



Museo di Val Verzasca

Guide à l'exposition **Gestes antiques**

L'exposition en bref	2
Evolution du paysage (Rez-de-chaussez)	1
Dévotion (escaliers).....	2
En déplacement (premier étage).....	3
Meuble gestes antiques (premier étage).....	21



L'exposition en bref

Le guide de l'exposition Gestes anciens vous accompagne dans le bâtiment moderne construit en 2017 et qui abrite l'exposition permanente intitulée **En déplacement (in movimento)**.

Comment vivaient les habitants de Verzasca jusqu'au milieu du XXe siècle? Quelles étaient leurs pratiques agro-pastorales de subsistance? Qu'est-il arrivé à la région lorsque les modes de vie ont changé?

Exposition interactive dans laquelle le visiteur est invité à écouter des témoignages, à regarder des vidéos et à essayer certains "gestes anciens". Car dans ces pratiques, la connaissance passe par l'habileté des mains.

Evolution du paysage (Rez-de-chaussez)



Modèle 3D

Textes ans le modèle 3D



Ma Verzasca

Chacun a sa propre perception de Verzasca, résultat d'expériences personnelles passées ou récentes. Laissez une pensée, un dessin, une anecdote sur un lieu qui a un sens pour vous.

Dévotion (escaliers)



Niche

La dévotion est omniprésente. Elle se manifeste dans les petits gestes quotidiens, sur les fresques des maisons et des chapelles, autour des habitations et tout au long des parcours de la transhumance.

Légende Niche

- A. Femme en prière**, Val Osola, 1920/1930.
- B. Témoignage de dévotion féminine**, Piandesso, 1910 env.
- C. Ex voto**, Mergoscia, 1872. Un homme, ayant échappé diverses fois à une mort certaine durant sa vie, exprime sa profonde gratitude à La Vierge Marie pour la protection qu'il a reçu. Propr. Paroisse de Saint Gothard de Mergoscia, prêtre de la Cure Episcopale de Lugano.
- D. Messe à l'alpe Cuneggio**, Val Pincascia, 1930 env., Bianconi.

En déplacement (premier étage)

Introduction

Du moyen-âge à la moitié du vingtième siècle les habitants de la Verzasca vivent d'agriculture et d'élevage. Femmes, hommes et enfants transhument afin d'exploiter les ressources de la vallée et de la plaine de Magadino. Le déplacement est inhérent à la population de la Vallée Verzasca, habituée à changer continuellement d'habitation au cours de l'année.

Cette exposition retrace les lieux, les travaux et les valeurs de la culture rurale verzaschese au fil des saisons et vous invite à découvrir les gestes antiques de la transhumance en les expérimentant par vous-même.

Printemps

Proverbe: Santa Cròs, er föia ai iöi e el lécc ai piròi (panneau noir)

La Sainte Croix (3 mai) retire le lait aux chevreaux et nous l'offre pour fromager: le lait de chèvre sera à nouveau utilisé pour le fromage dès le sevrage des chevreaux, qui a lieu à la Saint Croix (3 mai).

Montée en vallée (Panneau blanc)

Début une nouvelle année de transhumance; les activités agro-pastorales se déplacent de la plaine à la vallée. Plusieurs jours de préparation et de nombreuses heures de marche sont nécessaires à tous les membres de la famille, ainsi qu'aux animaux, pour atteindre les villages de la vallée.

Les petits enfants, accompagnés des animaux de basse-cour, montent en bus avec la vaisselle, les draps, la nourriture et les outils de travail. Les autres « processionnent » à pied avec les vaches, les veaux et les boeufs.

A l'arrivée on retrouve les membres de la famille qui ont passé l'hiver dans la vallée avec les chèvres et les moutons. Le printemps réunit tout le monde dans les différents villages. Certains descendent régulièrement en plaine soigner la vigne et les propriétés. Le bétail

broute dans les prés jusqu'à mi-avril. Les agneaux et chevreaux nés durant l'hiver sont marqués, les moutons sont tondus et les prés des monts de basse altitude sont nettoyés.

La chèvre (Panneau blanc)

Robuste et indépendante, la chèvre Noire de la Verzasca est reconnaissable par sa couleur noir charbon. En plus d'être bonne laitière, elle atteint sans peine les pâturages difficiles d'accès et supporte autant les basses que les hautes températures. Grâce à ses qualités, elle fût primée, en 1934, par la médaille d'or de l'exposition cantonale d'agriculture. Depuis 1988 elle figure au registre des races caprines nationales et fait partie des espèces protégées de la fondation ProSpecieRara.

Avril-mai 1940 env. (Carte de la Verzasca)

Transhumance avec le gros bétail des territoires situés en marge de la plaine de Magadino vers la vallée. Perpétuels allers-et-retours de certains membres de la famille entre la plaine, la vallée et les monts de moyenne altitude. Activités principales: Agriculture, viticulture, élevage.

La marque de propriété (Panneau rouge - geste)

La *nòda* sur chèvres et moutons. Les bergers reconnaissent leurs chèvres et leurs moutons grâce à une entaille aux oreilles. Cette dernière, faite alors que les bêtes sont encore jeunes, s'accomplit à l'aide de ciseaux, couteaux ou encore cartouches de fusil. Cette vieille pratique (*nòda*), aujourd'hui interdite, garantit le contrôle des bêtes et prévient des vols. Les familles propriétaires du bétail sont obligées de déposer le modèle de leur marque auprès des autorités locales. Le terme *nòda* indique aussi les particularités physiques propres à une famille, comme la forme du nez ou la couleur des cheveux ou des yeux.

Légendes (panneaux colorées)

A. Planche d'attache de la mangeoire (*ass der presèv*). Partie d'un râtelier avec anneaux semi-circulaires (*pagnaa*) auxquels venaient

attachés chèvres et moutons. Anneaux avec divers types de colliers pour chèvres et veaux.

B. Plaine de Frasco, 1930 env. Bibliothèque nationale suisse. Archives fédérales des monuments historiques (AFMH): Archives Rudolf Zinggeler.

C. Transhumance avec le camion, fraction Ciossèt, Brione Verzasca, 1920/1930. Bibliothèque nationale suisse. Archives fédérales des monuments historiques (AFMH): Archives Rudolf Zinggeler.

C. Tonte des moutons, Gerra Verzasca en 1960 env. Elvezio Bianda.

D. Force à tondre. La tonte des moutons s'effectue au printemps et à l'automne, traditionnellement le 13 mars et le 13 septembre.

F. Muselière. Jusque dans les années 50 environ, le veau de lait de la Verzasca est recherché sur les marchés de bétails. L'animal non sevré garde une belle viande blanche. Cette muselière l'empêche de consommer de l'herbe et du foin.

G. Traite des chèvre a Còrt Scima, Sonogno, 1968 env. Propr. Aldo Perozzi, Sonogno.

H. Pierre à aiguiser emmanchée. La corne de chèvre devient un étui pour la pierre à aiguiser utilisée pour affiler la lame de la faux.

I. Moutons avec marques de propriété (nòda), alpe Cuneggio, Val Pincascia, 1950 env. Propr. Rita Barloggio, Lavertezzo.



**L'arca di
Noè
(1'12'')**

L'arche de Noé. Sujet scolaire de Margherita Pinana (1926).

Source: Fascicule Pro Verzasca 1939. Texte adapté pour l'exposition. Photo: Transhumance avec le camion, fraction Gordemo, Gordola, années 1930. Bibliothèque nationale suisse. Archives fédérales des monuments historiques (AFMH): Archives Rudolf Zinggeler.

**Le
caprette di
Filomena
(59'')**

Les chevrettes de Filomena. Sujet scolaire de Aldo Bernardasci (1929-2012), Frasco, IV primaire, 1939.

Source: Fascicule Pro Verzasca 1939. Texte adapté pour l'exposition.

Vendita **Vente des veaux au marché.** Entretien avec
die vitelli Albino Matasci (1889-1981) et Celso Patà (1894-
al mercato 1981)



**Marques du bétail, 1950 env. Modèles et nom de
nòda employés dans la Vallée Verzasca.**

Extrait de recueils inédits de Domenico Vosti et Gastone Cambin, années 1980. Adapté pour l'exposition.

Scraàsc ou caràsc, poteau de soutien pour pergola et vigne. Entaille en V sur la pointe. Présente dans presque tous les villages de la vallée.

Falcìom, faux pour le foin. Entaille à mi-pointe. Présente à Gerra Verzasca, Frasco, Sonogno.

Fendü, fente. Incision longue depuis la pointe.

Cata, bocòm, encoche. Présente à Mergoscia. *Töc fòra*: enlevé, évidé. Détachement qui peut avoir parfois la forme d'un triangle.

Tracia ou *tracign*, signe, trait. Présente à Lavertezzo.

Fiöö o figlìoo

Fig. 9 *Rast*, fourche. Evidement et coupe. Plus de coupe: *a om dént*, *düü dént*, *trii dént*, à une dent, deux dents, trois dents. (Brione Verzasca)

Mocòo ou *scioròo*, supprimer, amputer. Pointe supprimée.

Paraa. Présente uniquement à Brione Verzasca

Cadriga, chaise

Böcc, trou

Été

Proverbe: Er büza da San Bertremé / se o l fa mia denanz / o l fa dedré (panneau noir)

Les tempêtes et les inondations de Saint Bartholomé (24 août). Si elles n'arrivent pas avant, arrivent après. Avant ou après Saint Bartholomé (24 août) arrivent les inondations et les tempêtes.

Changements d'altitude (Panneau blanc)

Durant la brève saison estivale les habitants de la vallée Verzasca se déplacent sur tout le territoire de la vallée et de la plaine. Ils concentrent leurs activités plus particulièrement sur les monts et les alpages afin de pouvoir se consacrer à la fenaison et à l'élevage ovin. Chaque membre de la famille est alors indispensable. Les enfants apprennent très jeunes à surveiller les troupeaux aux pâturages. Certains d'entre eux passent l'été dans les alpages de parents ou de proches dans le besoin, travaillants comme bergers. Le foin et les produits laitiers sont à la base de la subsistance agro-pastorale. Avec le lait de chèvre ou de vache est produit le fromage, précieuse ressource alimentaire consommée tout au long de l'année. La fenaison, quant à elle, alimente les réserves de fourrage indispensable aux mois d'hiver. C'est pour cette raison que le foin est vitale, au point d'aller faucher sur les pentes les plus inaccessibles, passant la nuit sous les rochers (*sprügh*). Le foin ainsi récolté est ensuite acheminé en le poussant, à dos d'homme ou, par la suite, descendu grâce à de rudimentaires téléphériques (*fil a sbalz*) connectant les monts aux villages du fond de la vallée.

Rappels (Panneau blanc)

Des quatre coins de la montagne, et ce plusieurs fois par jour, résonnent cris et sons de rappels grâce à la corne de bouc. Ce sont les bergers qui rassemblent le bétail au pâturage ou qui communiquent entre eux (*faa sénzia*) de leurs habitations temporaires dispersées entre monts, alpages, abris et autres refuges sous la roche pour s'informer mutuellement que tout va bien

ou qu'ils ont besoin d'aide. Le soir, peu avant de se coucher, il est d'usage de lancer un dernier appel et de faire un feu afin de signaler sa position.

Règles en altitude (Panneau blanc)

L'exploitation des ressources naturelles est réglementée à tous les niveaux et ce jusqu'aux pâturages les plus élevés. En général les alpages de la vallée Verzasca appartiennent au patriciat (classe de familles qui, par naissance, statut ou coutumes, monopolisent les mandats de conseillers et les principales charges administratives de leur village). La gestion des alpages est familiale (*a bogèla*) ou consortiale (*a bògia*). Le premier système est dispendieux car le bois de chauffage, le matériel et le lait ne sont pas mis en commun pour produire le fromage. Le second est plus rentable parce que le fromager et ses aides s'occupent du bétail de plusieurs propriétaires et produisent ainsi le fromage en commun. A la fin de la saison les propriétaires reçoivent une compensation en fromage proportionnelle à la production du lait.

Juillet-août 1940 env. (Carte de la Verzasca)

Dispersement des familles dans tous les sites. Il s'opère un perpétuel va-et-vient entre le bas de la vallée, les monts et les alpages. Certaines descendent jusqu'en plaine pour prendre soin des vignes et des champs. Activités principales: Elevage ovin, récolte du « foin sauvage ».

Source: Max. Gschwend, *la Val Verzasca, i suoi abitanti, l'economia e gli insediamenti* (verso il 1940), trad. Giuseppe Brenna, Salvioni ed., Bellinzona (1.ed. all.1946)

Les foins sauvages (*fégn da bòsch*) (Panneau rouge - geste)

Les foins sauvages sur les *medée*. Le foin sauvage garantit un approvisionnement de fourrage complémentaire. La fenaison commence aux monts et monte jusqu'à plus de 2000 mètres, sur des petits lopins de terre naturels appelés *medée*. La moindre touffe d'herbe est précieuse. Chaque *medée* possède un nom, est

enregistrée, taxée et ne peut être fauchée que en heure et en jour établis par les autorités.

Femmes, hommes et enfants grimpent alors à pieds nus jusque sous les crêtes, dans des zones abritées et infestées de vipères. Leurs vies sont constamment exposées au danger, comme le témoignent les croix gravées dans la roche.

Légendes (Panneaux colorés)

A. Innocente Barloggio, berger de la vallée Verzasca, à l'exposition cantonale d'agriculture de Bellinzona, 1934. Propr. Angela Maria Binda Scattini, Solduno.

B. Alpe Vacarescio dans le Val Redorta, Maria Perozzi et Elena Perozzi avec Martino Patà. Sonogno, 1940 env. Collection privée Don Stabarini, Biasca.

C. Montée à l'Alpe Mügaia, Sonogno, années 1940. Propr. Esterina Perozzi, Sonogno.

D. Càdola. Symbole des perpétuels déplacements et sacs pour le transport des aliments.

E. Besace pour le sel (*er bolgéta*) en peau de chèvre. Le sel est un supplément essentiel pour les chèvres.

F. Parapluie.

G. Cor en bois, 1930 env. Instrument utilisé pour les manifestations du «groupe des costumes traditionnels de la vallée Verzasca ». Les berger lui préféraient la corne de bouc. Donation Umberto et Rita Barloggio, Lavertezzo.

H. Bruno Bacciarini joue de la corne de bouc, alpe Cuneggio, Lavertezzo, 1960 env. Propr. Fabiana Domenighini, Gordola.

I. Corne de bouc (*el cörn de bòcc*). Utilisé comme moyen de rappel. Donation Michele Sonognini, Sonogno.

J. Tranche-caillé (*el trüsée*). Ustensile utilisé pour découper le lait caillé durant la première phase de la fabrication du fromage. Dimension idéale pour une production maison.

K. Coupelle avec filtre (*dartò*) et petite échelle avec incision de la marque de propriété.

L. Baratte (*er penagia*). Outil pour l'élaboration du beurre. Grâce à la crème qui flotte après une nuit sur la superficie de 21 à 25 litres de lait fraîchement trait, on obtient 1 kilo de beurre.

M. Forme à fromage (*er sperzola*). Suite à l'élaboration en chaudière, le fromage est sorti dans une toile, mis dans une forme ronde et pressé dans un moule afin d'en évacuer le petit-lait. L'incision du monogramme du Christ est une manifestation concrète de la foi qui imprègne les gestes quotidiens.

N. Còrt Scima, Sonogno, 1934. Propr. Esternia perozzi, Sonogno.

O. Föpia. Montagne imposante sur les hauteurs de Lavertezzo, où beaucoup se rendaient afin de faire les foins sauvages et surnommée ironiquement par certains «la plaine de Magadino». La photographie hivernale met en évidence les «*medée*». Giuseppe Brenna, “La bellezza e il sublime nella Föpia e nel Poncione d’Alnasca”, Salvioni, Bellinzona 2015, p.316.

1. Poncione d’Alnasca

2. Föpia

3. Sella (1855m)

4. Barozza

5. Medée Grand

6. Petit col

7. Pass de l’Angel

8. Cantòm di port

P. Palmira Pomette au travail sur un *medée*, Val D’Agro, Lavertezzo, 1934.

Q. Chèvres se déplaçant sur un *medée* de la Föpia. Giuseppe Brenna, “La bellezza e il sublime nella Föpia e nel Poncione d’Alnasca”, Salvioni, Bellinzona 2015, p.291.

R. Bâton pour le transport du foin (*er fassoéra*). L’outil le plus utilisé en vallée pour transporter le foin sauvage avant l’introduction des petits téléphériques (*fil a sbalz*). Après avoir fauché en altitude, les tas d’herbe sont poussés le long des voies naturelles jusqu’au dessus des hauts monts et sont alors entassés en *mèda*. Grâce à la *fassoéra* l’on peut transporter environ 30 à 35 kilos de foin à dos d’homme et ce jusqu’aux fenils.

S. Faucille (*er mèdora*). La moisson se fait à la faucille, principalement utilisée par les femmes. En regard à l’escarpement du terrain, l’utilisation de la faux est très rare.

La maison sur le dos (Panneaux du tiroir)

Efficacité, essentialité, gestion du temps, des travaux et des imprévus déterminent la réussite des déplacements de la population. Plus on s'éloigne des villages et des demeures permanentes et plus la maison est partout là où l'on trouve refuge. Sur les épaules on porte l'indispensable pour vivre et travailler: nourriture, outils, produits à porter au village comme le fromage, le lait ou le beurre.

Ici on peut toucher !

- **Mont Corzora**, Gerra Verzasca, années 1930. Propr. Linda Poncini Vosti, Ascona.
- **Une pause à l'alpe Cagnò**, Sonogno, 1930 env. Collection privée Don Stabarini, Biasca.
- **Montée à l'alpe Mügaia** d'Esterina Perozzi, Sonogno, années 1940. Propr. Esterina Perozzi, Sonogno.
- **Montée au mont Püscennegro**, Sonogno, années 1940. Propr. Angela Maria Binda Scattini, Solduno.
- **Descente de l'alpe Mügaia**, Sonogno, années 1940. Propr. Esterina Perozzi, Sonogno.
- **Montée a l'alpe avec les porcs**, années 1960. Propr. Angela Maria Binda Scattini, Solduno.
- **Maria Perozzi en route vers les monts**, Sonogno, années 1970. Propr. Marco Perozzi, Sonogno.
- **Alpe Mügaia**, Sonogno, 1968. Propr. Esterina Perozzi, Sonogno.
- **Descente de l'alpe** de Umberto Panscera avec les porcs, zone de Püscid, Sonogno, fin des années 1950. Propr. Esterina Perozzi, Sonogno.
- **Alpe Sgiòv**, Brione Verzasca, années 1930. Cesare Scattini, propr. Angela Maria Binda Scattini, Solduno.
- **Groupe de personnes à l'alpe Efra**, Frasco, années 1930. Propr. Linda Poncini Vosti, Ascona.
- **Alpe Efra**, Frasco, 1935 env. Propr. Elena Sartori Bernardasci, Frasco.
- **Alpe Cagnoi**, Sonogno, années 1930. Propr. Esterina Perozzi, Sonogno.
- **Alpe Sgiòv**, Brione Verzasca, années 1930. Cesare Scattini, propr. Angela Maria Binda Scattini, Solduno.
- **Còrt du Séss**, entre Mügaia et le Redorta, Sonogno, 1916. Propr. Estrina Perozzi, Sonogno.

- **Transport du fromage**, alpe Orgnana, Lavertezzo, 1960 env. Propr. Fabiano Domenighini, Gordola.
- **Alpe Montarèsc**, Corte Barbüi, années 1935 env. Cesare Sattini. Propr. Angela Maria Binda Scattini, Solduno.
- **Femme avec panier sur le dos**, Sonogno, Puscen Negro, 1949. Propr. Esterina Perozzi, Sonogno.



Partivamo di notte (1'03'')

On parlait de nuit

Source: Mémoires inédites d'Ettore Rossi (1933-2015), enfant berger dans le Val Vegornèss dans les années 1945-50.

Texte adapté pour l'exposition.

Il richiamo del pastore

Le rappels des bergers

Source: Transcription de Mario Vicari. Textes adaptés pour l'exposition.

La sera suonavamo il corno (52'')

Le soir nous jouions du cor

Fig.: Rappels avec le cor.

Chiamavamo per far sapere che eravamo vivi (31'')

Nous appelions pour faire savoir que nous étions en vie (31''). Entretien avec Carlo Mocettini (1897-1990) par Franco Binda, Brione Verzasca, 10.2.1980. Texte adapté pour l'exposition.

Collaborazione e individualismo (3'10'')	Collaboration et individualisme , Brione Verzasca (3'10''). Entretien en dialecte avec Gemma (1911-2006) et Antonio Pisciola (1914-2001) par Mario Vicari, texte adapté pour l'exposition. Photo: Alpe Montarèsc, Corte Barbü, années 1935 env. Cesare Scattini, propr. Angela Maria Binda Scattini, Solduno.
Mio fratello era attaccato a una corda (29'')	Mon frère était attaché avec une corde (29'') . Entretien avec Isolina Panscera (1901- ?) par Franco Binda, à Bolastro, Brione Verzasca, 31.12.1979. Texte adapté pour l'exposition.
Lo sprügh delle sette culle (32'')	Le "sprügh" à sept places (32'') . Entretien avec Filippo Brughelli (1903-1989) par Franco Binda, fraction d'Aquino, Lavertezzo, 26.01.1980. Texte adapté pour l'exposition. Photo: Femme avec berceau sur les épaules, Sonogno, Püscen Negro, 1949. Propr. Esterina Perozzi, Sonogno.
Mio padre è nato in una caverna (26'')	Mon papa est né dans une caverne (26'') . Entretien avec Lidovina Bisi (1907-2000) par Franco Binda, Brione Verzasca, 29.08.1979. Texte adapté pour l'exposition.
Un quintale di fieno sulle spalle (1')	Un quintal de foin sur les épaules (1') . Entretien avec Antonio Gnesa (1904-1986) par Franco Binda, Brione Verzasca, 26.01.1980. Texte adapté pour l'exposition.
La mia bambina giocava con un serpente (45'')	Ma petite fille jouait avec un serpent (45'') . Entretien avec Maria Scettrini (1902-1981) par Franco Binda, Corippo, 04.01.1980. Texte adapté pour l'exposition.

**Una vipera nel
piatto (29'')**

Une vipère dans l'assiette (29''). Entretien avec Antonio Piscoli (1914-2001) par Franco Binda, Brione Verzasca, 23.02.1980. Texte adapté pour l'exposition. Fig.: Une vipère dans l'assiette. Dessin de Teo Horat. In : F. Binda, I vecchi e la montagna, p.163.

**Qualcuno
guarda giù
(30'')**

Quelqu'un regarde en bas (30''). Entretien avec Arnaldo (1910-1995) et Gemme (1910-2003) Scolari par Fanco Binda, Brione et Gordemo, 22.03.1980. Texte adapté pour l'exposition.

**Sta ferma!
(30'')**

Ne bouge pas ! (30''). Entretien avec Fiorentina Pinana (1902-1980), Sonogno, 24.05.1980. Texte adapté pour l'exposition.



Fauchage du foin sauvage

Rosanna Giottonini Tenconi verso Püscennegro. Production du Musée de la Vallée Verzasca et SaDeN, Taverne, 2016.

Autumn

Proverbe: Quand che er chestégna l'é marüda le cròda (Panneau noir)

Quand tombe la châtaigne mûre. La succession des évènements perdure. Quand la châtaigne mûre tombe, la succession des évènements est alors inéluctable.

La récolte (Panneau blanc)

Lorsque les ressources en altitude sont épuisées et que le climat se rafraîchit, les gens et le bétail retournent peupler les villages de la vallée et de la plaine. Les familles se recomposent, les enfants reprennent l'école. L'automne clôt le cycle de production, c'est le temps de la récolte du seigle, de l'orge et des patates dans la vallée ainsi que du maïs en plaine. Les vendanges, la cueillette et le séchage des châtaignes ainsi que la tuaille du cochon sont des moments de fête et d'entraide réciproque. Les châtaigneraies produisent la châtaigne, aliment indispensable au cours de l'hiver. La forêt fournit bien d'autres ressources tels que le bois de chauffage ou les feuilles mortes des matelas.

Ni frigo ni congelateur (Panneau blanc)

La conservation des aliments requiert du temps, des connaissances et l'organisation des espaces domestiques. Les coffres de bois dans les chambres conservent et protègent des rongeurs les châtaignes sèches, les céréales et les farines. Dans les caves s'entreposent les fromages et le *zigher*, ricotta conservée dans des baquets de bois et saupoudrée de sel.

Le vin, les patates, les produits de la tuaille ainsi que les graisses transformées, comme le beurre clarifié et le saindoux conservé en pot, ne manquent pas.

Septembre- octobre 1940 env. (Carte de la Verzasca)

Les familles et le bétail retournent dans les villages de la vallée. Depuis là ils se déplacent vers la plaine pour vendanger ainsi que

récolter le maïs et les châtaignes. Activités principales: Viniculture, agriculture, élevage ovin, élevage.

Source: Max Gschwend, "La Val Verzasca, i suoi abitanti, l'economia e gli insediamenti (verso 1940)", trad. Giuseppe Brenna, Salvioni ed., Bellinzona 2007 (1 éd. all. 1946)

La brisolée ou les châtaignes grillées (*brasch*):

Le voyage des châtaignes (Panneau rouge - geste)

Le châtaignier est l'arbre par excellence, présent dans la partie inférieure de la vallée (basse vallée: de Brione Verzasca à la plaine) ainsi que sur les versants de la plaine de Magadino. Jusqu'au début du vingtième siècle certaines familles de la haute vallée se déplacent jusqu'aux châtaigneraies du Monte Ceneri. L'usufruit de leur récolte est concédé par les propriétaires des châtaigniers selon un contrat qui se rapproche du métayage et ce durant la période de cueillette et de séchage.

On estime qu'un châtaignier peut fournir une quantité de fruits suffisante à nourrir une personne adulte pendant plusieurs mois. A l'époque où les châtaignes étaient une ressource centrale de l'alimentation des habitants de la Vallée Verzasca, la consommation annuelle d'un adulte s'élevait à 100-150 kilos.

Légendes (Panneaux colorés)

A. Champs de Lavertezzo, 1920 env. Seigle et chanvre sont cultivés dans les rares champs de la vallée alors que le maïs pousse sur la plaine de Magadino.

Bibliothèque nationale suisse. Archives fédérales des monuments historiques (AFMH):
Archives Rudolf Zinggeler.

B. Vigne à Vogorno, 1930 env.

Bibliothèque nationale suisse. Archives fédérales des monuments historiques (AFMH):
Archives Rudolf Zinggeler.

. Vendanges à Agarone, Cugnasco-Gerra, 1927.

Propr. Linda Poncini Vosti, Ascona.

D. Agriculteurs avec bois et feuilles mortes pour la litière domestique sur les épaules, Mergoscia, 1930 env.

Bibliothèque nationale suisse. Archives fédérales des monuments historiques (AFMH):
Archives Rudolf Zinggeler.

E. Femme à la fontaine, 1970 env.

F. Récolte du seigle, années 1950. Auteur inconnu.

G. Les châtaignes sont mises à sécher dans le séchoir (*grà*) pour garantir une plus longue conservation.

H. Pince (*er giòva*). La pince en bois évite de se piquer les doigts durant la récolte des bogues remplies de fruits.

I. Marteau pour ouvrir les châtaignes (*er spisc*). Les châtaignes encore prisonnières de leurs bogues se libèrent plus facilement si l'on martèle sur la fentes de ces dernières.

J. Sac de chanvre. Les châtaignes séchées dans les séchoirs (*grà*) sont enfilées dans ce sac de chanvre et battues énergiquement sur une souche ou un caillou jusqu'à que le fruit se libère de sa coquille et de sa peau (*tan*).

K. Châtaignier monumental, Costapiana, Vogorno, 2002. Les châtaigniers séculaires encore présent dans les forêts tessinoises témoignent de l'antique pratique de la castanéiculture.

Institut de recherches sur la forêt, la neige et le paysage (WSL), Cadenazzo.

L. Masse à châtaignes (*er spadigia*). Technique utilisée avant l'introduction du sac pour la frappe des châtaignes sèches.

M. Ventilateur (*vall*). Utilisé après la frappe des châtaignes afin de détacher le tan de ces dernières ou la balle du grain des céréales.



L'anno della fame (38'')

L'année de la faim (38'')

Entretien avec Albino Matasci (1889-1981) et Celso Patà (1894-1981) par Mario Vicari, Sonogno, 1975.

Source: Archives photographiques, Zurich. In: Dialectes suisses III. Dialectes de la Suisse italienne. Fascicule 3. A c di S. Leissing-Giorgietti et M. Vicari, 1975. Texte adapté pour l'exposition.



La brisolée/Les châtaignes grillées. Alfredo Patà devant la cheminée du restaurant Alpino, Sonogno. Production du Musée de la Vallée Verzasca, Taverne, 2016.

Hiver

Proverbe: Se sgenée o ne sgegnéscia / se fevrée o ne fevréscia / marz e avrii i matéscia (panneau noir)

Si en janvier il ne neige pas, si en février le froid ne tient pas, mars et avril deviennent gagas. Si janvier et février ne sont pas caractérisés d'un climat typiquement hivernal, en mars le temps sera dérégulé.

Aux alentours des villages (Panneau blanc)

Durant cette période de l'année beaucoup de familles se retirent avec les vaches dans leurs foyers de la plaine. Certains d'entre eux pourtant restent dans la vallée avec les chèvres et les moutons. Les déplacements sont limités aux alentours des habitations à l'exception des trajets vers le marché de Locarno. Dans la Haute Vallée la communauté doit affronter les dangers de la neige. Les voies de transit enneigées et gelées réduisent considérablement la mobilité des habitants. La neige et la glace rendent difficile la recherche des chèvres restées libres dans les forêts et sur les monts. L'hiver marque une pause mais les travaux agricoles continuent. Il faut s'occuper des animaux à l'étable, bêcher le terrain et le nourrir d'engrais. Pour les femmes s'ajoute une charge de travaux ménagers du fait de l'émigration masculine, qui peut parfois durer plusieurs mois.

Départs (Panneau blanc)

Grande quantité d'hommes émigrent vers la Lombardie et le Piémont où ils exercent principalement le métier de ramoneur. Ils emmènent avec eux les jeunes garçons de 7-8 ans, assez petits pour entrer dans les étroits conduits de fumée. Pour l'adulte-patron ces enfants représentent une main d'oeuvre bon marché, pour les parents une bouche de moins à nourrir et la perspective d'un petit apport financier, pour les enfants une expérience souvent traumatisante faite de mauvais traitements. Cependant certains hommes poursuivent la transhumance, sortant de la Vallée Verzasca, avec les chèvres et vont passer l'hiver dans les villages du Vedeggio, de la région de Lugano ou de la Mesolcina.

Carte de la Verzasca

Janvier- mars, 1940 env. (Carte de la Verzasca)

Transhumance de nombreuses familles de la vallée afin de s'occuper des chèvres et des moutons. Activités principales: Elevage, artisanat, émigration.

Source: Janvier-mars (1940 env.) Max. Gschwend, "La Val Verzasca, i suoi abitanti, l'economia e gli insediamenti (verso il 1940)", trad. Giuseppe Brenna, Salvioni ed., Bellinzona (1.ed.ted.1946)

Jamais les bras croisés (Panneau rouge – geste)

Tous, sans distinction d'âge ou de genre, aident comme ils le peuvent au développement des nombreuses activités de subsistance. Les hommes s'occupent de la production du vin et de l'alcool fort, de la taille de la vigne, de la coupe du bois et de la réparation des outils. Aux femmes sont traditionnellement réservées les activités comme le tricot, le tissage de la laine et du chanvre ainsi que la confection et l'entretien des habits.

Légendes (Panneaux colorés)

A. Enfants sur une luge, Sonogno, 1930 env. Collection privée de Don Stabarini, Biasca.

B. Gordemo, Gordola, années 1930. A l'arrière-plan: la plaine de Magadino et la rivière Ticino. Bibliothèque nationale suisse. Archives fédérales des monuments historiques (AFMH): Archives Rudolf Zinggeler.

C. Jeune chevrier, Haute Vallée Verzasca, 1920 env. Auteur inconnu.

D. Jambière en drap de laine bouillie. Pièce du costume traditionnel de la Vallée Verzasca appelé *trüs* ou *trevüs*.

E. La filature de la laine, Vogorno, 1940 env. «Pendant les longues soirées d'hiver les femmes, bien qu'ayant déjà beaucoup de travail, sont les seules occupées. Elles filent le chanvre, le lin, la laine et tissent pour la famille». (Stefano Franscini, La Svizzera italiana, 1837-40)

F. Quenouille et fuseau (*er röca e el füs*). Outils pour la filature présents dans tout l'arc alpin avec des variantes régionales. Il était d'usage de recevoir en signe d'amour de la part du fiancé une

quenouille décorée sur laquelle était disposée la laine afin de l'avoir à porté de main durant la filature.

G. Carde à laine (*el scartàsc*). Les diverses phases de l'élaboration de la laine sont: la tonte, le lavage, le cardage avec la carde afin de dénouer et d'uniformiser la laine et finalement la filature.

H. La taille de la vigne, Contra, années 1990. Photo Stefano Mussio.

I. Serpette de vannier (*er falcètt*). Outil multi-usage pour les travaux artisanaux hivernaux.



Ritorno a Gordemo (1'01'')

Retour à Gordemo (1'01'')

Sujet scolaire de Giuliette Mocettini (1929), IV primaire Gordola.

Source: In: Fascicule Pro Verzasca, 1939. Texte adapté pour l'exposition.



Filature de la laine. Flocon de laine filé d'un simple mouvement des doigts. Ester Monaco, Gerra Piano. Production Musée de la Vallée Verzasca et SaDeN, Taverne, 2016.

Palissage de la vigne avec des rameaux de saule. Francesco Bacciarini et Fernando Fabretti, Pian di Restéll, Cugnasco. Production du Musée de la Vallée Verzasca et SaDeN, Taverne, 2016.

Meuble gestes antiques (premier étage)

Cela fait partie de l'exposition, touchez s'il-vous-plaît!! Essayez, vous aussi, de reproduire cinq gestes antiques. Vous trouverez les indications dans les tiroirs.

La marque de propriété (*nòda*)

Quelle est votre marque de propriété? Chaque famille possède une marque de propriété pour reconnaître ses animaux et ses objets. Choisissez une marque ou inventez-en une nouvelle. Vous pouvez l'emporter en souvenir de votre visite au musée. Merci de remettre le matériel dans le tiroir pour le prochain visiteur.

Le foin sauvage (*fégn da bòsch*)

Le foin et l'équilibre. Prenez la faucille (*mèdora*) et trouvez l'équilibre pour cueillir une touffe d'herbe au-dessus de votre tête. Attention aux dangers! Merci de remettre la faucille dans le tiroir pour le prochain visiteur.

La brisolee / les châtaignes grillées (*brasch*)

Le pain du pauvre. Les châtaignes sont maintenant récoltées, on commence par les étendre au soleil durant quelques jours afin de les sécher puis on pratique une incision latérale à l'aide d'un petit couteau. Finalement on les cuit sur le feu dans une poêle à châtaignes. Les châtaignes dans la poêle sont continuellement tournées et retournées d'un geste précis. Elles sont cuites lorsque la coque devient noire et qu'apparaît la couleur dorée de la graine (partie comestible). Bougez la poêle à châtaignes avec rythme et précision. Merci de remettre la poêle et les châtaignes à leur place pour le prochain visiteur.

La filature de la laine

Voilà un geste répétitif apparemment facile. Prenez le fuseau et essayez d'imiter la fileuse sur l'écran. Les femmes filaient tout le temps, même durant leur « temps libre » (concept inconnu à cette époque!). Si vous voulez apprendre à filer la laine, adressez-vous aux fileuses de « La Casa della Lana ».

Le palissage de la vigne (*ligaa*)

Le saule et la vigne. Prenez une attache et essayez de faire un noeud comme vous pouvez le voir sur l'écran. Le palissage de la vigne se faisait en hiver avec un rameau de saule. Merci de remettre l'attache dans le tiroir pour le prochain visiteur.

Nous espérons que vous avez apprécié votre visite.

Votre avis nous intéresse !

Veuillez laisser vos commentaires à l'accueil.

Newsletter

Souhaitez-vous recevoir la newsletter du musée ?
Écrivez à museo@verzasca.com ou laissez votre adresse électronique à l'accueil.

Toutes les informations sur le site web

www.museovalverzasca.ch