

“EREDITA’ CULTURALI IMMATERIALI E LINGUISTICHE”

Alta Val Susa - Unione Comuni Olimpici Via Lattea

MOSTRA:

I SAPORI TRAMANDATI DALLE DONNE

Ricette delle nostre valli

Luglio /Dicembre 2024



Abstract

Il progetto divulgativo dell’anno 2024 si inserisce in un più ampio contesto portato avanti negli anni, per preservare e tramandare la cultura immateriale del nostro territorio. Il tema che affronteremo è sulla alimentazione della popolazione delle valli montane.

L’attività espositiva estiva ed invernale è sintesi quindi degli accurati lavori di ricerca svolti nei mesi passati, restituiti attraverso diversi supporti: cartelloni, depliant, video e audio realizzati ad hoc.

Il fine ultimo dell’intero progetto rimane saldo: divulgare e valorizzare il patrimonio culturale materiale ed immateriale del territorio, preservare l’identità storica e linguistica dei suoi abitanti, mantenere salde e vive storia, tradizioni ed usanze locali.

Così come è stato per le scorse edizioni e gli scorsi lavori di approfondimento storico, la borgata presa in questione vuole essere esempio della vita rurale dell'Alta Val di Susa

Temi affrontati negli scorsi anni:

2018 Bousson 1850 -1950 – Usi costumi e tradizioni nel matrimonio

2019 Memorie storiche – Bousson 1850-1950 – Usi e Costumi nella vita dei bambini

2020 Eredità Culturali Immateriali - Storia della Comunità – Genealogie e Mestieri

2021 Scivola – Storia dell'evoluzione dalla slitta al Bob -

2022 Bousson Architettura 1695 . 2022

2023 Scrivere in guerra – Emozioni e racconti dei soldati Boussonesi 1915-1918 1942.1945

Programma operativo 2024:

Realizzazione di una mostra : I SAPORI TRAMANDATI DALLE DONNE- Ricette delle nostre valli

Questa mostra vuole essere un riconoscimento al ruolo cruciale delle donne nel conservare e tramandare le tradizioni

Con la loro fatica e la loro dedizione alla famiglia hanno contribuito a rendere vivibile un territorio duro ma bellissimo come la montagna.

Le donne percorrevano i dossi e i costoni a fare erba, lavoravano il latte per produrre burro e formaggio, “spazzavano” la stalla e pulivano le rogge che conducevano l'acqua per gli animali. D'inverno la sera si riunivano nelle stalle per filare e chiacchiere e far passare il tempo.

Il focolare della casa “la cucina “ era il regno esclusivo delle donne. Quasi nulla veniva comprato, tutto veniva coltivato, preparato e trasformato prevalentemente dalle donne. Quanta fatica si doveva fare prima di poter cucinare un “ pasto” per la famiglia.

TEMI ESPLORATI NELLA MOSTRA:

L'ALIMENTAZIONE

LA CUCINA

LA VERDURA

IL PANE

I FORMAGGI

IL BURRO

PIATTI UNCI

ALIMENTI SPECIALI E CONDIMENTI

ANTIPASTI E PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

DOLCI E GOFRE

I sapori tramandati dalle donne

RICETTE DELLE NOSTRE VALLI

L'alimentazione

La cucina tradizionale è un patrimonio che si trasmette di generazione in generazione. È un modo di vivere che si è affinato nel tempo, che ha saputo adattarsi alle diverse condizioni ambientali e sociali. In queste pagine, attraverso le ricette delle nostre valli, cerchiamo di raccontare la storia di un modo di vivere che è sempre più attuale e che ha ancora molto da insegnarci.






I sapori tramandati dalle donne

RICETTE DELLE NOSTRE VALLI

Il burro

La produzione del burro è un'attività che ha accompagnato l'uomo fin dall'inizio della civiltà. È un modo di vivere che si è affinato nel tempo, che ha saputo adattarsi alle diverse condizioni ambientali e sociali. In queste pagine, attraverso le ricette delle nostre valli, cerchiamo di raccontare la storia di un modo di vivere che è sempre più attuale e che ha ancora molto da insegnarci.






I sapori tramandati dalle donne

RICETTE DELLE NOSTRE VALLI

Piatti unici

La cucina tradizionale è un patrimonio che si trasmette di generazione in generazione. È un modo di vivere che si è affinato nel tempo, che ha saputo adattarsi alle diverse condizioni ambientali e sociali. In queste pagine, attraverso le ricette delle nostre valli, cerchiamo di raccontare la storia di un modo di vivere che è sempre più attuale e che ha ancora molto da insegnarci.










Verranno realizzati pannelli esplicativi per ogni tema affrontato, completi di fotografie dei piatti descritti.

Le ricette saranno venivano scritte, ma tramandate oralmente. Giuliana Armand nativa di Bousson, scrittrice di libri sulla tradizione e la cultura del nostro territorio, ha scritto le ricette, tramandate oralmente da sua nonna e sua madre, che verranno esposte nella mostra su grandi pannelli descrittivi.

Inoltre in esposizione verrà ricostruita l'ambiente della cucina d'epoca, con mobili tipici della valle: la piattaja, il tavolo, le sedie, i manichini con abiti originali d'epoca, ecc.

Realizzazione di un video:

Verrà realizzato un video con immagini degli anni '50 in cui si vedono le lavorazioni dei campi, per il grano, le patate, e gli orti.

Realizzazione di incontri /interviste ai componenti delle famiglie-

Per un confronto sui temi trattati nella mostra, per completarlo con le testimonianze dei cittadini.

Realizzazione di incontri didattici con la scuola primaria di Cesana Torinese.

Ci saranno delle aperture del museo dedicate a questi incontri con la scuola, cercheremo di preparare con loro uno dei piatti tipici più conosciuti.