



Casa Museo “Àngiul Sai”

GUIDA BREVE A CURA DELL'ASSOCIAZIONE
“AMICI DEL MUSEO DI COSTALTA DI COMÈLICO”

L'IDEA DI VALORIZZARE L'ANTICO PATRIMONIO ARCHITETTONICO DI COSTALTA NACQUE, NEGLI SCORSI ANNI OTTANTA, NELL'AMBITO DEL "COMITATO PER IL MUSEO DELLA CULTURA ALPINA DEL COMELICO", COSTITUITO PER LA TUTELA DELLE TRADIZIONI LOCALI ANCHE ATTRAVERSO LA COSTITUZIONE DI "CELLULE MUSEALI" SULL'INTERO COMPRESORIO. A COSTALTA, UNICO PAESE A CONSERVARE ANCORA NUMEROSI ESEMPI DI DIMORE LIGNEE, L'IDEA FU DI ACQUISTARE UNO DEI FABBRICATI STORICI PIÙ SIGNIFICATIVI PER RESTAURARLO E ADIBIRLO A MUSEO DELL'ARCHITETTURA RURALE MONTANA. VENNE COSTITUITO UN COMITATO INFORMALE, COINVOLGENDO LA REGOLA DI COSTALTA, ED EBBE INIZIO UN LUNGO E COMPLESSO CAMMINO PER IL REPERIMENTO DEI FONDI NECESSARI. GRAZIE ALLA REGIONE VENETO, NEL 1990 FU POSSIBILE COMPIERE IL PRIMO FONDAMENTALE PASSO CON L'ACQUISTO DELLA STRUTTURA. POI INTERVENNE NEL 1995 LA FONDAZIONE CARIVERONA CON UN CONTRIBUTO PER LA SISTEMAZIONE E L'ADEGUAMENTO DELL'EDIFICIO. NEL 1998 SI COSTITUÌ UFFICIALMENTE L'ASSOCIAZIONE "AMICI DEL MUSEO DI COSTALTA DI COMÈLICO", CHE RICEVETTE DALLA REGOLA IN COMODATO L'EDIFICIO ALLO SCOPO DI GESTIRLO COME MUSEO. NEGLI ANNI DUEMILA ALTRI SOSTANZIALI CONTRIBUTI DI REGIONE E DI CARIVERONA, CON L'INDISPENSABILE PARTECIPAZIONE FINANZIARIA DELLA REGOLA E CON IL SOSTEGNO ANCHE DELLA COMUNITÀ MONTANA DEL COMÈLICO E SAPPADA, DEL BIMPIAVE E DELLA SOCIETÀ DBA PROGETTI, HANNO PERMESSO L'APERTURA AL PUBBLICO DELLA STRUTTURA. VANNO RICORDATI, INFINE, L'APPOGGIO E I PREZIOSI CONSIGLI INIZIALI DELL'ARCH. EDOARDO GELLNER E IL DETERMINANTE APPORTO DEL LAVORO VOLONTARIO DEI MEMBRI DELL'ASSOCIAZIONE SOTTO L'ESPERTA GUIDA DELL'ARCHITETTO STEFANO DE VECCHI.

LA COSTRUZIONE (LA CÉDA)*

Le caratteristiche costruttive e la distribuzione dei vani della casa "ÀNGIUL SAI" sono una cospicua testimonianza del modo di vivere fino alla metà del secolo scorso. Il fabbricato - uno dei rarissimi esempi rimasti delle dimore di tipo arcaico - si sviluppa su tre piani ed è diviso in due parti: la prima, con esposizione verso sud, è adibita ad abitazione; la seconda, con destinazione rurale, è situata nella parte nord e nel piano seminterrato. In termini tecnici si tratta dunque di una dimora unifamiliare unitaria cioè a destinazione mista.

PORZIONE DESTINATA
A FABBRICATO RURALE

PORZIONE DESTINATA
AD ABITAZIONE



L'edificio presenta uno zoccolo in muratura risultante dal tamponamento di una sorta di palafitta di travi (*braze*) e ritti (*colònde*), che sostiene l'intera struttura lignea. Esso è costruito con la tecnica "a castello" ovvero Blockbau (*a giastli*), tecnica che richiede cellule di pianta quadra di dimensioni uniformi a causa della lunghezza standardizzata dei tronchi da squadrare, fissata sin dal taglio delle piante.

La struttura lignea si basa su una banchina (*zèrzin*), costituita da quattro travi incastrate, sulla quale poggiano la travatura orizzontale delle pareti connessa agli angoli (*morzés*) e i ritti (*colònde*). Altro *zèrzin* chiude in alto la costruzione. I ballatoi sono caratterizzati da due tipologie costruttive diverse: a nord, in corrispondenza del fienile, i parapetti sono costituiti da pali di legno trasversali fissati ai montanti del ballatoio (*pnižo*) ed un tempo erano utilizzati in caso di necessità per il completamento dell'essiccazione del fieno; a sud, in corrispondenza delle camere cioè della zona destinata ad abitazione, i parapetti sono realizzati con doghe di legno lavorate e disposte verticalmente (*solêi*). L'orditura del tetto è costituita dalla trave (*cólmin*), che sostiene il colmo del tetto a due falde; da una trave sottostante (*óstra*), che ne rinforza la portata quando il tetto si carica di neve; dai travetti (*bràze*), incastrati in maniera trasversale e fissati con chiodi di legno (*bròce*) nell'orditura principale, allo scopo di legarla compensando i suoi movimenti nelle varie direzioni; dai correnti (*dugrénte*), travetti inclinati che rappresentano l'orditura grossa del tetto e corrono dal colmo alle travi lunghe della banchina (*zèrzin*) secondo la massima pendenza della falda e sostengono l'orditura minuta delle assicelle o stanghe squadrate su due lati (*làta*) e il mantello di copertura di scandole (*sàndle*). La trave di colmo porta la scritta: **1858 10 mag LDM**. Da alcuni indizi però - come per esempio dal fatto che le travi rechino inciso all'esterno un numero romano - è lecito supporre che i materiali (*i lêgnes*) impiegati per la travatura dell'edificio fossero frutto, almeno in parte, di riutilizzo di edifici più antichi, a suo tempo demoliti a causa dell'instabilità del terreno sul quale sorgevano. Come in tutti i modelli arcaici di dimore del Comèlico, anche in questo edificio si può notare l'originaria totale mancanza di condotti fumari. Il nostro rappresenta anche uno dei pochi esempi di abitazione con scale esterne.

IL PERCORSO DI VISITA

L'itinerario di visita al museo, segnato da cartelli con frecce, ha inizio al piano terra, là dove davanti alle porte ci accoglie il padrone di casa in persona Àngiul Sàì, qui raffigurato nel legno dall'artista Tita Zasso. Partendo dal ballatoio di legno sul lato ovest del fabbricato e proseguendo in senso antiorario lungo il perimetro del fabbricato, si raggiungono le finestre del prospetto sud, da dove si può osservare l'interno dei locali della zona giorno destinati a cucina e tinello. Proseguendo, dalla porta sul lato est si entra nel **corridoio**. Questo immette appunto nella **cucina** e nel **tinello**. Uscendo dal corridoio attraverso la porta del lato est, incontriamo nuovamente Àngiul, il quale ci invita ad affacciarci a uno dei locali della parte rurale, la **stalla**. Al primo piano si accede dal retro dell'edificio attraverso il vano un tempo destinato a **fi-nile**, dal quale si può scorgere la **soffitta**. Proseguendo la visita, si esce sul ballatoio del piano primo, percorrendo il quale in senso antiorario sul prospetto sud si accede alle **camere** - di cui solo una è visitabile - e da qui si prosegue lungo il lato est, completando il percorso di visita.

**Nota: nella trascrizione dei termini dialettali (tra parentesi in corsivo), in assenza di norme grafiche di generale condivisione e nell'intento di agevolare la lettura da parte chiunque, ci si è attenuti il più possibile alla grafia dell'italiano. Nei casi di suoni estranei alla lingua si noti quanto segue:*

1) la "z" indica sempre l'interdentale equivalente al suono "th" della parola inglese "thing".

2) La vocale centrale indistinta (cfr. p.e. l'inglese "girl"), è stata variamente resa privilegiando l'etimologia delle parole. Così i segni "â", "ê" e "ô" esprimono tutti questo stesso suono.

PIANO TERRENO



PIANO PRIMO



IL CORRIDOIO (LA LÒDA)

Nel corridoio d'ingresso (*lòda*), lastricato con piastre naturali di pietra (*flòstar*), si nota la bocca (*bócla*) del forno (*fórno da pâna*), il corpo del quale è situato nell'attiguo locale (*stúa*). In mancanza di canna fumaria, il fumo usciva dalla bocca stessa e si espandeva liberamente nel corridoio, trovando sfogo attraverso i due ingressi, come mostrano le spesse incrostazioni di fuliggine (efficace ignifugo). La bocca del forno era chiusa con un tappo di legno (*strópo da fórho*) sigillato con sterco di bovino. Dopo aver adeguatamente riscaldato il forno, il pane cuoceva in un'ora: era pane di ségale o di orzo. Quando non si faceva il pane (ciò dipendeva dalle possibilità della famiglia: una volta la settimana o una volta il mese!), si faceva quel po' di fuoco che bastava per riscaldare il locale della stua. Il piano di appoggio per cuocere il pane è di tufo calcareo (*tófo*), che era ripulito dalla cenere con una sorta di scóvolo (*scolón*).



Nel corridoio d'ingresso è evidente come sia stata lavorata, per ridurla di spessore, una trave del soffitto.

LA CUCINA (LA CÉDA)

Nell'angolo destro della cucina (*céda*) v'è il focolare (*ari*), costituito da semplici lastre di pietra (*plôte*) sul pavimento e dotato di alari (*bràndul*) e di una catena (*ciadêna*) penzolante dal soffitto e munita di un gancio (*ranpin*) mobile, che veniva spostato sui vari anelli della catena stessa per graduare l'intensità della fiamma sul recipiente ad esso appeso.



Si nota la traccia di una apertura quadra, che costituiva lo sfogo del fumo del focolare. In tempi più recenti il fumo doveva essere convogliato in un condotto di legno, che parrebbe continuare anche al piano soprastante (*camera*), dove si notano tracce di fuliggine sulle pareti. Il locale è dotato anche di alcuni sfiati nelle pareti (*respire*) che servivano quando si faceva il fuoco libero (*fôgo du basso o a lârgo*). Nella parete a ovest v'è una piccola apertura che è stata chiusa: forse una vecchia finestra di dimensioni minime per non disperdere il calore dell'ambiente, tenendo anche conto che probabilmente non c'erano vetri. Al soffitto erano fissate delle stanghe (*stêles*) dove si appendevano i prodotti del maiale ad affumicare.

IL TINELLO (LA STÚA)

Dalla cucina si entra nel tinello (*stúa*), che era la stanza dove si riposava nei pomeriggi invernali e prima di coricarsi. Sulla sinistra si vede la stufa in muratura (*fórno*) circondata da panchine (*bànce*) e sormontata da un'incastellatura lignea (*sorafórno*), che permetteva di distendersi al tepore. Il *fórno* originale era stato demolito e fu ricostruito, prendendo a modello un'analogia struttura avente le medesime dimensioni ed esistente in un'altra vetusta abitazione del paese. Esso è fatto di sassi (*cròde*) e intonacato (*smaltó*). Nell'intonaco è inserita un'erba palustre (*èrba da palù*), che serve da isolante.



La *stúa* era l'unico locale dell'abitazione esente da fumi e di temperatura gradevole anche nei periodi più rigidi, grazie sia alla presenza del *fórno* sia alla favorevole esposizione verso sud. Era il cuore della casa: luogo di giochi di bimbi, di riposo di uomini dopo le dure attività agricole e boschive, di lavori donneschi come la filatura, di racconti di vecchi affabulatori e di discreti corteggiamenti di giovani pretendenti.

LA STALLA (LA STÀLA)

La stalla (*stàla*), situata sempre al piano terra ma in corrispondenza della parte nord del fabbricato, dove ci accolgono alcune sagome animali domestici, era adibita a ricovero per i bovini specialmente l'inverno e nei periodi della nascita dei vitelli. Il vano conserva ancora la mangiatoia (*cianà*) dove venivano legate le mucche con una catena infilata ad una trasversa munita di fori (*arcógn*). La parte antistante la mangiatoia dove il bestiame mangiava e dormiva (*partida*) era pavimentata in pietra (*rizéda*) o con grossi tavoloni in larice. Alle spalle di questa c'era una canaletta (*cunéta*), che terminava con un foro nella parete (*bus dle bòrbe*) per la pulizia e lo smaltimento del letame prodotto dal bestiame. Le finestre erano di dimensioni ridotte per non disperdere eccessivamente il calore; inoltre nella parte alta delle pareti di legno erano ricavate delle fessure (*fiadêire*) tamponate con il letame, che all'occorrenza venivano aperte per smaltire l'umidità eccessiva.



IL FIENILE (L TABIÉ)

Al piano primo si accede dal vano principale (*tabié*), che era destinato alla conservazione del fieno per il periodo invernale. Esso era diviso in due parti come si può notare anche dalla pavimentazione nonché dalla struttura delle pareti. La prima parte (*èra*) rimaneva sempre libera per l'accesso ai ballatoi esterni e per la preparazione del foraggio per il bestiame, che consisteva nel miscelare una parte di fieno del primo taglio (*fêgn*) ed una parte minore di fieno del secondo taglio (*utigôî*). Essa è pavimentata con travi squadrate ed ha le pareti sigillate tra una trave e l'altra. La seconda parte era destinata alla conservazione del foraggio che veniva semplicemente ammucchiato una volta raccolto (*mdêna*). La pavimentazione di questa parte è costituita da travi non squadrate e le travi delle pareti sono intervallate da una fessura che aveva la funzione di arieggiare il fieno e permettere di eliminare l'umidità derivante dalla fermentazione del fieno (*bóia*). La porta di sinistra (lato est) del vano è la porta originale giunta ad oggi in uno stato di conservazione discreto. In essa si può notare il sistema di cerniera costituito da un perno che ruota nel foro, ricavato nella soglia, permettendo alla porta di girare (*pòrta a giarni*).



LA CAMERA (LA CÀNBRA)

Le camere sono situate al piano primo e si raggiungevano esternamente per mezzo della scala di servizio ancora presente sul prospetto ovest che va dal ballatoio al piano terra al piano superiore. Come si può notare, l'arredamento era molto essenziale: un letto ad una piazza e mezza con un materasso di paglia o di erbe secche (*foiòla*) con ai lati due comodini, un armadio per riporre i pochi indumenti ed un baule dove erano riposte coperte e lenzuola. Essendo le camere poste sopra la cucina e il tinello, un sistema ingegnoso di riscaldamento del piano superiore consisteva nel far salire, mediante bòtole nel pavimento, il calore prodotto nei vani sottostanti dal focolare e dal forno. Si noteranno le pareti di colore bianco perché trattate con calcina a scopo igienico-sanitario. Esse erano anche, all'atto dell'acquisizione dell'immobile da parte del comitato, tutte tappezzate di giornali e cartoline illustrate, di cui si scorge ancora qualche lembo rimasto.



LA CANTINA (*LA CIÀNVA*) e IL SOTTOTETTO (*L MAGÓN*) (SPAZI NON VISITABILI)

Il seminterrato ha due ingressi e, dunque, in origine era diviso in due ambienti separati. La cantina (*ciànva*) solitamente veniva usata per ricoverare gli animali domestici di taglia minuta e gli ovini. Era in parte utilizzata anche come dispensa e laboratorio invernale, poiché qui si fabbricavano e si aggiustavano gli attrezzi necessari in primavera ed in estate per la coltivazione della terra, per la fienagione nonché per l'approvvigionamento della legna.

Nel sottotetto del fienile, nello spazio sopra le camere e in quello ricavato nei timpani del tetto (*magón*), venivano stipati gli attrezzi da lavoro utilizzati nel periodo estivo e quelli raramente utilizzati. Qui, durante uno dei primi sopralluoghi da parte degli Amici del Museo di Costalta, furono ritrovati un aratro utilizzato per coltivare probabilmente i campi sottostanti la casa, e qualche vaglio (*drêi*) per la prima mondatura dei cereali. Il pavimento era cosparso di spighe di sègale.







ASSOCIAZIONE
"AMICI DEL MUSEO DI COSTALTA DI COMELICO"

Presidente:
RUGGERO CASANOVA CREPUZ

Soci fondatori:
REGOLA DI COSTALTA
MARIO CASANOVA CONSIER
RUGGERO CASANOVA CREPUZ
LUIGINO CASANOVA DE MARCO
VALERIO CASANOVA LUZIO
PIERGIORGIO CESCO FRARE
GIAN CANDIDO DE MARTIN TOPRANIN

Soci ordinari:
GIANFRANCO CASANOVA CREPUZ
ALBINO CASANOVA DE MARCO
UGO CASANOVA FUGA

Soci di diritto:
REGOLA DI COSTALTA



Hanno collaborato alla presente guida:

PIERGIORGIO CESCO FRARE

STEFANO DE VECCHI

MANUEL CASANOVA CONSIER

LIVIO OLIVOTTO

ELENA DE VECCHI

Un paese si racconta





Una comunità

La vita associata del paese trova ha il suo punto di riferimento nella regola.

In tutto il Comelico alla Regola, antica istituzione di origine medievale, fa ancora capo la proprietà di gran parte dei boschi e dei pascoli di montagna. L'assemblea dei regolieri, i capi famiglia, gestisce questo importante capitale in favore della popolazione.

Anche Costalta ha la sua regola che con i ricavi purtroppo sempre meno cospicui del taglio dei boschi di proprietà cerca di venire incontro alle necessità della popolazione attraverso il rifabbrico, ovvero l'assegnazione di legname o un valore equivalente in denaro alle giovani coppie per metter su casa, sussidi agli studenti e molte altre iniziative.

Altri luoghi della vita associata sono la parrocchia e la cooperativa di consumo con il bar.

Particolari festeggiamenti avvengono per la festa del patrono, sant'Anna, che si tiene in luglio; da qualche anno questa festa è occasione per ospitare una manifestazione promossa dalla Regola di scultura su legno e realizzata grazie all'impegno di tutti i gruppi del volontariato del paese. Le opere, che arricchiscono l'antico ed inalienabile patrimonio regoliero, sono collocate accanto alle antiche case di legno.



Un paese di pietra

Come in molti abitati del Cadore centro orientale nel periodo che va dalla metà dell'Ottocento agli anni Venti del Novecento anche Costalta fu in larga parte ricostruita. Si abbandonarono le antiche tecniche costruttive e gli antichi modi dell'abitare per altri "moderni" che davano garanzie maggiori dal punto di vista igienico e della prevenzione degli incendi.

Così in un breve lasso di tempo il paese cambiò completamente fisionomia e la popolazione dovette adattarsi a nuovi stili di vita. La stalla ed il fienile non erano più parte del medesimo edificio in cui si abitava e i vecchi sistemi dei fuochi, quello per la cottura e quello per il riscaldamento, vennero sostituiti dalla cucina economica e dalle "cadorine" piccole stufe in laterizio.

D'altra parte anche le condizioni di vita stavano mutando rapidamente; l'agricoltura non bastava più a soddisfare le nuove esigenze della famiglia ed il legname valeva sempre meno. Il reddito familiare cominciò a dipendere sempre più dall'emigrazione.



Un paese di legno

L'abitato di Costalta è formato da un gruppo di borgate un tempo separate tra di loro da ampi coltivi. Gli agglomerati erano abitati da gruppi famigliari i cui cognomi in gran parte tuttora riflettono l'antica toponomastica.

Il paese situato a 1300 metri di altitudine, è posto all'interno della fascia altimetrica dei 1000-1400 metri nella quale si svilupparono i primi insediamenti umani del Comelico in relazione alla favorevole esposizione alla disponibilità di acqua e di superfici coltivabili.

Era una delle ville dell'antico comune di Oltrarin che corrisponde all'attuale comune di San Pietro, il quale a sua volta faceva parte del centenario del Comelico inferiore assieme al comune di Santo Stefano e Casada.

Gli edifici era costruiti, secondo l'antica tradizione alpina, completamente in legno.



La casa tradizionale

Costalta conserva ancora numerosi esempi di case e fienili tradizionali andati quasi completamente perduti negli altri centri del Comelico. I tipi edilizi tradizionali erano essenzialmente costituiti dalla casa unitaria unifamiliare, la casa plurifamiliare e il tabié . Tali costruzioni erano quasi integralmente in legno, se si esclude il piano contro terra che era in pietra ed aveva il compito di riportare in orizzontale il piano di imposta del fabbricato che sorgeva su ripidi pendii e di isolare dal terreno il sovrastante corpo ligneo.

Anche gli spazi adibiti al fuoco erano in ambienti di legno, la qual cosa era causa di frequenti incendi che mandavano in cenere nel giro di poche ore intere borgate.

Il tabié era una costruzione adibita a stalla e fienile che sorgeva sulle superfici a fieno attorno ai paesi. Il fieno raccolto nei prati e conservato nel tabié veniva consumato direttamente sul posto dagli animali che vi venivano condotti con trasferimenti durante la stagione invernale al fine di evitare sia il trasporto del fieno che quello del letame.



La casa dei Sai

La casa dei Sai in cui ci troviamo è un tipico esempio di casa comeliana antica.

La costruzione poggia su di un basamento in pietra nel quale sono ricavati dei depositi di attrezzi. Al di sopra la struttura dell'edificio è composta da travi in legno incastrate tra di loro agli spigoli secondo la antichissima tecnica costruttiva del "blockbau".

Il piano terreno è occupato dalla stalla a monte, un largo corridoio con due ingressi che la divide dalla cucina e dalla stanza di soggiorno, la "stua". Si noti il focolare nella cucina, privo di camino; il fumo infatti veniva fatto uscire secondo diversi percorsi in modo da utilizzare il suo calore per riscaldare gli ambienti sovrastanti secondo il principio della "Rauchstube" diffuso nelle architetture popolari alpine.

Attraverso le scale esterne aperte sui ballatoi si aveva accesso al piano superiore a due camere aperte sul fronte Sud; dietro ad esse, verso monte, il grande fienile aveva accesso diretto dalla strada grazie alla forte pendenza del terreno. Il sottotetto, sopra le camere, era utilizzato come essiccatoio per le derrate agricole.



La stalla

La stalla era la fonte di reddito e di alimento più importante per il nucleo familiare.

Dalle poche vacche e da qualche pecora e capra si ricavava infatti il latte per farne formaggio e burro; quanto avanzava dalla mensa familiare veniva barattato in cambio di di altri generi alimentari.

La stalla dava pure alcuni vitelli che, cresciuti a manzi, venivano portati alla fiera di Ognissanti a Santo Stefano per essere venduti; il ricavato di queste vendite era la più importante delle entrate in denaro nell'economia familiare. La lavorazione del latte veniva fatta, come continua attualmente, nella latteria sociale del paese.

La condotta della stalla comprendeva la pulizia, le due mungiture quotidiane, il rifacimento della lettiera e l'abbeverata degli animali alla fontana. La malattia o la perdita di un animale era un vero e proprio dramma per la famiglia che vedeva decurtarsi la capacità di reddito e di sostentamento diretto.



La monticazione

Ogni anno il 24 giugno, giorno di San Giovanni Battista, gli animali grossi venivano condotti sino agli alpeggi (*monte*) della Val Visdende: Lòndo, Chiviòn, Àntola, Sésis e Rinaldo, ove restavano sino alla Madonna di settembre..

Le pecore venivano invece portate più in alto, al di sopra dei segativi d'alta quota, in pascoli molto pendenti e più poveri.

Ogni alpeggio era dotato di una malga costituita dalla casera ove dimoravano i pastori e si lavorava il latte, e da uno stallone (*mandra*) per i bovini.

Il personale della malga era costituito dal casaro (*mistro*), dal capo pastore (*bólco*) e dagli aiutanti (*vëide*).



La fienagione

La fienagione veniva praticata sia nei prati attorno all'abitato, sia sulle monte ovvero le superfici erbose più appetibili degli alpeggi. Si assicurava in tal modo una riserva di fieno per sfamare gli animali durante il lungo periodo invernale che passavano nella stalla.

Alla fine di giugno veniva eseguito un primo sfalcio attorno ai paesi, nella seconda metà di agosto si tagliava il fieno di monte ed infine a settembre si procedeva al secondo sfalcio dei prati più bassi.

Mentre il fieno dei prati bassi veniva immagazzinato nei fienili (*tabiés*) disseminati attorno ai paesi, il fieno di monte veniva raccolto in covoni (*mède*) in attesa di essere portato a valle con le slitte liode in inverno.

Sugli alpeggi esistevano un gran numero di piccole costruzioni in legno (*cadógn*) che servivano da dimore temporanee durante la fienagione.



FONDAZIONE
Cariverona

BIMpiave
2011