

Une visite à l'Ecomuseo et museo etnografico di valtorta le 20 août 2022

Valtorta, tout au fond du Val Brembana, branche gauche face à la carte, nous est toujours apparu comme un site digne de visite. Il y a déjà l'ambiance, qui est déjà un peu alpine. Il y a l'église à visiter, mieux encore la petite chapelle sus-jacente, Sant'Antonio della Torre, très ancienne, avec ses fastueuses fresques d'époque. L'une des rares de ce type à ne pas avoir subi les attaques du baroque qui a fichu en l'air toutes les fresques décorant ces magnifiques lieux de recueillement et de culture.

Il y a aussi et surtout peut-être, à visiter le musée ethnographique, établi dans une vieille maison bourgeoise que l'on a réussi à garder plus ou moins elle qu'elle était.

En passant on pourrait aussi s'arrêter à la laiterie de Valtorta, l'une des quatre de toute cette région du Val Brembana. On y fabrique le fromage local agri, ainsi qu'un autre de pâte mi-dure qui n'offre en fait que peu de goût. Mais il est certain que la production de cette laiterie moderne offre sans doute d'autres produits.

Le bistrot de proximité pourra vous accueillir pour un petit gueuleton. Ce jour-là il était si encombré qu'il ne nous a pas été possible d'y manger, redescendus dans la vallée pour se faire.

Bref, là-haut, on est bien, l'air est plus frais, il y a cette ambiance si particulière, tout à fait à part, dans doute due à l'altitude.

Nous vous présentons ci-dessous le résultat de notre visite à l'eco-museo, des photos qui tentent de fixer par l'image la majorité des pièces vues et admirées, dont néanmoins bon nombre nous sont déjà connues, puisque faisant partie du patrimoine non seulement d'un village, mais de toute une vaste région. C'est ici la représentation type de la civilisation bergamasque, dans sa vie rude dans une contrée qui ne connaît guère que des pentes fortes, d'où une agriculture difficile où tout se faisait à dos d'homme. En effet, la roue n'était que de peu d'utilité sur un terrain si pentu. L'homme, à la limite le mulet, voilà le moyen de transport le plus connu, le moins coûteux en fait d'investissement !

Nous vous souhaitons une bonne visite à notre suite.

Notons qu'une précédente visite à Valtorta nous avait non seulement déjà permis de visiter ce musée, mais aussi de découvrir une exposition où figuraient nombre d'objets de l'économie laitière de la région, cette deuxième découverte ayant donné lieu à une présentation dans le cadre de notre site.

5 pages de présentation selon Valtorta...



Le bâtiment du musée, d'une vieillesse remarquable, ancienne maison bourgeois.

Casa della Pretura Museo etnografico



Stanza della Stufa

Questo palazzo quattrocentesco un tempo era la sede del vicario veneto e dopo l'avvento del regime napoleonico assunse la denominazione di Casa della Pretura per la presenza del pretore.

Il palazzo è disposto su tre piani: l'ampio portico del pianterreno, illuminato da due possenti arcate in pietra viva, era adibito ad alloggiamento delle guardie e dei soldati; il piano nobile che si apre su un ampio corridoio dalla pianta corrispondente a quella sottostante, con il pavimento in cotto e il soffitto foderato d'assi e sorretto da travi squadrate in legno; il secondo piano che ha le stesse dimensioni di quello sottostante, ma è assai meno elegante.

Uno dei luoghi più caratteristici del palazzo è la stufa, la cucina tradizionale di Valtorta, un locale dal soffitto a volta annerito dal fumo, col pavimento di acciottolato al cui centro si trova il focolare formato da quattro pietre disposte a quadrato attorno ad un piccolo treppiede sopra il quale pende una catena infissa nella volta.

Il palazzo è sede del Museo etnografico "Alta Valle Brembana" e vi sono esposti centinaia di oggetti in varie sale che riproducono alcuni ambienti tipici: luoghi di lavoro, di svago e gli interni delle abitazioni.

Tra gli ambienti: le antiche cucine, la camera da letto, l'officina del fabbro, il desco del ciabattino, il banco del falegname, la camera con i grandi caldai e le ramine, il filatoio della lana, il telaio, il tornio per il legno, il carretto dell'arrotino, ed una miriade di altri arnesi propri di attività un tempo importanti e di cui oggi resta solo il ricordo.

This fifteenth-century building was once the seat of the Venetian vicar and after the Napoleonic regime changed its name to magistrate's court house because of the presence of the magistrate.

It's a three-floors building: a large ground floor porch, lit by two massive stone arches, was the lodging for guards and soldiers; the main floor that opens onto a wide corridor, with terracotta floor and lined with ceiling, supported by hewn wooden beams; the second floor has the same size as the one below, but it is not so elegant.

One of the most striking features of this building is the stufa, the traditional Valtorta kitchen, a room with vaulted ceiling blackened by smoke, with a cobble floor and a stove in the center made by four stones arranged in a square around a small tripod above which hangs a chain.

The building hosts the Ethnographic Museum "Alta Val Brembana", and there are hundreds of objects on display in various rooms that reproduce some typical locations, workplaces, leisure and interior of housing.

Among the locations: the old kitchen, the bedroom, the smithy, the desk for the cobbler, the carpenter's bench, the spinning of the wool, the loom, the lathe for the boilery and "ramine", the spinning of the wool, the loom, the lathe for the wood and a myriad of other tools once important for their jobs and now just a memory.



**LE TERRE DEI
BASCHENIS**
ARTE E STORIA NELLE ANTICHE
VALLI AVERARA E STABINA

Per informazioni e visite:
Comune di Valtorta
www.letterredibaschenis.it

35



Le sens de la visite n'est pas très important. On se rend compte par ces voûtes, par ces vieux escaliers, que la maison est d'une ancienneté remarquable, et est restée plus ou moins telle qu'elle était à l'origine, mis à part les travaux nécessaires afin de la transformer en un musée ethnographique. On découvre là une hotte traditionnelle, la gerla, on la sert entr'autre pour le transport du fumier, soit du létame, des cadres pour porter le foin, il bàsol, des scherpis pour les hommes de la forêt, une clochette de vache, une échelle, construite artisanalement, une table ordinaire le et une balance de magasin.



Un beau gros engin dont on ne connaît pas les fonctions .



Louves ou passepartouts, serpe, et scies de long. Et suspendues par un fil, les roulettes pour le transport du bois sur câble, technique très courante et que pourtant l'on n'aurait que trop tendance à oublier.



Des pièges à renards et autres animaux – on est ici autant sauvage qu’ailleurs - et des fusils, avec des cornes de chasse.



Une encoignure de fenêtre à l'ancienne avec différents objets, fer à repasser, planches à viande, etc...



Est-ce une nasse à poisson que l'on découvre au plafond de la pièce que l'on décrit ci-dessous ?



Le conservateur nous explique que ce qui semble être une vieille cuisine d'époque, en fait a été reconstitué dans une salle voutée sans affectation particulière. On a mis le foyer au milieu. Un chaudron de fonte est suspendu à une crémaillère. Proche de la fenêtre se remarque d'autres récipients ainsi que des poches, de bois ou de métal. Une bonne vieille table complète le tout.



Toujours la cuisine, la table et ses chaises, le chaudron suspendu au bout de sa crémaillère.



Un banc d'âne hyper vieux, hyper décoré et hyper restauré, au point que nous voilà ici plus qu'avec un simple engin utilitaire avec un vrai objet d'art. On peut voir les deux grosses têtes qui se font face et qui permettent de fixer un objet en vue de le travailler. La fixation se fait grâce à la partie pivotante que l'on actionne avec les pieds.



Un coin consacré à la fabrication ou à la restauration des socolis ou sabots.



Un bel éventail de colliers de vaches en bois - et deux botte-culs de formes différentes.



Une époque plus moderne pour la fabrication du fromage dans la grosse chaudière entourée comme un peu dans le Jura par l'entourage de chaudière en fer. La centrifugeuse à gauche. Un débattoir et une lyre. La fabrication du fromage selon des techniques somme toute assez similaires s'effectue dans tout l'arc jurassien et alpin. .



Une tapette à beurre. Le motif apparaît en relief sur la motte et avec les inscriptions à l'endroit.



Autre modèle. Les cirons font leur travail de désagrégation. Une bonne giclée d'anti-ciron et ils n'apparaîtront plus.



Une beurrière circulaire, une beurrière à piston, un bagnolet de cuivre, d'autres chaudrons, une presse à fromage à vis, des cercles à fromages. On est en terrain connu. Signalons que Valtorta possède aujourd'hui sa propre laiterie. Fabrication des fromages agri et Valtorta, fromage à pâte mi-dure malheureusement dans trop de personnalité. .



On profite d'un corridor ou lieu de passage du second niveau pour y exposer des fresques retrouvées dans la maison et restaurées. Admire le sol de terre cuite, un pupitre et deux coffres tout au fond de la pièce.



La traditionnelle crédence avec le matériel de cuisine, soit ici des petits chaudrons de cuivre, sans doute servis pour la polenta. Un banc, un panier, des poches .



Un pétrinj taillé d'un bloc dans un tronc. La farine est peut-être dans le coffre sous-jacent. Beau sol de terre cuite.



Un plat ou bol de bois, le couteau à polenta, un peu plus grand que d'ordinaire, et la râpe à fromage. Les taleggio ou stracchi peuvent parfois être si durs qu'on peut alors les râper.



Plats de bois pour la polenta et couteaux pour tailler celle-ci afin de la distribuer dans chacune des assiettes des convives.



Des photos sont affichées ici ou là. Nombre d'entre elles montrent l'état assez misérable de certains « mis de côté » d'une population qui n'entre globalement pas dans ce genre, chacun pouvant gagner sa vie, modestement certes, mais avec décence.



Fière d'être ce qu'elle est ! La plupart des photos sont de Eugenio Goglio, photographe célèbre et de grand talent de Piazza Brembana.



L'une des fresques récupérées sur les murs de la maison.



La vierge Marie règne partout en une Italie profondément croyante voire bigote.



Si ce n'est pas elle, s'en sont d'autres.



Avec le fameux bleu bergamasque, elle a de l'allure.



On passe d'un étage à un autre. Quand l'on parle de vieux, il faut le croire !



Une chambre à coucher traditionnelle. Dans les années soixante du XXe siècle, dans certaines maisons, on était pas loin de cette situation. Voir la morte del Zio, dans les ouvrages de Tizio Terzi et Pepi Merision, années soixante, Terra di Bergamo, en trois volumes recommandables au plus haut point. Assez curieusement cette photo nous fait penser à un Vermeer, avec la lumière illuminant le mur de gauche au-dessus du lit.



Un yupala version simplifiée.



Petit berceau d'enfant.



Falots empêtrés et lanternes. Il fallait bien y voir un peu clair...



Le banc de menuisier avec les outils ordinaires, Ceux-ci ne changent guère en passant d'un pays à l'autre.



Le coin du forgeron. Le conservateur démontre le maniement du soufflet de forge. Les pinces du professionnel sont affichées contre le mur. Sur la table, des marteaux.



Comme bien des musées locaux, les objets ne sont pas protégés dans des vitrines et mis par ainsi à l'abri du vol. On découvre parmi tous ces objets un tourne-plot de bûcheron sans le manche, objet courant aussi en Suisse, et notamment dans le Jura.



Buffet ou crédence avec des objets qui ne figuraient pas forcément dans une cuisine, telle cette viole d'un âge canonique et cette trompette qui ne réveillera plus personne le matin. Enclume et plot sur la gauche.



Encore un coin forge. Avec l'enclume, un coffre et des outils, une romaine, etc...



Une vaste pièce pouvant servir de cuisine. Au premier plan une assiette creuse avec de la farine de polenta moulue. Elle est douce à la main.



L'on ne sait plus trop bien où l'on se trouve. Au fond des romaines en nombre.



Coffre - il y en a des dizaines - et diverses sortes de serpes.



Les gens aimaient bien à se canceller, aussi les systèmes de serrures étaient variés. Ici les verrous les plus utilisés, dont certains peuvent encore être d'actualité.





Des romaines de toutes sortes.



Quelques objets antiques, Le grand châssis avec roue, doit être un tour à bois. Contre le mur scie individuelle, percets, scies à cadre. Dessous perçet ou tarière pour percer les moyeux des roues de char.



Un appareil à tisser.



Idem, avec la complexité extraordinaire de cet appareil qui doit être devenu d'une grande rareté. Car qui aurait pensé à garder chez lui un engin d'un tel encombrement.



De cette fenêtre l'on aperçoit les maisons avoisinantes pleines de soleil. On est ici un peu hors du monde, ou plutôt revenus dans le temps pour accéder à une vie plus simple certes, mais aussi plus difficile, avec rien ou presque rien pour vous soigner quand il vous arrive une misère.



Uneessoreuse antique ?



Retour à une crédence. Y a du fourbi. Des bols, des verres, des pots, des bocalinos, un moulin à café, de petits chaudrons, un moine ou chaufferette pour le lit, et sur le côté droit, un bâsol, engin pour porter deux bidons en même temps placé sur l'épaule.



Un simple falot-tempête.



Lampe à huile ordinaire. Les murs de chaux avec des trous nous font toujours penser à Vermeer et sa fameuse laitière.



L'incroyable réalisme, quoique magnifié, de Vermeer, capable de vous restituer la texture d'un mur avec les trous consécutifs au plantage de certains clous, et les clous lui-même. Une question subsidiaire, les deux bâtiments sont-ils de la même époque ?



Le van à manivelle soit tarare.