dëntarola**, una flangia in legno con imperniati degli **sprus** perpendicolari ad essa che ingranavano nella **lanterna**, una gabbia cilindrica, anch'essa a pioli, calettata sul **füs**, l'albero verticale che sale ad azionare la **móla curënta**, trasmettendole il moto rotatorio. L'interno del mulino è costituito dal **ciasté,** ovvero la struttura in legno che regge le macine: quella inferiore, la **móla fisa** ha un foro in cui passa **lu füs** che va ad ingranare quella superiore, la **móla curënta**, tramite una chiavetta a farfalla, **lu babi**, che, oltre a trasmettere il moto, ha anche la funzione di sostenere il peso della macina e regolarne la distanza da quella fissa, **ëntarëndla**, ossia avvicinandola, oppure **dëstarëndla**, allontanandola (questa operazione è fatta azionando un volantino a vite che tramite una leva agisce sul **babi** sollevandolo o abbassandolo), in modo da regolare la finezza di macinazione e **a la fiń da mutüra** di permettere l'arresto del **ruduń**, che deve sempre avvenire a mole separate. Le mole sono racchiuse nell'areschio, una struttura a doghe cerchiate che impedisce al grano ed alla farina di fuoriuscire, chiamato in patuà **rühci** dal nome della corteccia d'albero, poiché un tempo era fatto di tale materiale. Il grano, la segale o il mais da macinare vengono introdotti nel palmento attraverso il foro al centro del **cuvèrt da ruhci** (corrispondente al foro centrale della **móla curënta**) per caduta libera dal soprastante **antèrmöl**, la tramoggia; questo ha la forma di un tronco di piramide rovesciato con la base minore aperta, la cui luce è regolabile tramite un **clapé** a chiavetta per poter variare il flusso di materiale da macinare, il quale prima di cadere nel foro passa su una canaletta, la **casòla** o **bartavéla**, messa in vibrazione dal movimento stesso della mola e che ha la funzione di evitare intasamenti con conseguente arresto del flusso. All'atto del riempimento dell'**antèrmöl** si adagia sopra il grano lu **ciuchiń**, il campanello, che quando il livello nella tramoggia è molto basso viene fatto vibrare dalla **casòla** e avverte **lu mülinèi** che occorre provvedere: infatti, se le macine girassero a vuoto si rovinerebbero. Nei mulini di montagna le mole erano monolitiche e di provenienza locale, mentre nei mulini di valle, a partire da quelli di Giaveno, che avevano quattro palmenti di diametro superiore al metro, le stesse erano generalmente a settori tenuti uniti da cerchiature in ferro e provenivano da cave anche molto distanti, di pietra più pregiata e più adatta allo scopo, generalmente dalla zona di Vercelli o di La Morra.
Le macine erano fittamente incise con canalette radiali curve dall'interno verso l'esterno che a seconda della profondità, della forma, del numero delle razze e della finezza del taglio, erano adatte ai vari tipi di granaglia – **grëń** (frumento), **séla** (segala), **granët** (grano saraceno), **barbërià** (misto di segale e frumento) o **mèlia** (mais) - ed alla grossezza delle farine che si volevano ottenere. I chicchi cadendo dalla **casòla** attraverso il foro della mola superiore sul piano centrale della mola inferiore fissa, venivano catturati per effetto della rotazione nell'intercapedine tra le due pietre e condotti dalle scanalature verso l'esterno, subendo nel transito la frantumazione; la farina integrale risultante, accumulandosi tra la mola e l'areschio fuorusciva da un foro sul fondo dello stesso ed attraverso una canaletta cadeva nell'**èrca**. Da questa con il **galusot** il mugnaio

Mulino a sëń Greissuń

trasferiva la farina grezza nel **bürat** che, messo in rotazione attraverso un rinvio dallo stesso meccanismo del mulino, provvedeva a separare la **farinë** dal **brëń**.
A causa dell'usura le mole andavano periodicamente revisionate mediante picchiettatura delle loro superfici con la **martlińa,** una sorta di martello con testa a punta; per effettuare questa operazione la mola superiore doveva essere sollevata e posta in piedi, previa rimozione della tramoggia e dell'areschio, tramite un apposito paranco che terminava con due forcelle – **ganase** - i cui perni – **birùń** - sull'estremità si infilavano in due fori diametralmente opposti sulla pietra o, per quelle più pesanti o a settori, sulla cerchiatura in ferro.

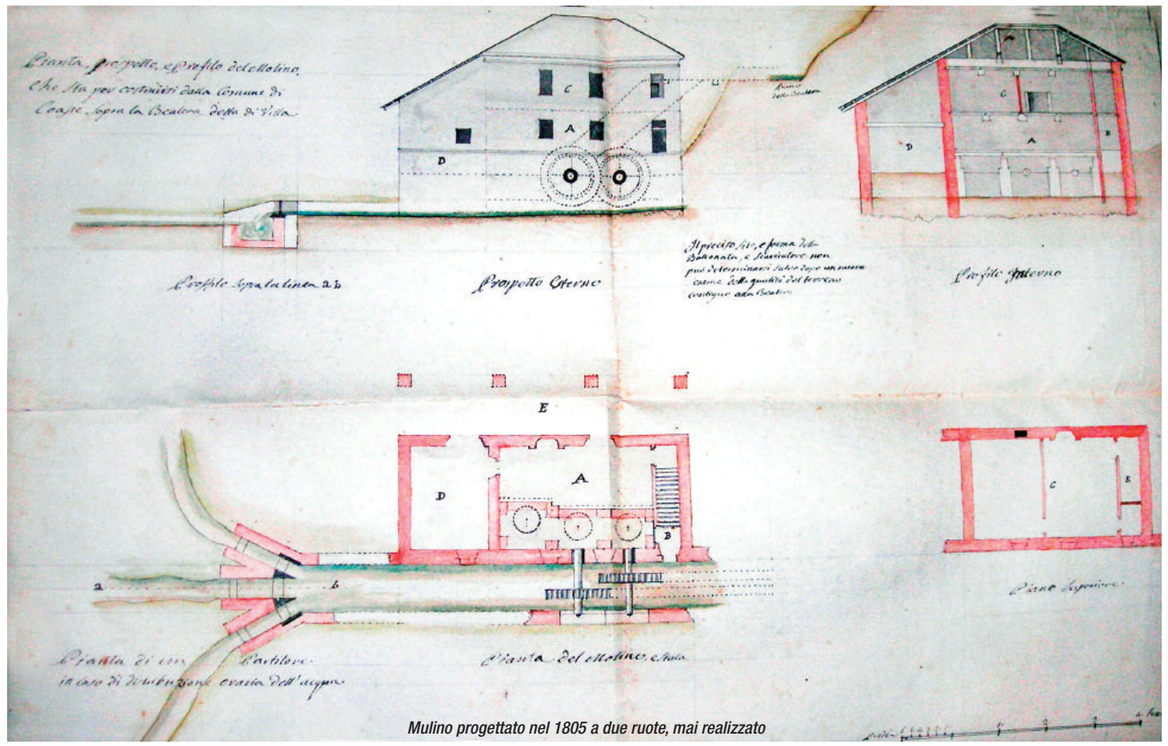
LA FARINÉLA

Segue da pag. 3

Au Giardiń si fermavano inoltre ***li Bergiäi***, i fratelli Suppo, titolari di un microscopico "supermercato" viaggiante, da loro si poteva trovare dai biscotti al detersivo. Quasi tutte le famiglie non mancavano di acquistare settimanalmente il Tide, la scatola di polvere da lavare che all'interno conteneva una sorpresa immersa appunto nel detersivo. Alle "feste grosse" arrivava anche ***la Bega*** con il suo carretto di ***caramele*** e ***bischisie*** e i genitori non potevano negare ai loro bambini 15 o 20 lire affinché si comprassero magari un ***migniń*** o un po' ***d'argalisia***. Il pane, ma anche le farine, erano fornite ***dau Piero 'd Letisia*** e ***dau Pinu da Panatera*** mentre ***lu Cichiń*** aveva esclusivamente i vari tipi di farina per glia animali. I sacchi pesavano di norma 50 chili ma vi erano anche quelli da 60 kg. e così all'uscita della messa delle 8 bisognava caricarli a spalle e via per le mulattiere. Alcuni si trovavano ad affrontare subito ***'l vòte 'd sän Dragun***, e la prima ***arpòsa an püntä da Lama*** non arrivava mai, altri ***'l vote du Mulè***, altri ancora ***'l vote 'd sän Garida*** o quelle ***'d sän Ruläń*** a seconda della borgata che dovevano raggiungere.
Quando il D.Lgs. 81/08, entrato in vigore nell'Ottobre del 2009, fissò in 25 kg. il peso massimo sollevabile, ormai più nessuno portava sacchi da 60 chili su per ***'l vòte***. C'erano anche famiglie più fortunate che possedevano un mulo, a volte veniva chiesto in prestito per il trasporto, favore che veniva ricambiato con prestazione d'opera equivalente a 3 giornate lavorative di un uomo per una giornata del mulo. In conclusione possiamo dire che quando per preparare il beverone alle mucche, ***la bërnà*** o ***siunà*** si poteva immergere il ***galusòt*** nella ***farinéla*** piena erano tempi buoni, ma la fatica per riempirla era tanta anzi troppa.

I MULINI DI COAZZE

Visto che siamo in tema di macine, si è deciso di sviluppare un'indagine anche sui mulini che erano in attività a Coazze almeno fin dal basso Medioevo. La coltivazione dei cereali fin dai tempi più remoti, è sempre stata una necessità per soddisfare il fabbisogno alimentare della popolazione, ma per consumarli occorreva trasformarli in farine e fu così che si idearono i mulini che nel nostro caso sono quelli di tipo montano. L'acqua di torrenti e rii veniva incanalata per raggiungere il mulino, poi per caduta consentiva di azionare la ruota e di mettere in movimento la macina. Per svolgere una ricerca sui vecchi mulini, è stato indispensabile esaminare i documenti più antichi conservati all'Archivio di Stato di Torino e in quello Storico del Comune di Coazze. Purtroppo di quell'epoca così lontana poco è rimasto nei documenti ancora reperibili, tuttavia, scorrendo i rendiconti della castellanìa di Coazze conservati all'Archivio di Stato di Torino, qualche debole traccia la si può ancora individuare. Questi documenti possiamo considerarli un po' come i libri mastri, nei quali il castellano ovvero il funzionario resposabile verso il Conte di Savoia, registrava gli incassi e le spese relative al feudo; le entrate consistevano nei ricavi provenienti dalla produzione di segala (silige), avena, castagne, riscossione delle tasse (le famose taglie), affitti sia delle foreste che dei prati; acquisti da parte dei privati di case e prati nonchè le vendite di questi, le successioni ossia i passaggi di proprietà. Le uscite riguardavano ad esempio le spese per la costruzione dei forni o quelle per la custodia del castello. Nelle pergamene esaminate riguardanti il feudo di Coazze, che vanno dal 1271 al 15 agosto 1276 si rintracciano i primi cognomi delle persone che abitavano il territorio, tra queste almeno un paio hanno assunto il cognome dal mestiere che esercitavano: Pietro Molerio e Giovanni Molandinario, ovvero un fabbricante di mole (macine da mulino) ed un mugnaio. I mulini come anche i forni per la cottura del pane, risultano tra le varie prerogative del feudo, e per il loro esercizio venivano dati in locazione a privati. Le prime attestazioni per l'affitto di un mulino si hanno nella seconda metà del XIII secolo, mentre un'altra più tarda ritrovata fortunosamente nell'Archivio Storico del Comune di Coazze è relativa ad un mulino nel vallone di Forno. La si ricava dai Consegnamenti del 1442 in cui si fa cenno ad un documento precedente che riporta la data 6 settembre 1321. Si tratta di una investitura da parte di Domina Melchiota vedova di Roleto Feyditi Signore di Coazze e tutrice e curatrice dei suoi figli Guglielmetto, Giovanni e Michele, a favore di Francesco e Guglielmo Lussiana per costruire un mulino ed un forno per la cottura del pane in frazione Forno. Il mulino venne edificato al fondo della conca che si trova dietro le case della borgata Molè, nei pressi della borgata Prialli, in patois ***sëń Prià*** e nei vecchi documenti Periallis. Successivamente venne trasferito nei pressi del Sangone nella località detta "Prato di Giana" a valle del Santuario Mariano, su un terreno di proprietà della stessa famiglia Lussiana. Altri documenti dai quali si possono trarre alcune informazioni sui mulini funzionanti a Coazze nel XV secolo sono i Consegnamenti del 1433; si desume che uno di questi fosse posto a valle di Sangonetto nella regione detta Meani ***"au Mièń"*** e l'altro nell'area detta "in Carlo". Quello di Meani a due ruote era situato sul luogo dove nel 1889 venne costruito il Cartonificio Palmieri ***(la fabrica du bò)***. L'acqua necessaria per il funzionamento della macina veniva incanalata alla confluenza del torrente Sangone con il Sangonetto, e tramite una bealera che scorreva poco più in basso del canale attuale, raggiungeva il mulino. Prima della costruzione del cartonificio, chi risiedeva nel capoluogo e portava a macinare i cereali al mulino sito in Meani, era costretto a percorrere quel tragitto in forte pendenza chiamato ***"la vië da Nistola''*** che, dall'incrocio tra l'attuale via Matteotti e la via alle Fabbriche, collegava il mulino con l'abitato. Nel catasto napoleonico del 1812/14, questa strada veniva chiamata *chemin du mulin*. Per ovviare alla scomodità soprattutto in inverno di dover percorrere la "strada'' della Nistola in discesa e conseguentemente anche in risalita, alla richiesta datata 2 aprile 1805 del Maire (il Sindaco) Michele Vacchieri, venne progettato da un professionista di Rivalta tale Giuseppe Carmagnola, un mulino a due ruote da costruirsi presso il capoluogo sfruttando l'acqua della cosiddetta Bealera Grande di Villa. Il progetto corredato da disegni esplicativi dell'edificio e preventivi di spesa, non venne realizzato forse per il prezzo troppo alto che sarebbe venuto a costare, oppure perchè gli utenti della Bealera di Villa temevano la mancanza d'acqua per l'irrigazione dei coltivi, o altro fattore da non escludere la portata d'acqua forse insufficiente a far girare contemporaneamente le due ruote. Una curiosità: le macine utilizzate nel progetto di questo mulino sarebbero state: 2 di Vercelli, 2 della Morra e 2 di Cumiana o simili. Un'altra strada di collegamento con il mulino sito in Meani, era quella che seguendo l'attuale tracciato, lo univa alla borgata Combacalda e al Fornello sul confine con Giaveno. Ritornando ai Consegnamenti del 1433, nel bacino del rio Ollasio *(Rivus Ollasius)* viene segnalato un mulino situato nell'area detta *"in Carlo''* tra le case della borgata Molino e il ponte del Selvaggio; questo mulino non deve essere confuso con quello attuale che invece venne edificato secondo una data riportata sul muro nel 1808 e chiamato *"du Maire"* ovvero del Sindaco, in quanto il proprietario del tempo Michele Giacone in quegli anni rivestiva questa carica amministrativa. Il mulino non è segnalato in una mappa del 1802, ma lo è in quella successiva del 1812/14 ed era dotato di una vasca di accumulo dell'acqua per i periodi di magra, posta a monte dell'edificio. Del mulino già indicato nel 1433 e situato nell'area detta *in Carlo*, non si conosce l'esatto sito sul quale sorgeva, però sappiamo che nelle immediate vicinanze scorreva un *fossale* usato per condurre l'acqua necessaria per l'irrigazione di campi e prati verso l'abitato del Selvaggio, sicchè vista la particolare conformazione del terreno, il mulino doveva essere localizzato un po' più a valle di quello costruito ad inizio '800. Nel 1589 si registrano dei dissidi tra la Comunità e i Signori del luogo Gio Ludovico e Tommaso Feyditi a riguardo della ragguardevole quantità di farina che rimaneva nascosta nei paraventi troppo grandi dei mulini, per cui si arrecava danno a chi portava a macinare le granaglie. La questione venne risolta con la stesura di un contratto scritto nella sala grande del castello di Giaveno davanti ai notai Oliverio Coletti Podestà di Coazze e Sebastiano Pereti, ai Sindaci di Coazze Pietro Picho e Giohanni Bremendo e ai testimoni, documento in cui si stabiliva di costruire un nuovo mulino e una nuova bealera derivata dal Sangone in regione Balmette. L'accordo prevedeva il luogo dove sarebbe stato edificato il nuovo mulino a due ruote a coppo, ossia con le alette a forma di cucchiaio e cosa molto importante, senza alcun paravento. Il Comune si sarebbe poi assunto l'onere di tutta l'operazione compreso il trasferimento dei congegni dal vecchio mulino a quello nuovo, esclusa però la manutenzione che rimaneva in capo ai feudatari. Probabilmente tutta l'opera, costruzione della bealera, mulino e relativo trasferimento dei congegni richiese un po' di tempo perché nel 1595 negli esborsi del Comune si registra questa spesa: *vacato li 6 novembre in compagnia di Michele Picho, Antonio Hostorero, Giacomo Hostorero et me Andrevetti per allivellar la beallera per far il molino novo fiorini 3*. A volte nei documenti si trovano delle notizie sulle riparazioni da fare alle coperture a ***lóſe*** degli edifici adibiti a mulino, ai congegni e alla rimartellatura delle macine che occasionalmente doveva essere rinnovata come ad esempio quella registrata nel 1590: *pagato per reffate delle mole dil molino fiorini 4*. Un tempo è probabile che i mulini del capoluogo impiegassero le macine prodotte sul versante soleggiato che separa la Val Sangone dalla Valle di Susa ma, forse per la qualità della pietra poco resistente che si usurava in fretta e che spesso occorreva rimartellarle, progressivamente la produzione di queste macine venne a cessare. Già nel 1587 infatti dai documenti risulta che furono spesi 5 fiorini e 4 grossi per l'acquisto a Borgone di una macina per il molino sito *in Carlo*, più altri 6 fiorini per il trasporto di questa da Avigliana a Coazze. Inoltre va ricordato che un tempo nei pressi del Ciargiùr esisteva un altro sito per la produzione delle macine, dove oggi è ancora presente il toponimo ***la càra dël Móle***. Essendo in antichità i mulini per tre parti feudali e per la sola quarta parte della Comunità, per il loro funzionamento venivano assegnati in locazione a dei mugnai *(molandinari)* che periodicamente venivano sostituiti. Il 26 gennaio del 1799 a Coazze con l'avvento di Napoleone, la Municipalità giurava fedeltà incrollabile al Governo Repubblicano e il mese successivo gli ex feudatari cittadini Giovan Battista Trotti-Sandri e Carlo Feyditi rinunciavano ai loro diritti in cambio di un compenso monetario. Cessato il regime feudale, alcuni privati durante il governo francese costruiscono nuovi edifici adibiti a mulino. Dai documenti del *Cadastre de la France Matrice du Role pour la contribution foncière des Propriètès Baties de la Commune de Coazze* redatto nel 1813, si traggono le prime informazioni sui proprietari dei mulini funzionanti a Coazze in quell'epoca. Il primo mulino segnalato è quello localizzato a Meani ***(fabrica du bò)*** di proprietà per un quarto del Comune, per la metà del Conte Trotti-Sandri (poi Falletti) e per il quarto rimanente di Francesco Carello; il secondo menzionato è quello situato a Forno al Prato di Giana di Pietro Ludovico Lussiana fu Stefano e dei proprietari del Molè; il terzo sempre a Forno alle case della Boveria di proprietà di Oliva Giuseppe fu Filippo; il quarto ubicato nel bacino del torrente Ollasio situato in Buscetto (poco a monte del ponte detto ***d'Mariń***) di Rosa Marin



Mulino progettato nel 1805 a due ruote, mai realizzato

Segue a pag. 8