

## Lingue Madri

# Lenga occitana, lenga francoprouvensal, langue française

### Il giornale degli sportelli linguistici della Provincia di Torino

Dicembre 2009 N.3 / Speciale Natale - In attesa di registrazione

Bimensile di informazione culturale degli sportelli linguistici della Provincia di Torino, realizzato nell'ambito del Progetto "Le Lingue madri: Occitana, Francoprovenzale e Francese come valore aggiunto della montagna della Provincia di Torino" promosso dall'Assessorato Provinciale alla Cultura, finanziato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri nell'ambito dei contributi previsti dalla Legge 482/99 sulla tutela delle minoranze linguistiche storiche d'Italia e coordinato dalla Regione Piemonte; responsabile di progetto Francesco Candido, coordinamento editoriale Paola Vai, coordinamento generale Chamba D'Occ. Progetto grafico www.nethics.it



Presepe d'Arte

articolo a pag. 10



### AUGURI DE BONAS CHALENDASE AN NOVÈL

La Provincia de Turin augura a tuchi un Bòn Desneal e un aüròs An Novèl e per l'ocasion vos fai conossèr aqweste bèl chant "Chut, chut" qu'avem sortit dal CD Mistèri de Nadau de la Pastorale Gasconne de Noël.



### AUGURI DI BUON NATALE E ANNO NUOVO

La Provincia di Torino augura a tutti un Buon Natale e un felice Anno Nuovo e per l'occasione vi fa conoscere questo bel canto "Silenzio, silenzio" preso dal CD Mistèri de Nadau della Pastorale Gasconne de Noël.

### AUGURI PER IN BOUN CHALENDRE È IN BOUN AN

La Prouvincha de Turin fait a tout lhi auguri per in Boun Chalandre è in Boun An, e per l'ocazioun vou fon counèise sa bèla chansoun e sa poesia isi de Marco Rey.



### AUGURI DI BUON NATALE E ANNO NUOVO

La Provincia di Torino augura a tutti un Buon Natale e un felice Anno Nuovo e per l'occasione vi fa conoscere questo bel canto e questa poesia di Marco Rey.

### SOUHAITS DE BON NOEL ET JOYEUSE ANNEE

La Province de Turin souhaite à tous un joyeux Noël et une heureuse année.



### AUGURI DI BUON NATALE E ANNO NUOVO

La Provincia di Torino augura a tutti un Buon Natale e un felice Anno Nuovo.

CONTINUA A PAGINA 15



Paren a perde

articolo a pag. 14



Chantar l'Uver

articolo a pag. 12

#### APPUNTAMENTI

- Salbentrand**  
12 dicembre 2009  
ore 21,00 Sede Parco  
Sala convegni
- San Secondo di Pinerolo**  
13 dicembre 2009  
ore 21,00 Salone consiliare
- San Secondo di Pinerolo**  
18 dicembre 2009  
ore 21,00 Teatro Valdese
- Valgioie**  
19 dicembre 2009  
ore 21,00 Sala polivalente
- Chianocco**  
20 dicembre 2009  
ore 17,30 Chiesa parrocchiale
- Usseaux**  
26 dicembre 2009  
ore 17,30
- Chiomonte**  
26 dicembre 2009  
ore 21,00 Chiesa parrocchiale  
S. Maria Assunta

continua a pag. 16

Per ricevere via e-mail il giornale scrivere a [redazione@cesdomeo.it](mailto:redazione@cesdomeo.it)



## Il vino in Val Dora



### Introduzione

In Val d'Oulx la viticoltura ha origini molto antiche ed ha sempre rappresentato una voce importante nell'economia della valle. Infatti la vite era presente già in epoca romana ed il vino era commercializzato in tutto l'impero, soprattutto nelle Gallie. L'economia del settore del vino della valle ha alternato, nei secoli, fasi di floridezza ed altre di crisi. Tra i periodi di maggior sviluppo vi sono i secoli tra il 1200 e il 1400 e dal 1700 ai primi anni del 1890. Dopo, la guerra, la diminuzione demografica causata dalle epidemie di spagnola, e la flossera, hanno causato la crisi.

Negli ultimi anni, la viticoltura in Val d'Oulx, ha avuto nuovo impulso, grazie all'impegno di nuove aziende di vino che hanno garantito il recupero dei vecchi vitigni incolti grazie all'interessamento degli enti locali e dell'Università di Torino.

Questo nuovo impulso ha permesso di ottenere ottimi livelli qualitativi e l'ottenimento nel 1997 della Denominazione di Origine Controllata dei nostri vini.

Il vitigno tipico della Valle d'Oulx, o della Alta Valle della Dora come si potrebbe anche chiamare, è sicuramente l'Avanà. Comunemente considerato come autoctono, in quanto le origini sono antiche e incerte. Si tratta di un vitigno che si presta alla coltivazione su terrazze che tuttora caratterizzano le nostre vigne. In quanto la pianta accetta di crescere anche in condizioni di estrema aridità. In questa valle troviamo anche altri vitigni come il Barbera, il Dolcetto e il Becuèt.

Le principali aziende di vino della Valle d'Oulx si trovano a Chiomonte le cui vigne, comprese quelle della sua frazione Ramats, sono le più alte del Piemonte e si trovano più o meno alla stessa altezza di quelle della restante parte del Delphinato Occitano.

Ci sono due imprese principali a Chiomonte, sono : casa Ronsil e Clarea Vini.

Troviamo ancora vigneti in Val d'Oulx fino al Deveys di Exilles ma non sono molto importanti.

## I vini Francoprovenzali



La Valle di Susa gode di condizioni climatiche particolari che hanno favorito la diffusione della viticoltura già in tempi remoti. Grazie alla disposizione est-ovest della Valle, uno dei versanti gode di un'esposizione a sud ed è particolarmente adatto alla coltivazione della vite, che raggiunge oltre 1000 m s.l.m.

La vite è presente su tutto il territorio della Valle anche se in maniera discontinua.

I vigneti familiari, cioè condotti per esclusivo autoconsumo, rappresentano a tutt'oggi la maggioranza.

Negli ultimi anni si è assistito ad un graduale aumento d'interesse verso questo settore: con l'introduzione della Denominazione di Origine Controllata avvenuta nel 1997, si è riconosciuta la valenza storica e qualitativa delle uve e del vino della valle. Sotto la neonata D.O.C. e del Consorzio per la tutela e la Valorizzazione dei vini D.O.C. Valsusa sono nate Aziende vitivinicole che hanno il merito di aver avviato un processo di rinnovo dei vigneti, e sono state inserite nell'itinerario del gusto "Strada Reale".

## Los vins en Val Doira



### Introduccion

En Val d'Ols la viticultura a originas ben ancianas e 'tjom a representat una votz importanta dins l'economia agricola de la valeia. En efècte la vitz era já coltivaa en epoca romana e le vin era comercializat en tot l'Emperi, sustot dins las Gaulias. L'economia dau sector dau vin de la valeia a alternat, dins los sècles, moments de vigor a-n'autres de crisi. Entre los periòdes de plus grand desvolopament avem agut los sècles entre le 1200 e le 1400 e dau 1700 aus premiers ans dau 1900. Après, la guèrra, la diminucion demografica causaa da las epidemias d' espanhòla e la flossera, an causat la decadéncia.

Dins los darriers ans, la viticultura en Val d'Ols, a agut tòmà impulsion, mai merces a l'empenhe de novellas impresas de vinificacion qu'an garantit la recuperacion de las vielhas vinhas incultas per l'interès de las institucions localas e de l'Universitat de Turin. Cesta novella impulsion a fait obténer excellents niveus quantitatus e l'obténiment dins le 1997 de la Denominacion de Origina Controltaa de nòstres vins.

La vitz tipica de la Val d'Ols, o Val de la Doira coma se podria tanben mandar, es segurament l'Avanat. Comunament considerat coma vin local, a d'originas ben ancianas e pas gaire certas. Se tracta d'una vitz que se presta a la coltivaion sus los bariòus qu'an 'tjom caracterizat nòstras vinhas. La raison es que la planta accepta de creisser en condicions d'extrema ariditat. En cesta valeia trobem tanben autras vitz coma le Barbera, le Dòucet e le Bicuèt.

Las principalas impresas de vinificacion de la Val d'Ols se troban a Chaumont e sas vinhas, compresas las de sa fracion de las Ramaas, son plus autas qu'aquelas dau Piemont e se troban plus o menc a la mesma autessa qu'aquelas de la restant part dau Daufinat occitan.

La lhi a doas impresas principalas a Chaumont, es a dire Maison Ronsil e Clarea Vin. Trobem encara vinhas en Val d'Ols fin au Deveys d' Ensilhas mas son pas gaire importantas.

## Li vin Francoprouvensal



La Val de Suza l'at de coundisioun climatique qui l'on permetu à le vis de vivre ben fin da li ten pi lonh.

La valada, qui s' aloungè da l'est à l'ovest, l'at in bel versont virà a mesjom adat a la coultaisioun de le vinhe, fin-a a 1000 m s.l.m.

Le vis, onca se an maniera discontinua, soun dapertot din la Valada.

La plu grosa part de le vinhe vienoun coultivà per le famelhe.

Din li darie ten, iet in anterès plu gront per le vis, avei la D.O.C. din lou 1997 l'ità ricouneisua in ampourtensa storica e de qualità per le vis e lou vin de la valada. In baroun d'Aziende vitivinicoule l'on ancaminà a amouvelé le vinhe aprè lou D.O.C. e lou Consorsio.



## AZIENDA AGRICOLA MARTINA & AGRITURISMO CRÉ SEREN

### Vitivincoltura - Agricoltura di montagna Agriturismo



Giaglione, terra di sole, balcone della Valle di Susa: la vista spazia a sud-ovest sino alla collina torinese, ad ovest verso l'alta Valle e a est-nord-est sulla Valle Cenischia con il Moncenisio.

E' in questo contesto che le famiglie Martina e Sereno, giaglionesi da generazioni, hanno deciso di scommettere su un'attività che in montagna è sinonimo di coraggio.

I vecchi vigneti sono stati rinnovati, per introdurre tecniche colturali mirate a migliorare la qualità delle produzioni. Attualmente la superficie a vigneto è di circa 2,5 ettari e accanto ai vitigni autoctoni quali Avana, Becuët, Gros Blan, hanno trovato posto vitigni come il Pinot Nero, il Traminer e lo Chardonnay, capaci di dare ottimi risultati.

Nella moderna viticoltura, pur con la saggezza della tradizione, occorre affidarsi alla tecnologia perché l'impegno profuso con determinazione in vigna venga tradotto in vino capace di essere la massima espressione del suo territorio.

E' in quest'ottica che con notevoli investimenti nel 2002 si è costruita la nuova cantina, spaziosa e funzionale, dove dalla pigiadiraspatura soffice all'affinamento si possono assaporare passioni, sogni e speranze.

Le famiglie Martina - Sereno sono sempre disponibili a guidare i turisti in mezzo ai filari o in cantina dove vengono illustrati i processi di base per la produzione del vino: tecniche colturali in vigneto e in cantina dall'ammostamento dell'uva alla vinificazione e all'imbottigliamento.



### La vinhò de mountanha, agriturismo



Dzalhoun tèra de soulouelh, la vista l'he vife a est fin a le coulineus de Toui fin, a ovest faouta val douèifa, a nord Senicia è Mounseni.

Et isé que le familheus Martina è Sereno, dzalhounèizeus da veïro dzene fasioun ian detsidiu de continué ina atività de mountanha que l'he vout dif e couradzo!

Le vielheus vinheus soun ità replantà, per anouvre le tecniqeous moudemeus a milhoufee la calitaa d'la produosioun.

Aiò la grantuu de le vinheus l'h'arivè a 2 ettari è mes, ansèin a le vis vielheus queme Avanaa, Bequët, Gro Blan ian trovav post lou Pinot nèf, lou Traminer, lou Chardonnay que donou gran soudisfasioun.

Seunsa èisoublé la tradisioun, d'in la moderna viticoltura foot anouvèr la tecnologia aperque lou gran travah d'in la vinhò ou dounise de vin masima espresiou dou teïtofe.

Et per seun que d'in lou 2002 aieun fèt la nouvea vouta, granta è founsiounal, aioun da la " pigiaderaspatura " dousa a l'afinameun te trouev pasiou, souèinzo è spef'ansèus.

Le familheus Martina è Sereno soun deloun preust a mené li cleun d'in la vinhò o d'in la vouta aioun aspiegou volouintie couman fan a fafe de vin.

Fraz. San Rocco 10  
10050 Giaglione (TO)

Tel. e fax 0122629264  
cell. 3356083966

[www.agriturismogiaglione.it](http://www.agriturismogiaglione.it)  
[creseren@libero.it](mailto:creseren@libero.it)



### I VINI

I prodotti finiti hanno nomi inconsueti che derivano dall'accurata ricerca toponomastica della zona:

**Valsusa doc "Rusin"** - dal vitigno Avana nasce questo vino piacevolmente delicato e fresco.

**Valsusa doc "Marguito"** - da una vendemmia tardiva delle migliori uve Barbera si produce questo vino dall'intenso profumo.

**Valsusa doc "Baricot"** - è un dolcetto di montagna il cui nome nel dialetto di Chiomonte significa "piccola botte".

**Mallio** - è un vino raro, frutto della vinificazione in purezza del Becuët. Vino rosso importante la cui austerità è limata da un accurato affinamento in piccole botti di rovere per un anno.

**Cré Seren** - pinot nero di colore rosso rubino.

**Zal Rouzò** - vino da tavola rosso ottenuto dalla vinificazione in assemblaggio dei vitigni tradizionalmente diffusi in Valle.

**Zal Blan** - vino da tavola bianco: nasce dalla vinificazione di uve Chardonnay e in piccole percentuali di Gros Blan.



## AZIENDA AGRICOLA PELISSERO



Viticoltori da generazioni i Pelissero, negli ultimi anni hanno intrapreso un percorso di valorizzazione delle loro uve che ha portato la loro azienda situata in Meana di Susa alla certificazione d.o.c. dei propri vini, intraprendendo dal 2003 la conversione all'agricoltura biologica.

I vini prodotti prendono il nome dalle zone in cui sono ubicati i vigneti ed esaltano i vitigni locali che si declinano in Dolcetto per il Brunetta, le cui uve sono coltivate sotto i bastioni del Forte omonimo.

Avanà e Becuèt per il San Costans, conca che prende il nome dal santo patrono del Comune di Meana. Avanà in purezza per L. Custum e Becuèt per La Capela.

L'antica struttura adibita a cantina si compone di tre locali sovrastanti: nel primo avviene la pigiatura dell'uva e la fermentazione del mosto; nel secondo viene messo il vino ad affinare; infine nel terzo locale sotterraneo per tutto l'anno il vino riposa ad una temperatura quasi sempre costante di 15 gradi in attesa dell'imbottigliamento.

Tutti i vini prodotti dall'Azienda provengono da uve coltivate secondo il metodo biologico.



Via della Losa n. 11  
10050 Meana di Susa (Torino)

Telefono e Fax: 0122.396001

Cell: 3498373090

[www.pelisserovini.it](http://www.pelisserovini.it)

email: [pelissero.vini@libero.it](mailto:pelissero.vini@libero.it)



### I VINI

**Valsusa d.o.c. La Brunetta** - sotto la ridotta Catinat, ai piedi del Forte della Brunetta nasce il Dolcetto di colore rosso rubino e porpora.

**Valsusa d.o.c. L. Custum** - nella conca di San Costanzo, nei vigneti Vigna 'd Mattia e Vigna 'd Elso da uve Avanà nasce un vino elegante dal colore rosso rubino con delicate sfumature violacee.

**Valsusa d.o.c. La Capela** - nella conca di San Costanzo, nei vigneti la Vigna 'd Flavio e la vigna 'd Nino da scelte uve e Becuèt nasce questo vino di colore rosso rubino tendente al viola, con profumo intenso.

**Valsusa d.o.c. San Costans** - nella Conca di San Costanzo, nei vigneti Vigna Tomà e la Vigna 'd Mario da uve Becuèt e Avanà.

Vino da tavola bianco vitigno **Bussanello**: vino giallo dorato dal profumo di mela golden e cotogna con note erbacee di salvia.



Li Pelissero qui travalhoun le vis da generasioun, din li darie ten l' on charchà de valorizà li lour reizin e la lour azienda de Miana de Susa. Da lou 2003 l'at avu la certificasioun D.o.c. per li lour vin otenu da inna coultivasioun biologica.

Li vin l' on li no de li post dounque se trovoun le vinhe e li reizin vienoun travalhà din la vielha meizoun din trei loucal: din lou premie se berrhacoun li reizin e se fait la fermentasioun, din lou secourt lou vin ou vien travazaa è din la tersa vouta per tot l' an lou vin ou ripoze a inna temperatura coustanta de 15° devon eise ambouthà.



## AZIENDA AGRICOLA SIBILLE



L'Azienda Agricola Sibille è situata sul Colfacero nel comune di Gravere in Valsusa.

Questa zona è da secoli vocata alla viticoltura montana, grazie alla posizione ed al microclima che favoriscono una buona maturazione delle uve.

I vigneti abbracciano l'antica casa colonica, filari a ritocchino negli appezzamenti più grandi, ad alberello nei terrazzamenti sostenuti da muri in pietra a secco.

La passione dell'azienda per la viticoltura è mirata agli antichi vitigni autoctoni della Valle ed in particolare l'Avanà, il Carcairun (Gamay), il Becuèt, ed il Grosblanc ma si stanno valutando vitigni internazionali come Chardonnay, Pinot Noir e Syrah, Merlot e Barbera visti gli ottimi risultati conseguiti fino ad ora.

Nel 1972 Francesco Sibille iniziò ad acquistare i primi vigneti.

A seguito di vinificazioni sperimentali in collaborazione con l'Università di Torino (1994-95) questi prodotti hanno dimostrato validità sul mercato per la loro tipicità di vini di montagna fino al traguardo del D.o.c. Valsusa nel 1997.



L' Azienda Sibille i bità a Courfasie din lou Coumun de Gravière an Val Suza.

Din sa zona que i f' ità sempre coultivà a vis gracie a sa poussiou e au microclima qui fon ben mouré li reisin.

Le vis soum dantorn la melzoun a fienh din li toc pi gront o a plantin soulèt din le eichafe a muret.

La passiou de l' Azienda f' à guetà a de vielhe vis dou post, an particulie, a l'Avanà, lou Carcairun (Gamay), lou Becouet, e lou Grosblanc ma varra i plantoun asi de vis d' outre zone cumme lou Chardonnay, Pinot Noir e Syrah, Merlot e Barbera qui l' on de boune reze.

Din lou 1972 Francesco Sibille f' avat cità le prime vinhe. L' at ancaminà a vinifiqué avei l' Università de Turin din lou 1994-1995 e l' on vit que se vendiòn ben li vin per le lour tipicità de vin de mountanha fin-a ou traguard dou d.o.c. Valsusa din lou 1997.



**Reg. Colfacero, 3  
Gravere (TO) Piemonte - Italia**

Tel. 3470858608

[www.sibillevini.it](http://www.sibillevini.it)

[info@sibillevini.it](mailto:info@sibillevini.it)



### I VINI

**Crufasè Blanc** - vino dal color giallo paglierino, ottenuto da soffice pressatura e fermentazione di uve bianche.

**Crufasè Blanc cuvée bois** - vino dal color giallo dorato intenso è ottenuto dalla selezione di uve locali che fermentano senza buccia in barriques.

**Valsusa doc Avanà** - vino rosso rubino chiaro, prodotto da uve di antico vitigno autoctono dell' Alta Valle di Susa.

**Colfacero** - prende il nome dall' omonimo crù, dal color rosso rubino intenso, prodotto con uve di Barbera e Pinot noir.

**Crest** - vino dal color rosso vivo ottenuto dal vitigno francese Gamay, presente da secoli in Val Susa con il nome di Carcairun.

**L'Toch** - dal color rosso rubino intenso è ottenuto dalla vinificazione di un' antica varietà locale Becouet.

**Sibille (Pinot Noir)** - vino prodotto da uve Pinot noir di color rosso rubino scarico.

**Sibille (Syrah)** - vino a produzione limitata ottenuto da uve Syrah, di color rosso intenso di notevole struttura.



# AZIENDA AGRICOLA OCCITANIA



## OCCITANIA



L'azienda a conduzione biologica ha sede in Mattie e conduce vigneti in Val di Susa, proseguendo una antica tradizione di famiglia.

Nel Comune di Chiomonte dalle viti arroccate sulle ripide pendici che si affacciano sulla Dora Riparia produce un vino che esprime le fragranze ed i profumi balsamici della montagna, ottenuto dai vitigni Avana e Barbera. Queste antiche varietà sono la discendenza di esemplari coltivati tradizionalmente e adattatisi nel corso dei secoli alla quota ed al clima alpino.

Per ottenere questo vino, tutte le cure dedicate alle viti sono effettuate manualmente, su terreni scoscesi dai quali sono stati ricavati piccoli terrazzamenti con muretti a secco.

L'ottima esposizione a Sud e il clima asciutto e ventilato della Valle permettono anche a queste altitudini una maturazione eccezionale dei grappoli. Queste caratteristiche estreme dei vigneti unite alla limitata produzione rendono i vini Valsusa d.o.c. "Terre d'Occitania" e "Mistral" prodotti unici e pregiati.



L'azienda qui coltiva an maniera biologica se trove a Mattie e countinoue a travalhè le vinhe din la Val Suza coumme fazat la famelha.

Din lou coumun di Cimoun, da le vinhe din l'eichafe dreite, qui guèitoun la Douira se fèit da le vis Avana e Barbera in vin qu'ou l'at lou proufum de la mountanha.

Le viehe qualità vienoun da de vis coultivà in col, qui f'on adatase, din il secoul, à l'aouteussa e a lou clima frat de se zone.

Per avèi sou vin isi, i travalhoun tot à mon su de teren an pendenza, su de pecte eichafe avei li muret a sèc.

La bouna pouzizioun a mesjorn, lou clima eisout e ventilà de la valida fon muri ben il reisin onca a s' auteussa isi.

Le caracteristique de la vis avei inna bouna proudusioun rendoun li vin Valsusa d.o.c. "Terre d'Occitania" e "Mistral"unic e rinoumà.

Via La Losa 2  
10050 Mattie (To)  
Tel. e Fax 0122 38444  
Cell. 349 4688853  
[www.valdisusa.biz](http://www.valdisusa.biz)  
e-mail: [gianni.maggi@yahoo.it](mailto:gianni.maggi@yahoo.it)



### I VINI

**Mistral** - Valsusa d.o.c. - vino color rosso rubino con sfumature violacee prodotto con viti Avana, Barbera, Ciliegolo, Brunetta di Rivoli, Neretta Cuneese coltivate a Chiomonte.

**Terre d'Occitania** - vino ottenuto da uve bio - vino rosso rubino prodotto con uve Avana, Becuè, Barbera coltivate a Chiomonte.



## AZIENDA AGRICOLA CARLOTTA



L'Azienda Agricola Carlotta dal 1990 ha intrapreso la strada della valorizzazione dell'arte vitivinicola della Valle di Susa, riportando alla luce dopo anni di oblio valori culturali e storici. Con l'ausilio delle migliori tecniche enologiche produce vini provenienti da vigneti terrazzati dove la favorevole esposizione a sud e gli alti muri di contenimento in pietra favoriscono la giusta maturazione delle uve.

I vigneti sono costituiti da poche varietà che meglio si adattano alle condizioni pedoclimatiche dei diversi areali.

I sapienti uvaggi in vigneto e la vinificazione separata dei diversi vigneti consente di esaltare le rispettive potenzialità enologiche ed originare vini dalle peculiari caratteristiche compositive ed organolettiche.

L'Azienda Carlotta è tra i Maestri del Gusto di Torino e Provincia 2004 e 2005-2006. Merito assegnato da Slow Food e Camera di Commercio Industria e Artigianato e Agricoltura di Torino.

Si prenotano degustazioni tecniche e visite guidate della Cantina e dei vigneti



L' Azienda Agricola Carlotta l' at ancaminà la valorizasioun de l' art vitivinicola de la Val Suiza, an fason veira aprè in baroun d'an, li valou cultural e storic .

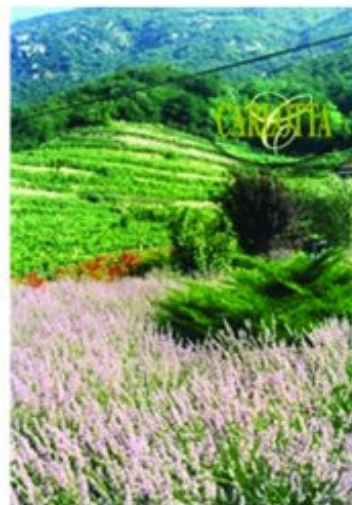
Eidà da le technique amilhourà de vinificasioun , l' at inna produsioun de vin qui vienoun da de vis plantà su d' eichafe bità a mesjorn e li oout muret an piera eidoun a mouré li reizin.

Le vis soun de poque caltà qui s' adatoun mielh a le coundisioun dou clima e aou pie de la mountanha de le diferente zone.

La vinificasioun partajà de le diferente calità eide a esalté le carateristique de onhiuvagio e doune de vin particulair .

Via Condove 61  
Borgone di Susa (TO)

Tel. 0119646150  
[www.vinicarlotta.com](http://www.vinicarlotta.com)  
[az.carlotta@libero.it](mailto:az.carlotta@libero.it)



Azienda Agricola CARLOTTA



### I VINI

**Costa Oro Valsusa D.O.C.** - premiato come **miglior vino della provincia di Torino** nel 2001 e per diversi anni premiato dal CERVIM di Aosta al Concorso Internazionale dei vini di montagna. Esso deriva dall'omonimo vigneto in Borgone Susa ed è caratterizzato dal ciliegolo, dalla neretta cuneese e barbera.

**Vigne Combe Valsusa D.O.C.** - vino giovane e profumato, rosso rubino, nasce dai vigneti posti a maggior altitudine in Borgone Susa, da vitigni autoctoni della Valle (tra i quali il Gamay).

**Rocca del Lupo Valsusa D.O.C.** - nasce dai vigneti della Ramats di Chiomonte e racchiude tutte le qualità dell'avanà (vitigno autoctono) e della barbera; è stato premiato a Merano tra i migliori vini nazionali di vitigni autoctoni dalla Guida Vini Buoni d'Italia 2007.

**Rocceja** - vino rosso da tavola viene prodotto da alcuni anni sulla collina di Borgone di Susa. A base di barbera e nebbiolo.



## Casa Ronsil impresa agricola di Thollet Franck



Casa Ronsil è tenuta da Franck Thollet, emigrato dalla Savoia a Chiomonte per amore.

Le vigne si trovano in terre appartenenti alla famiglia di sua moglie. Si tratta di una tipica azienda di montagna con gli appezzamenti orientati secondo la massima pendenza, con un lavoro esclusivamente manuale. Le loro vigne si trovano in quattro zone differenti di Chiomonte: la Vauto, il Poey, le Finieres e le Rocce del Bau. La loro produzione va dai vini rossi a quelli bianchi e rosati senza dimenticare il vino del ghiaccio.

### Vini rossi.

**Fortunato:** È fatto con uva di Avana e di Becuèt. Il suo colore è porpora. È il vino ideale per le carni rosse. Nel 2007 ha raggiunto i 15 gradi.

**Camillo:** Più leggero, si abbina a meraviglia con gli antipasti, le paste e i salumi. Composto da l'Avana, Becuèt, e Dolcetto, ha raggiunto 12,5° nel 2007.

**San Bartolomeo:** Va bene con tutto. Ha avuto una menzione d'onore al 16° Concorso Internazionale dei Vini di Montagna. Fatto con la Neretta di Cuneo mescolata all'Avana e al Becuèt, e da un prodotto dal gusto interessante e classico.

### Vini bianchi e rosati.

**Maestro:** Questo vino bianco da tavola è prodotto con viti di Moscato, Gros Blanc, Baratuchat.

**Rose:** Fatto con uve di Grisa rossa è un vino da tavola rosato.

**San Sebastiano:** È il celebre vino del ghiaccio di Chiomonte, prodotto dalla vite autoctona Avana. Si vendemmia alla festa del 20 gennaio, dunque per San Sebastiano, il Santo Patrono di Chiomonte. Viene fatta anche la **Grappa** e il **Vino Passito "1555"**.



Via Vittorio Emanuele II, 69  
10050 Chiomonte (TO)

Cel.+39 3479889189 - Fax.+39 0122 54218  
[www.casaronzil.it](http://www.casaronzil.it)

## Maison Ronsil impresa agricola de Thollet Franck



Maison Ronsil es tengua da Franc Trollet, emigrat da la Savòia a Chaumont pr'amor. Las vinhas se troban en terras qu'apartenon a la familha de sa femna. Se tracta de una tipica impresa de montanha embe las pèças orientaas second la maxima pendença, embe un trabalh esclusivament manual. Lòras vinhas se troban en quatre quartiers diferents de Chaumont: la Vauto, le Puei, las Finieras e las Ròchas dau Bau. Lòra produccion vai dau vin roi a-n-aqueus blancs e rosats sensa eissubliar le vin glaçat.

### Vin roi.

**Fortunato (Fortunat):** Es fait embe vitz d'Avanat e de Bicuet. Sa color es porpora. Es le vin ideal per la viande roia. Dins le 2007 es aribat a 15°.

**Camillo (Camilo):** Plus legier, se cobra a maravilha embe las entraa, las pastas, los salams e los jambons. Compausat d'Avanat, Bicuet e Doucet, a fait 12,5° dins le 2007.

**San Bartolomeo (San Bartolomiu):** Vai ben embe tot. A agut una mencion d'onor au setzième concurs internacional de vins de montanha. Fait embe la Neirèta de Cuni mesclaa a l'Avanat e au Bicuet, dona un produit dau gust interessant e clàssic.

### Vins blancs e rosats

**Maestro (meitre):** Cest vin blanc da taula es produit embe vitz de Muscat, Gròs Blanc, Baratuchat.

**Rose (Ròse):** Fait embe la Grisa roia es un vin da taula rosat.

**San Sebastiano (San Sebastian):** Es le celebre vin dau glaç de Chaumont, produit da la vitz locale de l'Avanat. Sa vendeima es feita le 20 de genier, donca per San Sebastian, le sant patron de Chaumont. Ven fatta mei l'**eigo vitto** (Aiga vita o aigardent) e le **vino passito 1555**.



Arruà Vittorio Emanuele II, 69  
10050 Chaumont (TO)

Cel.+39 3479889189 - Fax.+39 0122 54218  
<http://casaronzil.it.site.voila.fr>



## Clarea Vini



Grazie al contributo della Comunità Europea, la cooperativa "Clarea" ha potuto prendere in gestione sette ettari di terreni, per buona parte costituiti da vigne ormai incolte già da molto tempo. Con un paziente lavoro, mirato a mantenere il più possibile le caratteristiche originarie, ha impiantato delle viti nuove.

**Signou:** Ottenuto da Avana di colore rosso rubino, va d'accordo con i primi piatti e con i secondi leggeri.

**Colombier:** Fatto da uve Dolcetto, è un vino che va bene a tutto il pasto e di colore rosso rubino.

**Clos:** Vino prodotto da uve barbera, coltivato sui pochi terreni pianeggianti presenti a Chiomonte, è ricco di colore, leggermente acidulo, adatto agli arrostiti.

**Biquet:** Vino di grande pregio, ha un profumo intenso di frutti di bosco. Per accompagnare la carne e piatti gustosi.

**Rosato:** Fatto con Avana, fresco e leggero, è un vino che va bene a tutto il pasto, anche a base di pesce. A otto gradi è ottimo come aperitivo.

**Passito:** Prodotto con Biquet fatto appassire, è un vino dolce, adatto con i dessert o dopo pasto.

**San Sebastiano:** È un vino da gustare dopo pasto; leggermente liquoroso con profumi intensi di viole e frutti di bosco.



Via Vittorio Emanuele II, 30  
10050 Chiomonte (TO)  
Tel. 335 1430386 / 339 1982953  
Fax: 0122 54719  
E-mail: [turio@libero.it](mailto:turio@libero.it)

## Vins Clarea



Mercès a la contribucion de la comunitat europenca, la cooperativa "Clarea" a pògut prene en gestion sèt eclars de terren, per bona part constituïts da vinhas incultas jà d'una granda biana. Embe un pacient trabalh, mirat a mantenir le plus possible las caracteristicas originàrias, an installat vinhas novellas.

**Signou:** Obtengut da l'Avanat es de color roi rubin, vai d'acòrdi embe los premiers plats e los seconds legiers.

**Colombier:** Faits embe vitz de dôucet, es un vin que vai ben embe tot le repas e a una color roi rubine.

**Clos:** Vin produïts da barbera, cultivat sus los pauc terrens plans presents a Choumont, es riche de color e legierament aigre, vai ben pels rostit.

**Biquet:** Vin de granda valor, a un parfum intense de frutas de bòsc. Per acompanhar la viande e los plats gustòs.

**Rosato:** Fait embe l'Avanat, fresc e legier, es un vin que vai ben a tot le repas, mei a basa de pès. A ueit grads es excellent coma aperitiu.

**Passito:** Produït embe Biquet fait flapir, es un vin dôuç, adaptat embe los desserts o après los repas.

**San Sebastiano (vin dau glaç):** Es un vin da gostar après le repas; legierament liquòros a un intense parfum de violeta e de frutas de bòsc.



Arruà Vittorio Emanuele II, 30  
10050 Chaumont (TO)  
Tel. 335 1430386 / 339 1982953  
Fax: 0122 54719  
E-mail: [turio@libero.it](mailto:turio@libero.it)



## “LA PITA” de Gravière e il Presepe d’Arte

Intervista a Silvana Morello



Dalla piazza del Mollare, salendo verso la chiesa, prima di arrivare al Grande Essimonte, troviamo vicino al rio, una piccola casetta, la Pita, un vecchio mulino a pietra del 1775.

Pin Saret, Olivero Giuseppe, nella seconda metà del 1800, ha comprato per sua moglie, Guglielmo Maddalena, la Pita; aveva intenzione di ingrandirla ma è sempre stata così. L’acqua del rio, che passava lì vicino, faceva girare la grossa macina, verticale in un grande catino, che girava più veloce o più piano e veniva spostata in base a quello che doveva frangere.

A Gravere, una volta, c’erano molti meli; la maggior parte delle mele si vendeva. I commercianti di frutta all’ingrosso venivano già a comprarle quando i meli erano ancora in fiore. Le mele non vendute si conservavano per mangiarle e per fare del vino, la “poumada”. In autunno, arrivavano le bestie da soma che portavano “le benate” (contenitori rotondi in legno) piene di mele che venivano pestate. Le mele schiacciate si mescolavano poi con il raspo e le vinacce dell’uva e si faceva un vinello, più leggero, la “picheta”, che si beveva in primavera, o in estate durante i lavori in campagna. Non si beveva la poumada pura, il sidro, poiché fermentava molto nelle botti.

La macina della Pita girava di continuo, anche di notte.

L’adoperavano i Graveresi, gli abitanti degli altri paesi e anche i “Plen” (abitanti oltre il confine di Gravere), che scendevano dall’Alta Valle di Susa per schiacciare i noccioli delle “marmotte”, le prugne giallo verdi dei pruni che crescevano solo in alcune zone della montagna, i “prunus brigantina”. I noccioli delle marmotte davano un ottimo olio, che veniva mescolato con quello d’oliva e serviva anche come olio medicamentoso.

La pietra della Pita schiacciava anche le noci per farne l’olio; toglieva la pellicina all’orzo, la buccia della castagne e pestava la canapa. Con la canapa, dopo averla filata, si faceva un filo, più fine o più grossolano, la rista e il “barbèl”, per farne poi alla carda le lenzuola e coperte o filati particolari come ad esempio le “clape” che servivano per far nascere i vitelli.

La Pita è stata adoperata fino agli anni sessanta, le tasse sono state pagate fino al 1972.

Poi sono cambiate le usanze: la “poumada” non si faceva più, neanche l’olio di noci o di marmotte, le castagne si vendevano, la canapa e l’orzo non si coltivavano più. Il lavoro ha portato la gente lontana dalla maggior parte dei lavori legati alla terra e la Pita ha finito di cantare la sua canzone con l’acqua del rio.

Gli ultimi proprietari della Pita, i fratelli Morello Edoardo e Luigi, Douardo e Vigio Gloudin, nipoti di Pin Saret e Guglielmo Maddalena, nell’autunno 1996, quando era sindaco Olivero Pistoletto Cesare, l’hanno regalata al comune di Gravere perché la conservasse come testimonianza del lavoro di un tempo. Il comune l’ha ristrutturata, ma non l’ha più messa in funzione.



Un giorno di dicembre del 1999 l’amministrazione ed i dipendenti comunali stavano decidendo gli addobbi natalizi del paese: “...dunque l’albero in piazza ed i festoni...” iniziò qualcuno e poi un altro azzardò “...e se facessimo un presepe?... sarebbe bello ma dove e come?”; un terzo propose allora “...potremmo chiedere a Tino Aime di realizzare delle sagome rappresentanti le statuine...”, confidando nella disponibilità del pittore conosciuto e stimato; un altro ancora aggiunse “...sarebbe bello farlo nella Pita!”.

### Era nato il “Presepe d’Arte”!

Da quel momento tutti si diedero un gran da fare: Tino Aime coinvolse i suoi amici pittori che realizzarono in un batter d’occhio le bellissime tavole per il presepe.

Il Comune illuminò e attrezzò in modo opportuno la Pita in modo da poterlo ospitare.

Ora, tutti gli anni, nel periodo Natalizio, la Pita ospita la mostra del presepe, con dipinti di importanti artisti:

Tino Aime – Sergio Albano – Germana Albertone – Antonio Carena – Fernando Eandi – Lia Laterza – Kurt Mair – Sandro Lobalzo – Mario Pascutti – Vinicio Perugia – Paola Risoli – Giacomo Soffiantino – Luciano Spessot – Francesco Tabusso – Adriano Tuninetto – Elisabetta V. Miniotti .

Ogni sera, all’imbrunire, nella Pita si accendono le luci e sembra di sentire il sottile bisbiglio di una veglia natalizia in cui i personaggi del presepe si raccontano storie di luoghi lontani e immagini ispirate dalla fantasia dei loro autori.



## “LA PITA” de Gravière e il Presepe d’Arte

Intervista a Silvana Morello



“Da la plasa dou Moular, alòn amoun vers l’ingleiza , devon arivé aou Gron Eisimoun, tacà lou bialh, trovèn inna pecita meizounèttà, la Pita, in vielh mulin a piera dou 1775.

Pin Sarèt, Olivero Giuseppe, din la secounda meità dou 1800 ( millevesent), l’a citaa per sa fumèla, Guglielmo Maddalena, la Pita; l’avat antensiou d’angrandila , ma i sempre itaa parie.

L’èiga dou bialh , cou pasave iqui tacaa ,fasat viré la grosa piera, dreita din in gro gatin, qui virave plu vutto o plu adasiot è venat meiraa, a secounda de senque devat pitè.

A Gravière, in col, a ière in baroun de poumie; la plu grosa part de le poumme se vendat. Li fritasé venion giò a citele corra li poumie ieroun incò an flou. Le poumme pa vendué se gardavoun per mingé è per farnen lou vin, la “poumada”.

D’itouen arivavoun le bétie qui poutavoun le benate pleine de poumme qui venion pità. Le poumme bernhacaa se meiclavou pi avéi la rapa di reisin è se fasat in vin pechit, plu legie, la piqueta, que se beivat duron la primma o de choutenh, corra se fazion li travalh an campanha. Se beivat pa ton la poumada pura, i fermentave in baroun din li boutal.

La rouà de la Pita virave an countinouasioun, onca de nuèit. L’anouvraoun li Graveren, ma onca la gen de gli outri pai., assi li Plen , qui venion aval da l’outa val Susa per fare einhaqué le grane de marmote , le prune giooune – vèrde di prunie qui creision mac an certi post an outa mountanha.

Le grane de marmote fasion in bouon olho, qou venat meiclà a sal d’oliva è servat asi coumme olho medicinal.

La piera de la Pita einhaquave asi le nueize per farnèn l’olho; gavave la crofa a l’oergio , la plalha a le chatinnhe è pitave lou cenovvo. Avéi lou cenovvo, aprè aveilo filà, se fasat pi lou fil , pi fin o pi grousie, la rita o lou barbèl, per farnèn, à la carda, de lensuvve o de couvertou o d’outre choze qui servion per de travalh sprè, coumme per esempio le claie, qui servion per fare nèise li vel.

La Pita l’itaa anouvraa finca din gli ann sesonta, le tálhie soun ità pagaa finca au 1972(millenosentestontebul).

Aprè soun chengia le coutumme: la poumada se fazat pa pi, nhonca l’olho de nueize o de marmote le chatinnhe se vendiòn, lou cenovvo è l’oergio se semenavoun pòoutro. Lou travalh l’a poutà la gen lonh da la plupart di travalh de la tera è la Pita l’a livrà de chanté sa chansoun avéi l’èiga dou bial.

Li darie meitre de la Pita, li frari Morello Edoardo è Luigi, Douardo è Vigio Gloudin , nevou de Pin Sarèt è Guglielmo Madleina, din l’itouen dou 1996 ( millenosentenouvontesie) corra iere sendi Olivero Pistoletto Cesare, l’on regalala au Coumun de Gravière, perquen la gardisoun coumme testimounionsa di travalh d’in col. Lou Coumun l’at feila arengé, ma l’a pòoutro bitala an founsioun.



In jorn de dezembre dou 1999, l’amministrasioun è li lavourie dou Coumun ièroun ancamin a preparé li bindèl pe abeli lou pai per Chalendre.

L’on coumbinà de fare lou presepio din la Pita, fazonse eidè da lou pitour Tino Aime de Gravière.

Aloura, tout l’on dounase da fare; Tino Aime l’at mandà si amis pitour è, din quatro e quatro vèt, l’on preparà li persounaji dou presepio.

Tout li vepro, pèr Chalendre, à chalambroun, s’alumoun le lucci de la Pita e smilhe d’èicouté li persounaji que se dioun, adasiot, de cuinte ispirà da li lour aoutour.





## Quest'anno "Chantar l'uvern"

si arricchisce con le "Lingue madri della Provincia di Torino"



Prosegue anche per l'inverno 2009-2010 la proficua collaborazione tra il Parco naturale del Gran Bosco di Salbertrand ed Ecomuseo Colombano Romean in qualità di capofila, la Comunità Montana Alta Valle di Susa ed il CeSDoMeO di Giaglione per l'organizzazione di "**Chantar l'uvern, frammenti di cultura occitana e francoprovenzale**", una rassegna di eventi e manifestazioni realizzate con il contributo economico dell'Assessorato alla Cultura della Provincia di Torino in riferimento alla legge regionale n.26/90 sulla tutela, valorizzazione e promozione dell'originale patrimonio linguistico del Piemonte. Per il quarto anno consecutivo, **Chantar l'uvern** si propone di sostenere e valorizzare le feste patronali che cadono nella stagione invernale come San Sebastiano a Chiomonte e San Vincenzo a Giaglione, eventi tradizionali locali come i carnevali storici di Salbertrand e Lajetto (Condove), il Ballo dell'Orso a Mompantero, ma anche di far conoscere i differenti aspetti della cultura dei territori attraverso musiche, spettacoli teatrali, concerti, convegni, conferenze e serate tematiche.

La rassegna, che nelle sue precedenti edizioni ha riscosso molto successo, è ormai diventata un appuntamento fisso annuale atteso da residenti e turisti e quest'anno vede l'inserimento di alcuni eventi programmati nell'ambito del Progetto di rete "**Le Lingue madri: Occitana, Francoprovenzale e Francese come valore aggiunto della montagna della Provincia di Torino**".

L'inaugurazione avrà luogo a metà dicembre presso la sede del Parco naturale del Gran Bosco di Salbertrand in presenza dell'Assessore provinciale alla Cultura Ugo Perone, successivamente, tra Natale e Sant'Orso, si articolerà un ricco calendario di eventi che coinvolgerà 19 Comuni delle Valli di Susa, Chisone e Sangone.



Natale  
2009





## Sèst'én "Chantar l'uvern"

ou ést incoura pi bel coun èl "Léngue mare da Prouvincha d Turin"



Co ntl'invèrn 2009-2010 a countinouat la coulavourasioun tra lou Parc natural dou Gran Bo d Salabertrèn e l'Ecomuseo Colombano Romean, coume capfila, e la Coumunità Mountana d'Aouta Val Suza e lou Ce.S.Do.Me.O. d Jaioun pèr ourganizé "**Chantar l'uvern, frammenti di cultura occitana e francoprovenzale**", qu'ou ést in programma 'd fèste e 'd manifestasioun que i sont fache grasie a l'Assessourà a la Coultura da Prouvincha 'd Turin pèr la légge rejounal n.26/90, qu'i ést vistà facha pèr difèndi e valourizé e fe counhèise lou patrimoni lingouistic dou Piemount. A l'é lou couart én qu'i s'fait **Chantar l'uvern**, e pèr lou couart én lou programma ou vot valourizé èl fèste patrounal que i s'fènt antl'invèrn, coume ad ezèmpi Sèn Sebastièn a Chimoun e Sèn Vinsèn a Jaioun, le fèste tradisiounal coume li carlèvé stòric 'd Salabertrèn e dou Laièt (Coundove), lou Bal d'Ours a Moumpanté, ma co d fe counhèise touta la coultura di teritori grasie a l múzique, a i aspétacoul d teatrou, a i couchèrt, a i counvènh, a l counferènsè e a l sére a téma. Lou programma que anti édisioun di aouti én ou ést vistà gró segui, ura è dvantà in apountamènt fis e que tui i én tui i l'aspétount sia la gèn dou post sia li vilegènt qu'i vinount an si post isi mèc pèr èl vaquènsè. E sèst'én a i eut co divèrsi moumèn que i sont an programma pèr lou Prougèt an rete "**Léngue mare: Occhitana, Francoprouvensal e Franséza coume riquèssa da mountanhi da Prouvincha d Turin**". L'inaougurasioun i s'fait a metà dichèmbe a la séde dou Parc natural dou Gran Bo d Salabertrèn e a vinnat co l'Assessour prouvinchal a la Coultura Ugo Perone, e peui tra Natal e Sènt'Ours a srèt in bél calendari d'inisiative que i s'farènt an 19 cumun da Valada d Suza, dou Quizoun e dou Sangoun.



Natale  
2009





## Paren a perde

Gruppo Musica Popolare  
Tradizionale Alta Valle Dora



Il gruppo di musica popolare dei **PaRen a Perde**, il cui nome in patois locale significa "niente da perdere", proviene dall'Alta Valle di Susa e nasce nel 2004 dall'incontro di alcuni amici che, possedendo in comune la passione per la musica popolare della tradizione alpina, hanno deciso di offrire un'occasione di intrattenimento alla gente della propria valle e di farla ballare a suon di organetto, violino, clarinetto, ghironda e cornamusa.

L'entusiasmo di poter riproporre brani musicali tratti dalla tradizione, condiviso con un gruppo di amici ballerini, ha fatto sì che questo progetto si realizzasse, riportando nelle nostre valli suoni d'altri tempi.

Il repertorio musicale solitamente proposto seleziona musiche e danze dell'area occitana e franco-provenzale, altri brani sono tratti dalla musica popolare francese delle regioni del centro-sud, senza rinunciare ad allettanti influenze irlandesi e bretoni così ricche di repertorio musicale tradizionale da ascolto e da ballo.

**I Paren a perde suoneranno a Valgioie, sabato 19 dicembre alle ore 21.00 presso il Salone polivalente del Municipio.**

L'idea è nata dal desiderio da parte del Comune di Valgioie di festeggiare con serenità l'arrivo del Natale condividendo amichevolmente una serata di svago e di divertimento, tutta all'insegna della musica. Il gruppo proporrà un repertorio di canti natalizi e di danze tipici della nostra tradizione popolare.

L'iniziativa, organizzata dal Comune di Valgioie, in collaborazione con lo Sportello linguistico della Provincia di Torino in Alta Val Sangone, rientra nell'ambito del progetto "**Le Lingue madri: Occitana, Francoprovenzale e Francese come valore aggiunto della montagna della Provincia di Torino**" promosso dall'Assessorato alla Cultura della Provincia di Torino ed è stata inoltre inserita all'interno della rassegna "**Chantar l'uvern, frammenti di cultura occitana e francoprovenzale**", realizzata dal Parco naturale del Gran Bosco di Salbertrand ed Ecomuseo Colombano Romean, in collaborazione con la Comunità Montana Alta Valle di Susa ed il Ce.S.Do.Me.O. di Giaglione.



## Paren a pérde

Group ëd mùzica poupopular  
tradisiounal d'Aouta Valada da Dora



Lou group ëd mùzica poupopular di **Paren a perde**, que an patouà a vot di "niente da perdere", ou vinat da l'Aouta Valada 'd Suza e ou néisat antou duimilaecat quènte carc amis, qu'i eiout an cumun la pasioun pèr la muzica poupopular da tradisioun da mountanhi, i sount trouàse e i eunt dechidù 'd fe car coza pèr antèrni èl gèn 'd sa valada e pèr féla balè coun d'astrumènt coume l'armoni, lou violin, lou clarinèt, la guirounda e la comamouza. I sount vistà gro countènt poullè jamai fe ëd chansoun e d muzique d'in bot qu'i èrount da tradisioun e, anséma d'aouti amis qu'i fènt li balerin, i eunt realizà son prougèt e i eunt jamai pourtà ntèl noste valade èl sounade d'in bot.

Lou repertori que lour i fènt èd sòlit ou eut d mùzique e d balade da dzona occhitana e francoprouvensal e d'òute mùzique da tradisioun poupopular franséza dèl réjoun da Prouvénsa, ma i eunt co d'òute mùzique qui rúount da l'Irlanda o da la Brétanha, qu'a l'é dui post andoua a s'ascoutat incoura tènna mùzica tradisiounal e a s balat incoura gro.

**I Paren a perde** i soùnount a ou Gin, lou disèndou 19 dichèmbe a neu oure a la séra antou Saloun polivalènte da Cumuna. L'idéa i ést na da ou Cumun que o vouit fe ina fésta pèr quènte a ruat lou Natal e pèr pasé na séra a divertise anséma an ascoutant la muzica d'in bot. Lou group ou farèt in repertori ëd chansoun ëd Natal e co d bal tipic da tradisioun poupopular da valada.

L'iniziativa i ést ourganizà da ou Cumun dou Gin, anséma lou Spourtél lingouistic da Prouvincha ëd Turin an Aouta Val Sangoun, e i s'fait pèr lou prougèt d'Assessourà Prouvinchal a la Coultura "**Léngue mare: Occhitana, Francoprovensal e Franséza coume riquèssa da mountanhi da Prouvincha d Turin**" e i fait co part dou programma "**Chantar l'uvern, frammenti di cultura occitana e francoprovenzale**" que ou ést realizà da lou Parc natural dou Gran Bo d Salabertrèn e dl' Ecomuseo Colombano Romean, an coulavourasioun coun la Coumunità Mountana dl'Aouta Val Suza e lou Ce.S.Do.Me.O. d Jaioun.



Natale  
2009



### CHUT, CHUT

Lo mainat duerm e Jusèp vai ençai e enlai a demandar a tuchi de far silenci. Lhi qui sòna, qui trabalha da menusier, qui dança, un ase ralha, de gent intra embe las còcas; tot fai rabèl e Jusèp fai a tuchi Chut!, chut!, chut! ..... que lo pichòt duerm.



### SILENZIO, SILENZIO

Il bambino dorme e Giuseppe va di qua e di là a chiedere silenzio. C'è chi suona, chi lavora da falegname, chi danza, un asino raglia, alcuni entrano con gli zoccoli, tutto fa rumore e Giuseppe dice a tutti: zitti!, zitti!, zitti!.... che il piccolo dorme.

## CANZONE

### VIEN LA NEI - NEVICA (M.Rey)

Vien la nèi vien la nèi vien la nèi l'uvèrt  
Que l'he vèt catsé de blan  
le tsozeus atrouplan  
Oh!

lot la nèi iot la nèi iot la nèi d'uvèrt  
per li gran è li mèina ina plèina grabinà

*Cade la neve cade la neve cade la neve l'inverno  
Che ricopre di bianco le cose piano piano  
Oh!*

*C'è la neve c'è la neve c'è la neve d'inverno  
Per i grandi e piccini  
Una piena gerla (regali)*

Tanquè et bèl alé  
tsu la barota ansèin  
E se te, t'ateundeus  
arive asé Tsaleundeus  
Se voloun touit pi bèin  
La feta dou bambin  
Souèidzeun anque a Sit  
a Sit que ian pareun

*Quanto è bello andare  
Sulla slitta insieme  
E se aspetti  
Arriva anche Natale  
Si vogliono tutti più bene  
La festa di Gesù Bambino  
Pensiamo anche a quelli  
A quelli che non hanno niente*

Oh!  
Vien la nèi vien la nèi vien la nèi l'uvèrt  
Que l'he vèt catsé de blan  
le tsozeus atrouplan  
Oh!  
lot la nèi iot la nèi iot la nèi d'uvèrt  
per li gran è li mèina ina plèina grabinà

Din le mèizoun le dzeun  
Tsantoun tot ansèin  
lh'aougure de boune feteus  
pourteun a tot le trableus



Dezeun a tuit bounan  
bounan lou dzort de l'an  
è aprè dezot lou sap  
trouveun tot li paquet

*Nelle case le genti  
Cantano insieme  
Gli auguri di buone feste portiamo a tutte le tavole  
Diciamo a tutti Buon Anno  
Buon Anno il primo giorno dell'anno  
E dopo sotto l'albero (abete) Troviamo tutti i pacchi (regali)*

Oh!  
Vien la nèi vien la nèi vien la nèi l'uvèrt  
Que l'he vèt catsé de blan  
le tsozeus atrouplan  
Oh!  
lot la nèi iot la nèi iot la nèi d'uvèrt  
per le feteus vou tsanteun vouleun bèin a tot le dzeun.

Oh!  
*C'è la neve c'è la neve c'è la neve d'inverno  
Per le feste cantiamo  
Vogliamo bene a tutti quanti.*

Vien la nei  
Lhe se tsante tsu la muzica de jngle bells

## POESIA

### LOU GRIVO

L'aria de l'outouin lh'ot souflaa tsu li booc  
dou dzauno di plaieun auo ros di fou è di gratie  
l'hot tsèindza la malha a touit.. per pocc  
de tot li coulou anque li malezò e li tsatinhie.

Blagoun è se n'aracanhoun de siit que la mèima malha ian da teni  
ou ploufe, ploufe lou grivo ma, pa d'éigrumeus ma de boutoun ros vii !

l'uvèrt le malheus bèin blagaa a touit ou l'ot èitrisaa  
lou pi bel d'in lou booc d'uvèrt, areste lou grivo : tsalou tra la nei  
d'in la frèt è lou glas lou ros de sez-èigreumeus ian regalaa  
anque a nos, petzeut ram per flouradzé Tsaleundeus a l'arquet  
...

### L'AGRIFOGLIO

L'aria dell'autunno ha soffiato sui boschi  
Dal giallo degli aceri al rosso dei faggi e ciliegi  
Ha cambiato la maglia agli alberi.. per poco  
Di tutti i colori anche i larici ed i castagni.

Si vantano (gli alberi) e deridono quelli che devono mantenere  
la stessa maglia  
Piange, l'agrifoglio, ma non lacrime bensì bottoni rosso vivo!

Ora.. l'inverno ha strappato a tutte le piante le maglie vantate  
il più bello nel bosco d'inverno, rimane l'agrifoglio: calore tra la neve  
Nel freddo e nel ghiaccio le sue lacrime rosse hanno regalato  
Anche per noi, rametto che addobba le feste di Natale nel riparo  
della casa.



# CHANTAR L'UVERN: da Natale a Sant'Orso

## Frammenti di cultura occitana e francoprovenzale

Edizione 2009/2010

Una nuova proposta arricchita da eventi del progetto "Lingue Madri"

### Dicembre

#### 12 - Salbertrand

ore 21,00 Sede Parco  
Concerto GAI SABER  
Intervento Assessore Ugo Perone

#### 13 - San Secondo di Pinerolo

ore 21,00 Salone consiliare  
Concerto "Aire de Prima"

#### 18 - San Secondo di Pinerolo

ore 21,00  
"Ho visto la neve" ArTeMuDa

#### 19 - Valgioie

ore 21,00  
Concerto "Parenaperde"

#### 20 - Chianocco

ore 17,30 - Concerto "Li Sounalhé"

#### 26 - Usseaux

ore 15,00  
Badia Corale Val Chisone

#### 26 - Chiomonte

ore 21,00 - Concerto di Natale  
con le Trabairiz d'Oc ed i fiati di  
Claudio Carboni

#### 27 - Usseaux

ore 16,30 - Musica Occitana  
con il gruppo Roussinhol

#### 27 - Vaise

ore 17,00 - Consegna bandiera  
franco-provenzale e  
degustazione prodotti tipici.  
ore 21,00 Concerto Li Barmerk

#### 27 - Prigelato

ore 17,00 - Cristalli di musica  
il Duo Bottasso - sonorità occitane

#### 28 - Bardonecchia

ore 21,00 - Bon Nadal Occitania  
Musiche e canti natalizi  
Bregada Berard

#### 28 - Usseaux

Proiezione DVD "Petit chroniq ue  
des Escartons

#### 29 - Oulx - Savouls

ore 21,00  
Totas las bestias de la terra adoran  
l'enfant - Tutti gli animali della terra  
adorano il Signore.  
Musiche del GAI SABER

#### 30 - Usseaux

ore 21,00  
La Velho - la veglia - musiche,  
giochi, storie, leggende e vin brulé

### Gennaio

#### 1 - Usseaux

ore 16,00 - "Impariamo a ballare"  
Bali occitani

#### 3 - Usseaux

ore 16,00  
"I bambini e la lingua occitana"  
Favole in occitano ed italiano

#### 3 - Gravere

ore 16,00 - "Storie di Natale"  
Spettacolo di burattini per grandi  
e piccini

#### 3 - Prigelato

ore 21,30 - Cristalli di musica  
Degustazione di sonorità occitane  
Fratelli Montgolfier

#### 4 - Sauze di Cesana

ore 10,00 - Ciaspalata della Befana  
ore 15,00 - Gruppo "Nous Mêmes"  
ore 16,00 - Befana occitana - Vin  
brulé e dolci

#### 5 - Exilles

ore 17,00 - Performance teatrale  
ArTeMuDa.  
ore 19,00 - Musiche e letture de  
"La notte dei Re" - Laboratorio

Permanente di Ricerca Teatrale  
di Salbertrand - Merenda sinfonia  
ore 21,00 - Prosecuzione de  
"La notte dei Re" - Distribuzione  
vin brulé - Chaffaus: il passaggio  
del Re

#### 5 - Sauze d'Oulx

ore 21,00 - Concerto "Aire de  
Prima"

#### 5 - Usseaux

ore 21,00  
"Aspettiamo la Befana ballando"  
Musiche e balli occitani

#### 9 - Oulx

ore 21,00  
Concerto Badia Corale Val  
Chisone - "Musiche e canti della  
tradizione Occitana"

#### 16 - Salbertrand

ore 21,00  
Presentazione del libro  
"A l'Umbrà du Cluchl"  
di Clelia Baccon Bouvet

#### 16 - Prigelato

ore 21,30 "Sogni...La musica è  
fra le note" - Liala Masala e  
Daniele Ronchail.

#### 17 - Bussoleno

ore 16,00 - Concerto d'organo  
Les Tambourins Provençaux

#### 20 - Chiomonte

ore 21,00 Musiche delle origini  
Gruppo Li Brucatè

#### 22 - Giaglione

ore 10,00 - Festa patronale di S.  
Vincenzo con partecipazione  
di Priore, Spadonari e Banda  
Musicale.  
ore 15,30 - S. Messa e "Danza  
degli Spadonari"

ore 21,00 - Serata danzante  
presso centro polivalente

#### 23 - Giaglione

ore 16,00 - Inaugurazione  
mostra fotografica "Orchestre  
e Bande"  
ore 21,00 - Concerto  
dell'orchestra "Klarbrass" -  
Ensemble di fiati

#### 23 - Prigelato

ore 21,00  
"La Vihò - Veglia d'inverno"

### Febbraio

#### 5 - Salbertrand

ore 21,00  
Da Jelsi a Mompantero - "Gi arsi  
si incontrano e si raccontano..."  
Proiezione filmato "Il ballo dell'  
orso" di Jelsi e filmato dell'orso  
di Mompantero "Fora l'ours"  
Interventi: Massimo Centini e  
Pierluigi Giorgio

#### 6 - Mompantero

"Caccia all'orso" per le vie di  
Urbiano

#### 7 - Mompantero

ore 10,00 - S. Messa cappella  
di S. Brigida.  
ore 14,30 - "Fora l'ours"

#### 14 - Condove - Borgata Lajetta

ore 14,30 - "Riproposta dell'  
antico Carnevale di Lajetta"  
ore 21,00 Presentazione del  
libro "Lu Carlevè dou Lieur"  
Concerto dei trouveurs vadotain

#### 16 - Salbertrand

ore 21,00  
"I camavà du Guèin"

Per maggiori informazioni potete consultare il sito: [www.cesdomeo.it](http://www.cesdomeo.it)



#### Comunità Montana Alta Valle Susa

Via Monginevro 35, 10056 Oulx (TO)

Recapito telefonico: 0122/831687

Mail: [alexander.estrin@alice.it](mailto:alexander.estrin@alice.it)



#### Comunità Montana Bassa Valle di Susa e Val Cenischia

Via Trattenera 15, 10053 Bussoleno (TO)

Recapito telefonico: 0122/642800

Mail: [sportello\\_fp@cesdomeo.it](mailto:sportello_fp@cesdomeo.it)



#### Comunità Montana Val Sangone

Via XXIV maggio 1, 10094 Gavieno (TO)

Recapito telefonico: 011/9363336

Mail: [sportelloLinguisticovalsangone@gmail.com](mailto:sportelloLinguisticovalsangone@gmail.com)



#### Comunità Montana Pinerolese Pedemontano

Piazza Terzo Alpini 1, 10064 Pinerolo (TO)

Recapito telefonico: 0121/794407

Mail: [mbianciotto@libero.it](mailto:mbianciotto@libero.it)



### COORDINAMENTO E ORGANIZZAZIONE

#### Ce.S.Do.Me.O

Centro Studi Documentazione Memoria Orale

Fraz. San Giuseppe 1, 10050 Giaglione (TO)

Recapito telefonico: 0122/31430

Mail: [redazione@cesdomeo.it](mailto:redazione@cesdomeo.it)

Sito internet: [www.cesdomeo.it](http://www.cesdomeo.it)



#### Chambra

Chambra d'Oc

Recapiti telefonici: 0171/91897

328-3129801

Mail: [chambradoc@chambradoc.it](mailto:chambradoc@chambradoc.it)

Sito internet: [www-chambradoc.it](http://www-chambradoc.it)



CHAMBRA D'OC