



# Museo Laboratorio del Mortigliengo



Comune di  
Mezzana Mortigliengo



Provincia  
di Biella



# Museo Laboratorio del Mortigliengo

## Il progetto

Il Museo Laboratorio del Mortigliengo, in frazione Mino di Mezzana Mortigliengo, è una delle cellule dell'Ecomuseo della provincia di Biella. Il recupero di questa struttura ha l'obiettivo di documentare alcune attività presenti nel Biellese orientale, in particolare nel Mortigliengo, prima dell'avvento dell'industria.

Il modo scelto per documentarle non è la semplice rassegna statica di oggetti, ma la riproposizione dei lavori di un tempo, in modo di conservare anche il "saper fare".

In particolare sono quattro i procedimenti di lavorazione che si intendono documentare: la produzione dell'olio di noci, la produzione dell'aceto di mele, la lavorazione della canapa, la coltivazione del castagno e l'utilizzazione del suo frutto.

## Il complesso ecomuseale

La casa che ospita il Museo Laboratorio, costruita prima dell'anno 1800, ha subito l'ultimo rifacimento nel 1807, come si può leggere sull'arco della porta di ingresso della stalla.

Sebbene l'intervento di recupero dell'abitazione a fini ecomuseali sia stato effettuato cercando di preservare il più possibile le specificità costruttive e funzionali, per comprendere realmente quale fosse la vita condotta da chi l'ha abitata da più di un secolo e mezzo, è però necessario che il visitatore tenga sempre presente che fino a pochi decenni fa la casa non era raggiungibile con una strada carrozzabile e che al suo interno mancavano tanto l'acqua corrente che l'illuminazione elettrica.

In un altro edificio recentemente acquisito dall'Amministrazione Comunale è stata allestita un'antica osteria utilizzando arredi originali con l'intento di fornire una forma di ricettività per i visitatori.

# Il piano terreno

---

La visita al Museo Laboratorio inizia dal piano terreno, dove viene presentata la prima attività riproposta:

## L'olio di noci

La produzione di olio di noci è stata una delle poche attività che ha consentito la possibilità di esercitare una qualche forma di commercio nel Mortigliengo. Dalla relazione dell'Intendente Blanciotti del 1756 si rileva che la produzione di olio di noci ammontava a 80 rubbi (unità di misura pari a poco più di 9 kg) a Mezzana, 20 rubbi a Crosa e 100 rubbi a Casapinta, mentre l'olio necessario alle comunità era di 50 rubbi a Mezzana, 60 rubbi a Strona, 16 rubbi a Crosa, 36 rubbi a Casapinta e 30 rubbi a Soprana.

L'olio di noci rappresentava un prodotto importante per la nostra gente. Da sempre è stato utilizzato come condimento ma anche come combustibile per l'illuminazione e come medicinale.

Le notizie che si hanno dell'impianto qui trasferito provengono da testimonianze verbali e da un documento che attesta la vendita del "torchio da olio con relativo frantoio o pista detenuto...in frazione Cereie" da Ernesto Ravetto ad Agostino Minero Re il 17 settembre 1917. L'attività del torchio continuò fino a dopo la fine della seconda guerra mondiale, negli anni 1947-1948.

L'impianto per la produzione dell'olio di noci è formato dalla macina, dalla *cassarola* (pentola in ghisa) e dal torchio.

Per produrre l'olio bisogna prima di tutto rompere le noci ed estrarre il gheriglio dal guscio; restano così dei *guret* (gherigli) che devono essere passati nella macina. Quindi così sminuzzati vengono posti nella *cassarola*, la speciale pentola in ghisa dove i gherigli sono riscaldati e continuamente rimescolati per evitare che il calore eccessivo alteri le qualità organolettiche del prodotto finale. Una volta scaldati, i gherigli vengono posti nel torchio, dove vengono spremuti. Il procedimento viene ripetuto almeno due volte: dalla frangitura di 6 kg di noci all'origine, si ricava un chilogrammo di olio.

Per la lavorazione venivano utilizzati alcuni attrezzi, quali la *pista* e il *martel 'd busc* (martello di legno che serviva a rompere il *nusiic*, ottenuto con la prima spremitura delle noci).

Al piano terreno, oltre all'impianto per la produzione dell'olio di noci, troviamo altri due ambienti: la cantina e la stalla.



*La torchiatura delle noci*

## La cantina

La cantina era il locale dove veniva conservato quel poco vino che veniva prodotto nella nostra zona.

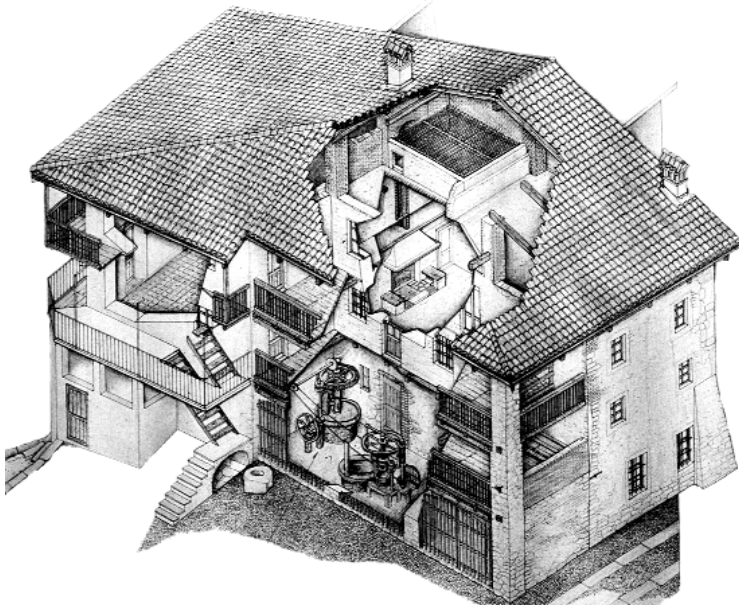
Il Mortigliengo non è mai stata zona di grande produzione, infatti la relazione Blanciotti rileva una produzione di 204 “carra da brenta 10 cadauna”, e la relazione Ghilini del 30 dicembre 1776 parla di vino di “infima qualità”. Si può quindi dedurre che la produzione fosse limitata al consumo familiare.

La cantina non serviva solo per il vino, ma anche come luogo dove conservare altri prodotti come la carne, che veniva sistemata nella *madia* (armadio a muro dove venivano conservati gli alimenti).

All'interno della *madia* troviamo:

- la pentola di terracotta dove venivano tenute le uova che, immerse nella calce, potevano essere conservate anche per un anno;
- l'olio di noci;
- l'*ulla* (contenitore in terracotta) per la conservazione della carne di maiale. Il maiale veniva ingrassato con le castagne di scarto e le ghiande. La carne, ma anche i salami, venivano immersi nel grasso di maiale.

I contenitori in terracotta della *madia* provengono quasi tutti da Ronco Biellese.



*Spaccato assometrico dell'edificio ecomuseale*

Sulla *madia* vi sono diversi attrezzi:

- la *spin-a* che serviva per spillare il vino;
  - la macchina per imbottigliare;
  - un attrezzo che serviva per togliere l'olio da sopra le damigiane del vino.
- Per evitare che il vino si inacidisse, sopra il vino nella damigiana si metteva un po' d'olio: il beccuccio veniva inserito nella damigiana, si ispirava dall'altro beccuccio e l'olio finiva nella botticella;

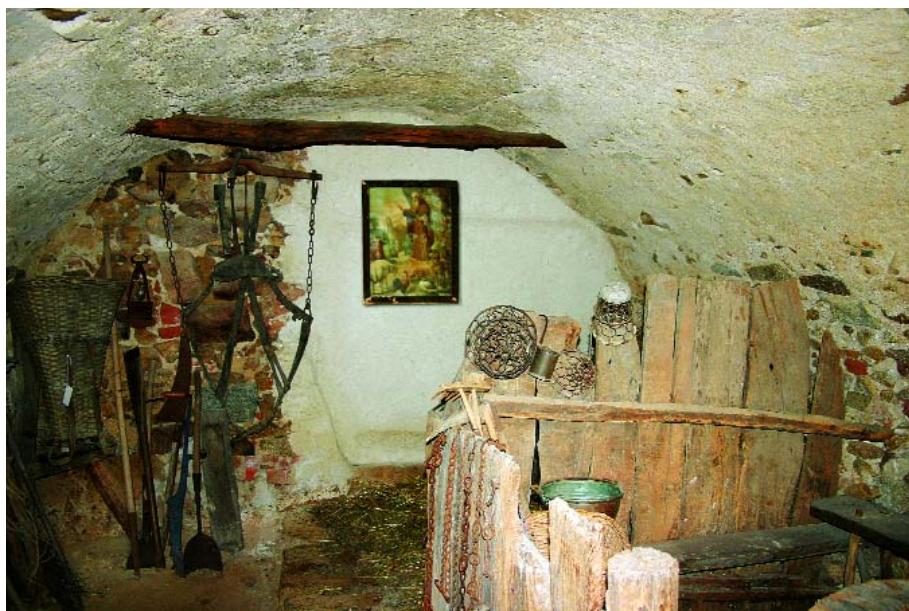
Alle pareti vi sono poi appesi altri attrezzi tra i quali le *machine dal sulfu*, solforatori per rendere immuni le viti dalla peronospera (fungo parassita). Altro curioso attrezzo è la *preggia*, imbuto per riempire le botti, ricavata in un pezzo solo di legno incavato.

## **La stalla**

La stalla rappresentava il luogo più importante della casa: nella stalla trovavano ricovero gli animali e venivano riposti gli attrezzi agricoli, ma essa serviva anche come stanza da bagno e come luogo di ritrovo della famiglia. Nella stalla venivano normalmente allevate una mucca e una capra, in modo da avere una produzione di latte per la famiglia per tutto l'anno. L'angolo più importante della stalla era quello dove si faceva *veggia*, cioè

dove si vegliava, dove la famiglia si riuniva per sfruttare il calore degli animali, dove si lavorava a maglia, dove ai bambini venivano raccontate le favole e le tradizioni orali, oppure dove si rompevano le noci per fare l'olio. Nella stalla era sempre presente anche un quadretto dedicato a S. Antonio Abate, protettore degli animali domestici. Era *S. Antone dal purchet* perché in ogni quadretto il santo era rappresentato con un maiale ai suoi piedi: il maiale era infatti il più importante animale per la famiglia, perché forniva carne e grasso.

Tra gli attrezzi si segnalano le *ventule* che servivano per dividere il chicco dalla spiga di grano. Per eseguire l'operazione si metteva lo sterco di vacca o di cavallo in un contenitore, si impastava e poi si stendeva sul cortile; il sole seccava quanto steso e sopra allo strato di sterco seccato si buttava il grano o la segala. Il tutto veniva battuto con il *tresch* fino a quando il chicco si separava dalla *pula*: con il *trent* si toglieva la paglia ed i chicchi si raccoglievano con la *ventula* e si buttavano dietro le spalle. Il chicco più pesante andava lontano, mentre il più leggero rimaneva più vicino, in modo da selezionare la qualità del chicco.



*La stalla*

# Il primo piano

---

Al primo piano incontriamo due locali diversi tra loro ma molto importanti: la falegnameria e la cucina.

## La falegnameria

Gli attrezzi della falegnameria sono stati recuperati a Strona in una casa nelle vicinanze della frazione Orcurto. Era appartenuta a falegnami che fino al 1917 avevano lavorato in un locale molto simile a questo.

Il locale ci presenta tantissimi attrezzi: i *sarzan* (morsetti), i *trüschin* (grafietti che servivano per tracciare linee rette sul legno), il *levarin* che serviva per togliere chiodi, i *fer da marché*, ferri che venivano arroventati per contrassegnare i prodotti dopo che erano stati costruiti, la serie di scalpelli, le pialle e il tornio a pedale.

Nella falegnameria il camino serviva per fondere la colla di pesce. L'apposito ferro veniva scaldato e poi veniva appoggiato con forza sul legno su cui era stata stesa la colla. Era chiamato *fer da 'nculé*.

Vi si trovano poi la mola ad acqua che serviva per molare gli scalpelli ed i ferri delle pialle, e diversi tipi di *ressie*, seghe di varie dimensioni e di diversi utilizzi.

## La cucina

Il pavimento della cucina è ribassato rispetto al loggiato esterno: questo perché quando il camino veniva utilizzato per l'essiccazione delle castagne, il fumo veniva deviato nella *grà* sotto il tetto ed invadeva la cucina.

Il ribassamento consentiva al fumo di uscire dalla porta senza affumicare gli occupanti.

I legni appesi al soffitto servivano per asciugare i salami, che dopo la macellazione venivano appesi per 8-10 giorni per consentire loro di “sudare”; ovvero di far gocciolare il grasso. Poi venivano messi nelle *ulle*, immersi in altro grasso per la conservazione.

Nella cucina troviamo diversi attrezzi che venivano utilizzati dalle donne:

- la cassetta per la conservazione della farina per la polenta o di castagne;
- la *piatera*, mobile che contiene tutte terracotte di Ronco Biellese;
- il *peilot 'dla cua* ed i *tund*, i piatti;

- il *paröl* (paiolo di rame) per la polenta e le grulle;
- il *querc*, coperchio non rifinito all'esterno ma all'interno, perché veniva utilizzato per servire le portate (come le frittate);
- il *putagé*, un fornello a braci dove si poteva fondere il lardo che serviva per condimento anche per l'insalata utilizzando le braci del camino;
- il camino e le sue componenti, quali *l'arnà*, la soglia in pietra, le molle, il *barnaz*, la paletta per le braci, il *riet d'la pulenta*, bastone che serviva per girare la polenta, il *früstin* utilizzato sempre per mescolare la polenta e realizzato in legno di bosso.

La semplicità dell'ambiente corrisponde alla sobrietà dell'alimentazione che aveva come base la polenta, consumata tutti i giorni, e la minestra, preparata la sera, il cui avanzo costituiva la colazione del mattino successivo. Durante i mesi invernali era la castagna a rappresentare l'alimento cardine della quotidianità.

La cucina era l'unica stanza illuminata, in questo caso con una lampadina con filamento metallico. L'energia elettrica a Mezzana arrivò nel 1918: è stato ritrovato un contratto con cui una famiglia si assicurava il diritto a servirsi di 3 lampadine da 5 candele, in tutti i giorni tranne i festivi.



*La cucina*



## Il secondo piano

---

Al secondo piano incontriamo un'altra attività produttiva: la lavorazione della canapa. La visita comincia dalla camera da letto, cui fanno seguito le stanze per la filatura e la tessitura della canapa.

### La camera da letto

La camera da letto era anche il luogo in cui si custodiva il corredo delle donne e della famiglia. Nel locale troviamo l'altarino, adorno di ricami, presente nelle camere da letto di ogni abitazione, e l'effigie della Madonna di Oropa, il letto in noce da una piazza e mezza (particolare il materasso in tela di canapa riempito di *megliasce*, le foglie della meliga più vicine alla pannocchia). Il cuscino era lungo, alla *franseisa*. La coperta è "unica" e ovviamente fatta a mano, con l'ordito di canapa e la trama di avanzi per renderla più pesante. Vi è poi il *quarpiè*, il copripiedi.

Nel locale si possono vedere:

- la *cun-na*, la culla;
- la *munnia*, attrezzo che conteneva dei mattoni caldi e veniva messo sotto le lenzuola per scaldare il letto;
- la *buiotta* in terracotta, che riempita di acqua calda serviva a scaldare il letto;
- l'*urinere*;
- il bagno da camera con paletta incorporata;
- diversi indumenti in canapa;
- la valigia dell'emigrante utilizzata per la "stagione" in Francia.

### La stanza per la filatura della canapa

Nella stanza della filatura della canapa troviamo:

- il *filarel*;
- la *rucca*, attrezzo realizzato in canna di bambù, che funzionava nel modo seguente: al centro venivano messe una noce e una castagna, nelle quali si infilava la canapa per poi filarla;
- i *füs*, i fusi e il *portafüs*, che veniva utilizzato per alloggiare i fusi per filare;
- il *ruet*, che serviva per fare le spolette che venivano poi usate per il telaio e l'orditoio;
- le *carde* da canapa;

Fuori dalla stanza della filatura troviamo poi:

- le piante di canapa suddivise in quattro fasci: due piante maschio (*canva*) che vengono raccolte alla metà di agosto e due piante femmina (*canvus*) che si raccolgono alla metà di settembre e che sono considerate di qualità inferiore;
- la *gramola*, attrezzo che serviva per rompere la canapa.

## Il locale per la tessitura della canapa

Nel locale è collocato il telaio, la macchina più complessa a disposizione della famiglia. L'esemplare conservato in questo ambiente è costruito ad incastri e quasi senza chiodi, se non quelli utilizzati nelle varie epoche per porre rimedio ai danni dell'usura.

Questa macchina è costruita con il più grande risparmio di materiali, poiché i licci sono stati realizzati in corda di canapa ed il pettine in legno di bambù. Il telaio è "caricato" con circa 400 fili di canapa filata a mano. Per tenerli assieme, i fili venivano trattati con la *chesa*, una sorta di collante.

Anche l'orditoio è costruito senza chiodi: è stato ritrovato in frazione Cereie di Mezzana ed è "caricato" con filato di canapa. In questa stanza troviamo poi ancora il *candlé*, il candelabro sostegno della candela.



La tessitura della canapa

## Il sottotetto

---

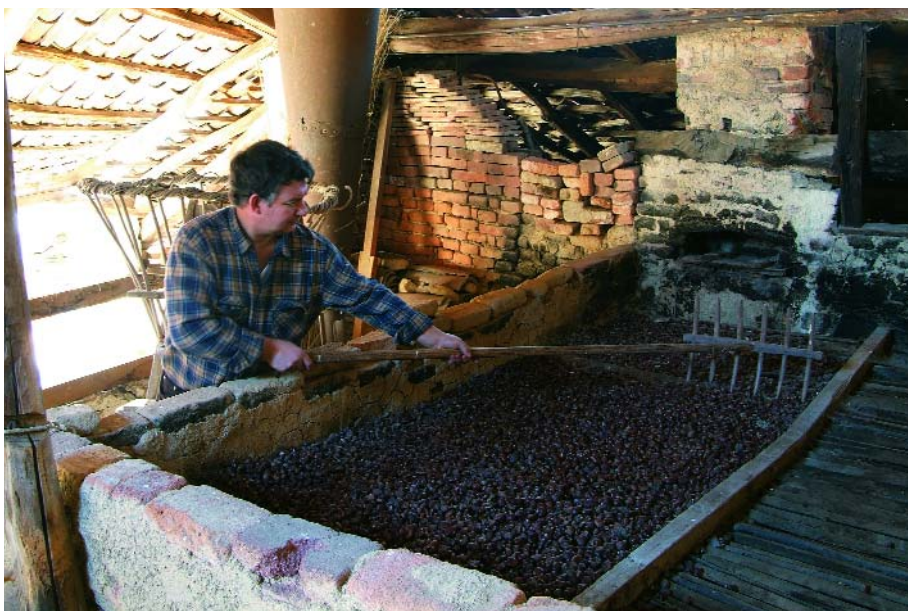
Nel sottotetto è documentato l'utilizzo della pianta del castagno e dei suoi frutti.

In primo luogo vi è la *grà*, un graticcio sul quale le castagne venivano essiccate grazie al fumo prodotto dal camino della cucina al primo piano opportunamente deviato: veniva steso uno strato di 20-25 cm di castagne e nel giro di 20-25 giorni le castagne si asciugavano.

La *grà* è costituita da un graticcio in legno di castagno, ed il fumo passava sotto le castagne. Per girare le castagne veniva utilizzato il *rastel dla grà*, che grazie ai suoi denti non perpendicolari al manico e piuttosto allungati permetteva di arrivare in tutti gli angoli della *grà*.

Nel sottotetto troviamo poi diversi attrezzi che venivano utilizzati per lavorare il legno di castagno o il frutto, la castagna. In particolare:

- l'*oca*, un carrettino che serviva per spostare i tronchi dai boschi, soprattutto quelli da utilizzare per fare i tetti;



La "grà"

- le *asiu da squaré* o *trentine*, asce particolari;
- *strabicun* o *strussur*, utilizzati per tagliare le piante alla base;
- la *ressia di rasgin*, la sega dei segantini utilizzata nei nostri boschi, in quanto, non disponendo di animali per il trasporto, le grosse piante venivano tagliate sul posto: venivano fatte cadere sui cavalletti e tre persone le segavano in assi. Si tagliava il tronco fino a metà, poi lo si girava sul cavalletto e si segava nell'altro verso, in modo che ogni taglio servisse per due tavole. Anche le assi del pavimento venivano ottenute con questa tecnica.
- la *sacoccia*, la sacca in tela di canapa dove le castagne dopo l'essiccazione venivano messe e battute sul *sciuc*, il ceppo di legno. Si batteva sul legno e non sulla pietra per non rovinare la tela di canapa della sacca;
- i *pichet*, che servivano per aprire i ricci;
- le *mazze per sciapé*, le mazze per spaccare i pezzi di legno nodosi con cunei in legno;
- le *mazze dla pila*, mazze che servivano per frantumare le castagne disposte nell'incavo della pila di pietra;
- il *rastel*, un rastrello per raccogliere i ricci che cadevano prima delle foglie e venivano raccolti per essere bruciati;
- il *val*, attrezzo che serviva per completare la pulitura delle castagne che erano state battute con la tasca;
- diverse scuri, ognuna con una diversa funzione: da taglio, da *squaré*, da *sciuaie* (ovvero per fare le striscioline di castagno che servivano per i *scistun*, le gerle);
- la *crava a tre gambe*, che veniva portata nel bosco o nel prato e serviva per caricare la gerla;
- la *crava*, portantina per il legno;
- il *cavalet da rasié*, il cavalletto per segare;
- la *min-a* e la *mezza min-a*, l'emina, unità di misura per commercializzare le castagne: 5 emine facevano un sacco (si racconta che durante l'ultima guerra nei paesi di pianura di scambiava una emina rasa di castagne contro una emina colma di meliga);
- il mulino per fare la farina di castagne;
- il *casium* di castagne, diviso a metà per conservare le castagne da farina e da minestra. Veniva chiuso a chiave perché nessuno poteva permettersi di mangiare le castagne;
- il *pistun*, attrezzo che da una parte serviva per battere le castagne e dall'altra per la brillatura del riso.

Nel sottotetto troviamo poi il cannone “per sparare alle nuvole”, originale forma di difesa contro la grandine, con il quale venivano sparate cartucce di sali di ioduro allo scopo di “rompere” le nuvole.

## La cantina dell'aceto di mele

---

In un edificio antistante il Museo Laboratorio, è ubicata la cantina dove viene riproposta la preparazione dell'aceto di mele. Un tempo la produzione ed il commercio dell'aceto di mele rappresentavano una rilevante attività. Infatti il Piemonte, ricco di vini rossi, produceva di conseguenza aceti rossi, per cui l'aceto di mele, chiaro, era molto ricercato negli scambi. L'aceto serviva come condimento, per conservare verdure, pesci, uova, come disinfettante, deodorante, aggiunto all'acqua come bibita dissetante, come sgrassante e anche come anticoncezionale.

Nella cantina troviamo:

- il *torc*, il torchio;
- la macchina per *trié 'i pumme*, per tritare le mele con due cilindri che ruotano a differente velocità;
- alcune acetiere d'epoca;
- la botte per il trasporto dell'aceto a soma.

Le mele vengono prima tritate e successivamente torchiate: il succo che si ottiene viene versato in damigiana, dove l'azione dei microrganismi innesca una fermentazione che si completa nell'arco di alcuni mesi. Quanto fosse diffuso il commercio dell'aceto si evince da una leggenda raccontata dagli anziani, secondo la quale quando *al Culumb* (Cristoforo Colombo) scoprì le Americhe, trovò un uomo di Mortigliengo che, seduto su di una botte, vendeva il proprio aceto.



*L'aceto di mele*

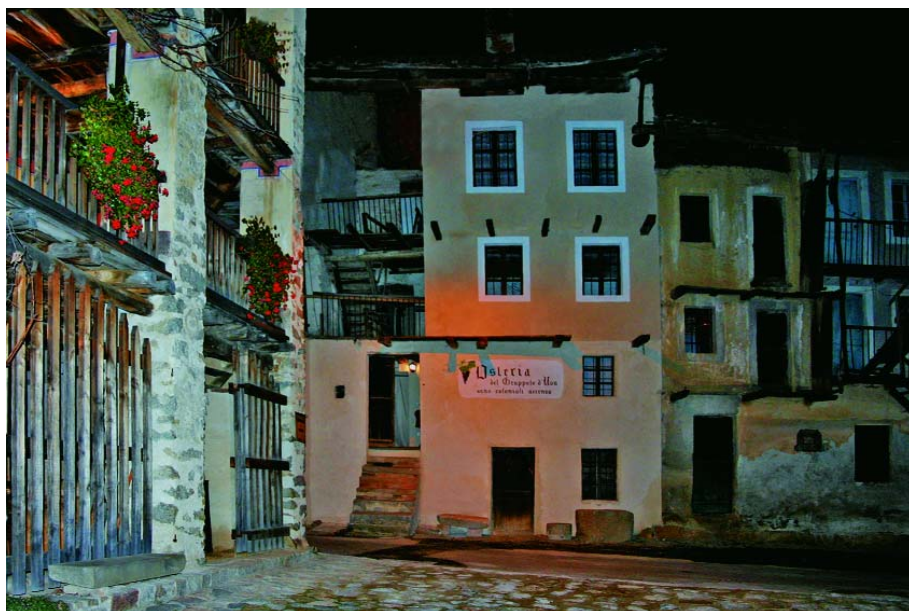
# L'osteria del grappolo d'uva

---

In questo edificio utilizzato anche per l'allestimento di mostre temporanee, è riproposta l'osteria, il luogo comunitario per eccellenza, dove gli uomini erano soliti ritrovarsi, soprattutto la domenica, a bere, a giocare a carte, a discutere le faccende riguardanti l'intera collettività di paese.

Spazio fisico e simbolico di incontro e formazione, era guardata con sospetto da chi vi scorgeva nient'altro che un luogo di perversione e abbruttimento.

Vi sono localizzati i laboratori e i locali archivio nei quali sono depositati i fondi documentari ed iconografici annessi al Museo che riguardano l'intero territorio del Mortigliengo. Questi fondi archivistici in gran parte donati dalla popolazione locale sono in rapido accrescimento e costituiscono un patrimonio documentario di sicuro interesse per lo studio delle vicende comunitarie.



*Veduta notturna dell'edificio annesso al museo*

## Ringraziamenti

Il Museo Laboratorio del Mortigliengo è stato realizzato con il coordinamento scientifico del DocBi-Centro Studi Biellesi, che ha curato il primo lotto dei lavori di recupero del fabbricato e di allestimento espositivo ed ha finanziato i primi interventi.

Alle spese di recupero e allestimento hanno contribuito economicamente la Regione Piemonte, la Provincia di Biella, la Comunità Montana “Prealpi Biellesi”, la Fondazione Cassa di Risparmio di Biella, il Comune di Mezzana Mortigliengo, la Pro Loco, il Rotary Club di Valle Mosso, che si ringraziano per il loro contributo.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Biella ha finanziato la ricerca sul territorio del Mortigliengo realizzata dal Politecnico di Torino per iniziativa del DocBi.

Sapori Biellesi ha promosso la produzione e la commercializzazione dell'olio di noce.

*L'apertura del Museo Laboratorio per le visite è garantita da un gruppo di volontari che hanno offerto la loro disponibilità per dare l'opportunità a tutti di visitare la struttura.*

*Ristampato in occasione dell'allestimento della mostra  
“Indagine su un habitat montano: il Mortigliengo fra XVI e XIX secolo”.*

*Fotografie di: Gianluca Boetto, Fabrizio Lava, Giovanni Vachino.*



**Apertura al pubblico:**

da giugno a ottobre ogni domenica e festivi dalle 14.00 alle 18.00

**Informazioni:**

**Comune di Mezzana Mortigliengo**

Tel. 015 742500

**Docbi - Centro Studi Biellesi**

Tel. 015 31463 - 015 7388393

**ATL del Biellese**

Tel. 015 351128