

Le musée de Gaiazzo

Le dit a été créé dans l'ancienne écurie des Pelatch, propriété actuelle d'un résident du coin. Les travaux ont porté sur les trois années 2019 à 2021, avec l'électrification récente.

Notons au passage que Gaiazzo est un petit hameau d'une dizaine de maisons situé dans le Valbrembilla, au cœur des montagnes bergamasque.

Le musée comprend l'écurie au sous-sol et la grange à l'étage. Il est évident qu'il serait bon d'écrire tout cela en langue de la région. Cette traduction dépasse nos possibilités !

La partie du bas, l'écurie, est visitable en tous temps et par tout un chacun puisqu'elle reste ouverte en permanence. La partie du haut, possédant le plus d'objets, ne peut être accessible que sous la direction d'un guide, qui pourra être à l'occasion le voisin. Celui-ci n'est autre que le dernier éleveur du hameau à avoir occupé ces locaux, avec l'arrêt de ses activités à fin 2019.

Le musée de Gaiazzo comprend un certain nombre d'objets de la vie de tous les jours, mais plus encore de ceux liés à l'élevage et à l'agriculture. Il y a là, déposé principalement dans l'écurie, l'essentiel de ce qui s'utilisait autrefois dans la région.

Le tout pour l'heure reste incomplet. Les collections seront enrichies au fur et à mesure de nos trouvailles et possibilités.



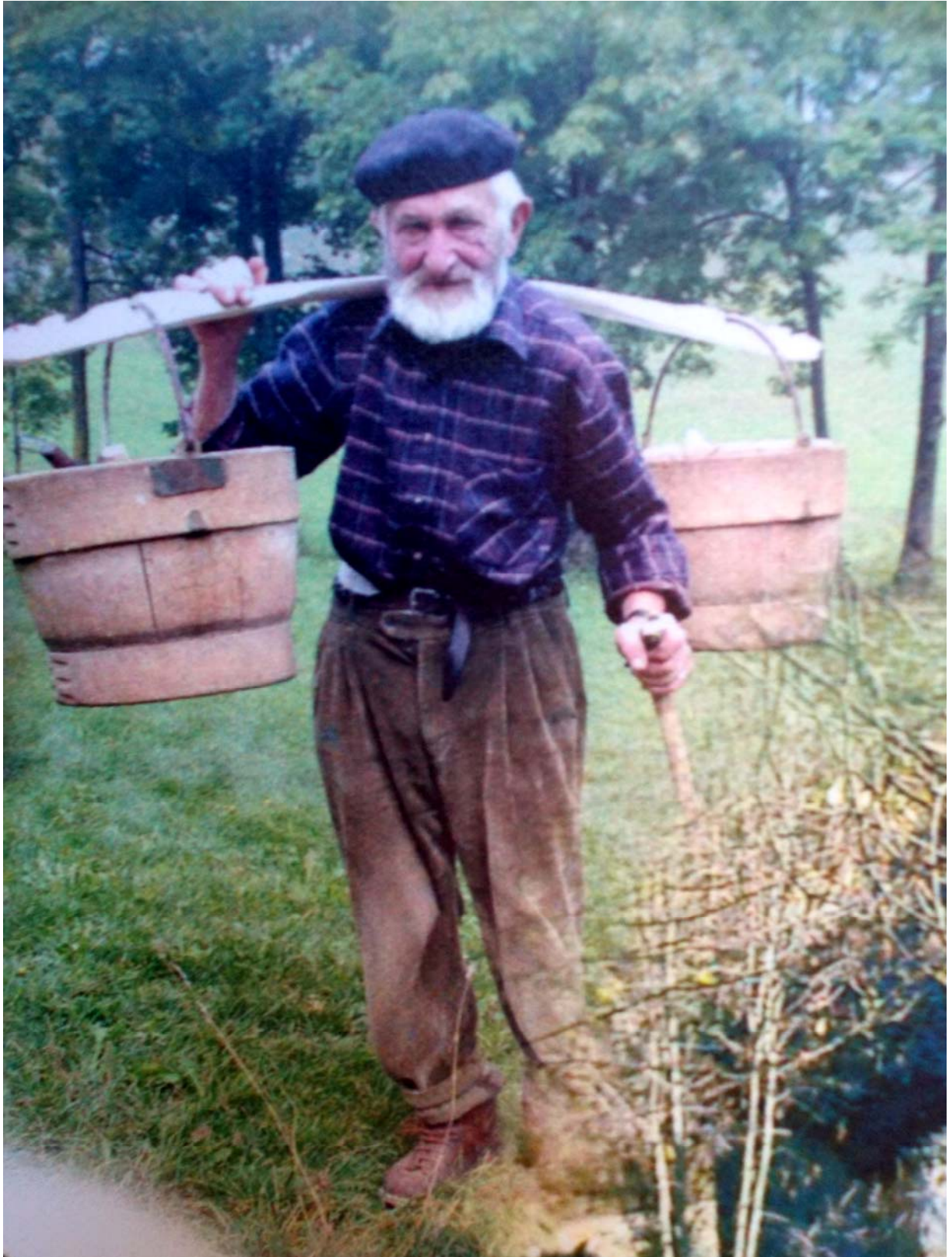
L'entrée de l'écurie et les deux panneaux d'invitation. La fenêtre du haut donne sur la grange



Vue d'ensemble de l'écurie. Le bidon servait jusqu'à récemment pour la traite de la vache. Un panneau, non visible sur la photo, à gauche, donne toutes les explications nécessaires sur l'agriculture à Gaiazzo pendant les deux dernières décennies. Voir à cette égard en fin de chapitre.



Élément rajouté après coup, l'andaröla et ses deux seaux. En principe pour transporter de l'eau, à l'occasion aussi du lait.



Un vieux de la vieille portant le basöl.



A la traite. C'était le bon vieux temps raconte Cecco, moi j'aimais ça, mes bêtes, mon activité.



Autre élément rajouté à l'angle, la mangeoire. Tous les outils fixés au mur sont bien connus, avec entr'autres la faux, le piochoir, le coupe-foin, le balai, la fourche de fer. Aucune fourche de bois ne nous est encore parvenue.



Côté fenêtre, tout ce qu'il faut pour fendre le bois, avec principalement les troncs, grands et petits, la hache et la serpe. Au mur la sdirma, soit brancard pour porter le foin. Sous le bidon d'alou, le tabouret à traire, dit botte-cul en Suisse, ici scagn de muns. .



Par la porte, vue sur la citerne du voisin.



L'entrée de la grange à l'étage supérieur, à gauche. La petite porte brune donne sur un ancien poulailler. En dessous était l'étable à cochon.



Le dernier éleveur de Gaiazzo, Francesco Valceschini dit Cecco. Sa photo est derrière lui ! Il a cessé ses activités agricoles à la fin 2019. Il les regrette amèrement.



Des objets de toutes sortes. Etat provisoire. Le balai est naturellement de facture moderne. Contre la paroi des outils courants : pioche, masse, coupe-foin, sarcloir, piochoir, râteau et autres objets agricoles. Au fond et sur les tablars de droite, marmites diverses pour la polenta ou pour d'autres usages, assiettes, bols, bâton à polenta, couteau à polenta, plateau à pain ou à viande, etc... Dans le sac, de la laine brute.



Image authentique, en dessous de Catremerio, alors que toute la zone était encore cultivée, retournée en partie aujourd'hui en forêt.



Image composée par Eugenio Goglio. Les belles ont mis de trop beaux habits pou s'en aller aux champs ! Val Brembana.



Les foins à Cavaglia.





Une ressortissante de Gaiazzo qui sait tout faire, en particulier « mener » la polenta. C'est qu'il faut le juste coup de poignet, attention !



Rien ne vaut une bonne polenta, avec du fromage et un bon rouquin de derrière les fagots.



Sur les tablars du milieu chaussures diverses et petits outils. À droite assiette à polenta, peignes à carder, bobines pour le rouet. Dans le haut le falot-tempête. Devant, la serlera, qui sert à déposer les gabbia afin qu'elles soient à bonne hauteur quand on se les met sur le dos.



L'échelle de la maison Pelatch, planche à lessive à Nona, l'andaröla soit le youpala, le rouet, les gabbie, la sdirna, trois basöl, soit i sège del lacc.



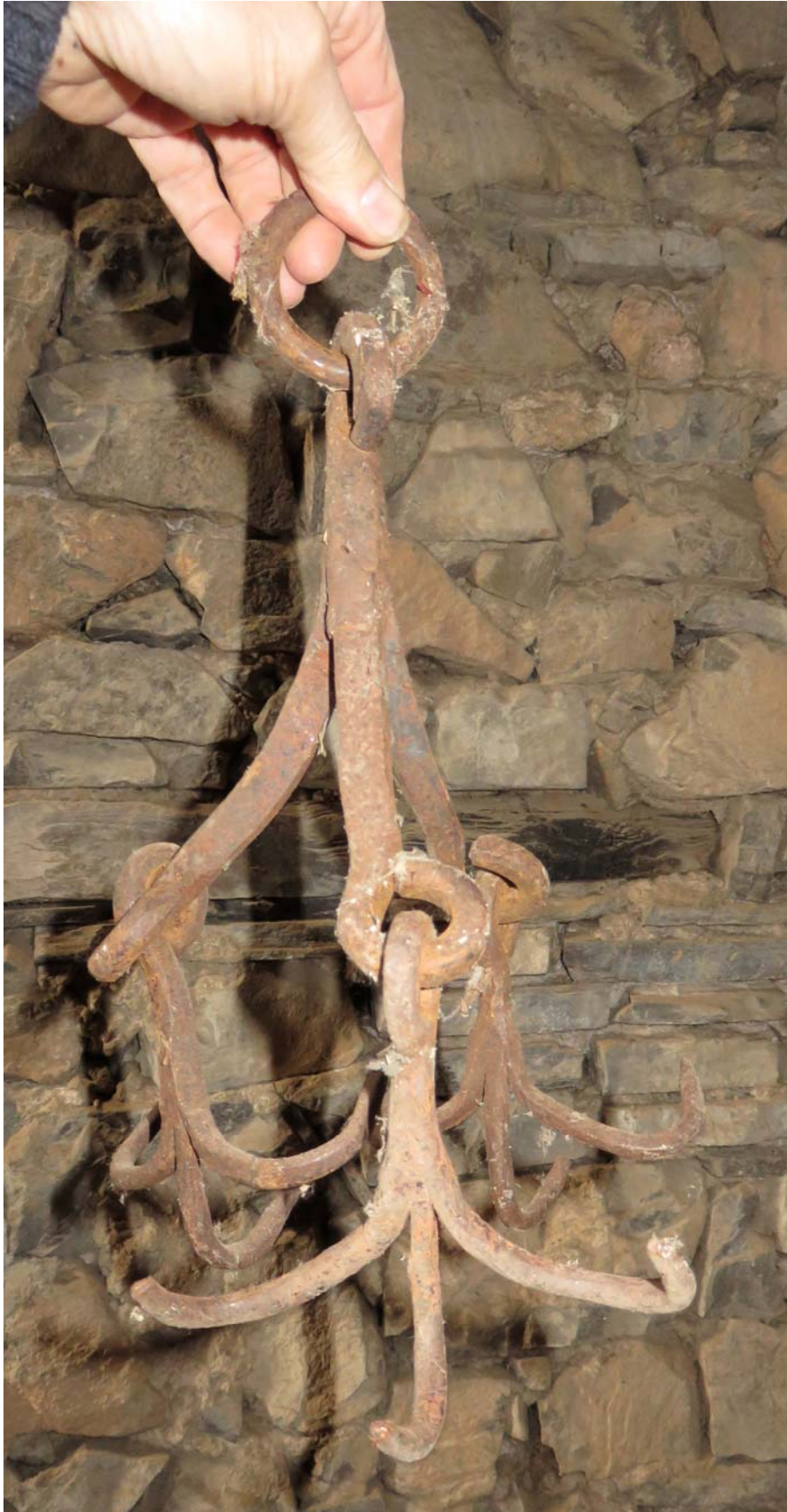
Le fond encore en chantier, avec : la baratte circulaire, l'ancien treuil de la citerne des Pelatch, formes pour le taleggio, romaine, liens de vache, crémaillères, la rampinèra, la romaine et autres raretés.



Le puits ou la citerne. Visible par la porte le treuil. Le seau, i secchi, et l'andaröla.



Le treuil et le seau.



La rampinèra, l'outil pour aller rapercher les seaux tombés au fond du puits ou de la citerne.



Le coin des bûcherons qui ont pris racine en Suisse. Avec la hache, la serpe, la bouteille de bière d'Orbe pour le vin, le sac à poil pour les 9 heures et le midi, la mesure d'un mètre, le sac pour se protéger de la sève au printemps, le ou les coins. Manque le scherpi, le tourne-plots, la louve ou passe-partout. Et naturellement pour des temps plus modernes, la tronçonneuse. Au pied du panneau, le chevalet et le petit étau toujours d'usage courant. Les bouteilles sous le panneau témoignent de la verrée offerte aux voisins et membres de la famille à l'occasion de l'inauguration du museo.



Une bien mauvaise photo. La seule néanmoins qui puisse témoigner de cette époque du Poteau. Trois frères et une mère. Umberto, Giuseppe, Maria, Antonio Valceschini.



La pose des neuf heures est la bienvenue. Nous sommes au printemps. Les sapins sont en sève et permettent à une tierce personne – le photographe – de lever des sangles. Les sacs protègent les pantalons de la sève qui gicle à tout-va.



On écorce à la hache, au plumet ou directement à la tronçonneuse quand l'écorce est dure et irrégulière.



Assemblée de Bergamasques à la Combe du Moussillon.

B



Feuille B

1. Rebuani Angela Gerosa
2. Valceschini Giovanni Gaiarno
3. Malesi Serafino Lavaglia
4. Valceschini Maria Lavaglia
5. Locatelli Lucia Grumello
6. Locatelli Elisa Grumello
7. Valceschini Luigina Brembilla
8. Valceschini Giannino Lavaglia
9. Rota Pietro Camorone
10. Valceschini Guerino Lavaglia
11. Malesi Geserina Lavaglia
12. Giacomina Badelfoglia
13. Locatelli Elisabetta Grumello
14. Locatelli Maria Grumello
15. Valceschini Umberto Lavaglia
16. Valceschini Giovanni Brembilla
17. Garminati Antonietta Badelfoglia
18. Valceschini Giovanni Brembilla
19. Pesenti Rachele Camorone
20. Valceschini Serafino Brembilla
21. Valceschini Francesco Brembilla
22. Valceschini Battista Lavaglia

VITTORIO POLLI

AMARE LE COSE PERDUTE

MUSEO DELLA VALLE - ZOGNO
FERRARI EDITRICE

Edition de 1996. Notre bible, elle nous accompagne partout, on y note tout ce qu'il y a de relatif aux objets de la campagne, autant en Suisse qu'en Italie. Livre certes incomplet mais d'une utilité formidable. A travaillé sur le musée de Zogno.

L'allevamento a Gaiazzo verso 2000-2019

Francesco Valceschini detto Cèco, ha tenuto duro fino al 2019. Ci teneva alla sua piccola struttura agricola, amava avere le sue bestie nella stalla da curare. Tuttavia, l'età che avanza con le difficoltà di movimento accentuate, non ha mollato.

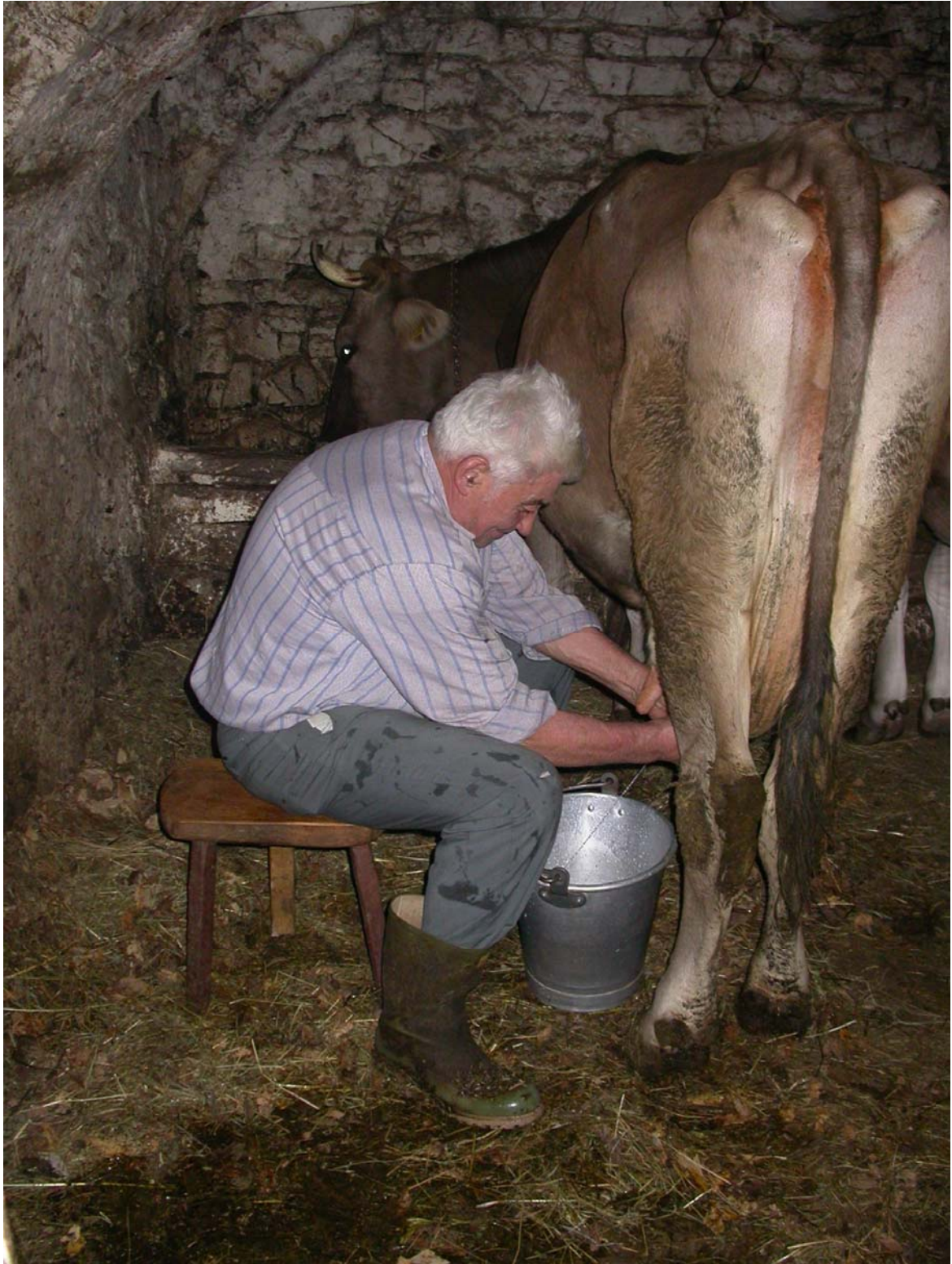
Si può capirlo e felicitarlo per aver tenuto duro tutto questo tempo, con coraggio, tenacia e duro con sè stesso. Lo si vedeva arrampicare i prati con la sua carriola cingolata, solo mezzo a motore capace d'affrontare prati ripidi. Lo abbiamo contemplato alla mungitura, fotografato, nel 2019 lo abbiamo filmato in grande parte delle sua attività campestre.

Ci lascia così dei bei documenti emozionanti poichè a Gaiazzo ci furono bestiame e attività pastorali da secoli, mentre non ne esistono più tuttora. Fine di un'epoca.

Fine di una civiltà che tuttavia si può rivivere con qualche foto.



Emma Carminati verso 1987. C'erano ancora almeno due piccole strutture agricole a Gaiazzo.



All'alba come al tramonto, operazioni fondamentali : mungere.



Curare il bestiame, togliere il letame e portarlo sulla letamaia.



Da qui si può vedere tutta la valle.



La falciatura dell'erba per il bestiame rimasto in stalla.



La massima prudenza per non ribaltare.



Un pò di svago fuori dalla stalla.



Falciatura per feneggiatura.



I pendii con tutte le difficoltà di accesso.



La gabbia è pertanto sempre attuale.



Un contadino felice.



Lo scarico sul fienile non è facile.



Tempo di fieno in posti sperduti con l'aiuto del fratello Lino e moglie.



Le domande che ci si pone quando si pratica questo mestiere.

