

Tempi di percorrenza: 1 ora circa

Dislivello: 200 metri circa

Lunghezza: 4,4 km

Periodo consigliato: da aprile ad ottobre

Difficoltà: facile, lungo la nuova pista ciclabile e una pista forestale



Sasseglio: il mulino

La partenza è il delizioso nucleo abitativo di Sasseglio, caratterizzato da piccoli pertugi punteggiati di verde e di fiori e costruito intorno ad un bel mulino che è una delle poche strutture comunitarie integre rimaste in Valle Vigizzo.

Un tempo, vari paesi erano dotati di mulini, solitamente di proprietà privata, ma utilizzati a pagamento dalla comunità. Il Pollini, nel 1896 scrive: "(...) lavorano tutto l'anno e si paga una lira al quintale per fare macinare".

A volte, essi comprendevano anche il frantoio (pescta) per sfibrare la canapa (coltivata per produrre la tela da cà) oppure per frantumare i frutti oleosi, come le noci (dopo la cui spremitura restava una spessa scorza, panela, di cui i bambini erano molto golosi) e la faggiola, cioè il frutto del faggio dal quale si ricavava l'olio per il consumo domestico come complemento ai grassi animali oppure come combustibile per le lampade in luogo del petrolio, e anche il torchio che frantumava sommariamente castagne e ghiande le quali venivano poi macinate perché diventassero farina.

Qualcuno frantumava anche i fagioli.

Il prodotto da macinare veniva portato a dorso d'asino oppure sulla cadola dalle donne; in alternativa era il mugnaio a girare con il carro per procurarsi i clienti.

Funzionamento del mulino di Sasseglio

L'acqua necessaria ad azionare il mulino proveniva dal vicino torrente (rial) mediante un canale (rugia) che a volte era un'ardita opere di ingegneria, ricavata su pareti a picco.

L'acqua giungeva sulla ruota (di quercia o larice) sul cui albero, all'interno della parete, era fissata una ruota più piccola.

La vera e propria mulitura avveniva quando il grano veniva gettato in un imbuto quadrangolare (tramoggia) dal quale scendeva, scorrendo tra due mole di sasso, la cazzola, una sorta di paletta di legno agganciata a due cordicelle che, premuta contro la tramoggia, regolava il flusso del grano.

Ogni due mesi circa, il mugnaio doveva sottoporsi alla fatica di picà i mooi. Doveva, cioè, togliere dalla macina superiore la tramoggia per lasciare a nudo la macina stessa. Legava questa e la faceva ribaltare, perché con un apposito martelletto doveva incidere sulle facce troppo levigate dalle mole, per restituire rugosità in modo da stritolare il grano.

Coimo: la latteria sociale e il forno del pane nero

Proprio a lato del mulino, in direzione Ovest, prende avvio la strada che conduce a Coimo, un tempo sentiero in mezzo al bosco, oggi pista ciclabile asfaltata.

Giunti nella bellissima frazione di Coimo, collocato a solatio nell'estrema propaggine occidentale della valle e adagiato sulle pendici della catena che allinea le cime della sella dell'Alom e della Loccia di Peve alla cima più alta della Scheggia, osserviamo un territorio dai confini irregolari, sia a causa di condizioni naturali sia a causa delle lotte con i comuni vicini: basti pensare che la stazione ferroviaria si trova sulle pendici della catena montuosa opposta al paese.

Nel centro dell'abitato si trova la latteria sociale che funziona tuttora con modalità diverse.

Storicamente, essa univa diverse famiglie che raccoglievano il latte delle loro bovine nel periodo in cui esse non stavano sugli alpeggi, per lavorarlo in comune, ricavandone, con minor spesa, un prodotto migliore.

L'organizzazione era semplicissima: alla mattina e alla sera, ogni famiglia faceva pesare il proprio latte e la quantità veniva segnata su un registro e sul libretto familiare; ogni giorno lo si lavorava facendolo bollire in un grande recipiente (cauleria), a turno, per conto di un socio, secondo un ordine stabilito dalla quantità di alimento apportato. Ogni famiglia aveva indicato il proprio "dare e avere", cosicché a fine stagione veniva compensata la differenza in più o in meno pagandola in denaro. Tutti i prodotti e i soldi ricavati nella giornata, appartengono al socio di turno, ad eccezione del formaggio che rimane affidato al casaro fino a completa maturazione.

In prossimità della latteria, si trova il forno privato che, però, produce, con continuità e tecniche tradizionali il tipico "pane nero di Coimo", un pane di farina di segale rustico, rotondo e piatto, dalla crosta marrone molto scura e dalla pasta bruna: si produce con farina di segale integrale, farina di grano tenero, acqua, sale e lievito naturale, con una minima aggiunta di lievito di birra.

La produzione di questo tipo di pane, in passato aveva una sua motivazione economica dovuta al fatto che la farina bianca di frumento, prodotta in pianura, con il suo costo trasformava in un lusso per pochi il consumo di questo cibo.

In Vigizzo, come in tutte le aree di montagna, il pane veniva cotto solo un paio di volte all'anno nei forni comunitari: ecco perché la giornata destinata alla panificazione era anche un momento carico di significati rituali e augurali.

La produzione del pane dolce (crescenzin o credenzin), trae origine dall'abitudine di sfruttare il calore del forno dopo la cottura delle forme di pane e accompagnava quindi ogni panificazione: all'impasto di pane avanzato, si aggiungevano uva passa, noci, nocciole fichi secchi e si faceva un'unica forma piatta e larga.

Mozzio

Proseguendo verso Ovest, in direzione Mozzio, si è felicemente sorpresi dalle testimonianze della paziente laboriosità e dell'impegno degli abitanti di Coimo: campi terrazzati e sostenuti da muri in pietra a secco, un armonici insieme di spazi sapientemente integrati nell'ambiente naturale.

Nei campi, così importanti per l'economia del paese e difesi strenuamente contro le comunità vicine, i Coimesi coltivano anche il grano saraceno il quale valorizza i terreni di scarsa fertilità e viene seminato fra il grano e la segale, sotterrando il seme negli spazi lasciati vuoti dalle altre colture, per anticipare i tempi di raccolta. Esso, legato a fascetti, viene portato sul solaio per l'essiccazione. I resti della bulma (le foglioline triturate) e le pianticelle ridotte a ramoscelli secchi, amiaca, erano utilizzate come alimentazione per il bestiame. Il grano saraceno viene utilizzato come ingrediente speciale nella preparazione degli amiasc, sottili fogli di pastella cotti su una piastra di ferro, irrorati di burro fuso, salati e avvolti per essere consumati.

Il sentiero che conduce a Mozzio immette in un'area in cui si praticava l'arvaa, un particolare sistema di custodia turnaria delle capre, che consisteva nel condurle al serraglio, recinto delimitato da muretti e cancelli, dove venivano affidate a due sorveglianti che, a turno, le conducevano al pascolo, per poi ricondurle al serraglio a sera.

Sulla strada per Mozzio, a lato della trattorabile, desta particolare attenzione il lavatoio coperto, ancora oggi utilizzato (notizie e approfondimenti nel percorso "Fontane e Lavatoi").

Poco oltre i resti di un vecchio mulino riattato e abitato, fa capolino in mezzo al verde CONTADINA4, prima di giungere a Mozzio, frazione utilizzata dagli abitanti di Coimo per le attività agricole dove è possibile vedere i resti dell'oratorio di San Michele.

Di qui, è possibile tornare indietro facendo lo stesso percorso, oppure si può scendere a Cà Turbin, per proseguire in direzione di Marone, affascinante paesino in pietra abbandonato e diroccato.