

La tradizione dei forni e dei mulini nelle borgate della Valle Stura

scritto da Patrizia Vulpes | 18 Dicembre 2016



La **Valle Stura** in provincia di **Cuneo** è una delle **vallate** più affascinanti sia per gli scenari misteriosi avvolti in una **selvaggia natura** sia per la **storia** ricca di **tradizioni** e **valori contadini**. Le varie **borgate** con i loro sentieri, le case di **pietra** che si snodano fino quasi ai 2000 metri del **Colle della Maddalena**, racchiudono sapori genuini ed antichi ancora incontaminati dove il tempo sembra essersi fermato. In questo palcoscenico meraviglioso si snoda un **percorso naturale** il cui protagonista è il **grano** con la sua lavorazione attraverso **antichi forni** e **mulini** da cui si ricava un pane fragrante e croccante. È sempre stato un rituale degli abitanti della valle Stura il lievitare del pane al sorgere del sole. Ancora oggi si possono ammirare gli **strumenti** antichi nelle varie borgate che testimoniano la tradizione ed il **patrimonio** di **montagna** dei **contadini** e dei **pastori** e la loro **architettura rurale**. Tra vari casolari si incontrano antichi mulini in pietra dove l'acqua incanalata scende su una grande ruota, che sfrutta la caduta come forza principale; spesso all'interno sono presenti ancora soppalchi ed alberi motore mossi dalla **ruota idraulica** che aziona gli ingranaggi in legno. Le **macine** sono racchiuse in casse di legno ed alle pareti sono presenti i setacci che separano la farina dalla crusca. Sempre attraverso sentieri e

valloni si incontrano forni in pietra molto semplici con tetto in **losa** (lastra di pietra) e con la bocca del forno chiusa da una grossa pietra, fermata da un semplice bastone di legno. In una delle borgate della valle chiamata **Valloriate** si può ammirare un forno considerato un esempio importante di **architettura alpina**, semplice ma perfetto nelle sue forme; la muratura è in pietra a vista e sul davanti ha un piano di lavoro in pietra. Inoltre è di forma quasi circolare con coperture in lastre di pietra, sulla bocca del forno una pietra forata con infissi in ferro ed un pezzo in legno rendono la struttura molto particolare. Merita una citazione anche il piccolo forno in forma circolare e muratura in pietra rivestita da intonaco situato al centro di un pianoro con ai lati un abbeveratoio ed una fontana necessari per prendere l'acqua per l'impasto. Uno dei forni più caratteristici a monte della valle è costruito con una **volta a botte** in pietra a secco, ha un portico chiuso per sfornare ed infornare il pane al riparo e la bocca chiusa da una porta in metallo arricchita da una cornice in pietra. Nei pressi della località di **Pietraporzio**, una calotta di una grotta naturale è stata trasformata in forno con la chiusura in pietra a vista; non ha camini di sfogo ma un semplice foro per l'aerazione sopra la piccola bocca. Il vicino locale adibito alla preparazione degli impasti è chiuso da un tetto ricoperto di terra. Alcuni di questi forni e macine sono già stati oggetto di **interventi di restauro** in quanto rappresentativi dell'identità e della tradizione rurale locale.