

# COGNE

**BOLLETTINO DELLA BIBLIOTECA COMUNALE • BULLETIN DE LA BIBLIOTHÈQUE COMMUNALE**



**HIVER 2015 - N. 4**

## 2015 – Anno internazionale della luce

Il gruppo di lavoro che si occupa della realizzazione del giornalino della biblioteca, poiché il 2015 è stato proclamato dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite quale anno internazionale della luce e delle tecnologie basate sulla luce, ha scelto di dedicare le quattro copertine dell'anno del bollettino a questo tema, proponendosi di presentare foto paesaggistiche di Cogne che, ambientate nelle quattro stagioni, esprimano proprio attraverso "la luce" particolari messaggi emotivi.

Per la raccolta delle immagini, durante il mese di novembre, è stato lanciato un appello a tutti coloro che ritenevano di possedere degli scatti fotografici particolarmente interessanti, anche attraverso la pagina Facebook istituzionale del Comune. L'iniziativa ha riscosso un ottimo successo: gli scatti pervenuti sono stati più di 150.

Non è stato facile scegliere... Il gruppo di lavoro, tra le tante fotografie, ha individuato quelle che, a sua discrezione, rappresentano al meglio il messaggio di "luce" nel paesaggio. Una parte delle foto messe a disposizione hanno già trovato spazio nel calendario della biblioteca comunale stampato lo scorso dicembre.

Un particolare ringraziamento a tutti coloro che, pur non risiedendo stabilmente a Cogne, hanno collaborato a questa bella iniziativa e che, con i propri contributi, hanno testimoniato con quanto calore portano nel cuore la nostra valle, anche quando tornano nelle proprie città di residenza.

Su questo numero viene proposta una foto di Daniele Comiotto, raffigurante un particolare delle luminarie natalizie collocate in centro al Paese.

*Claudio Perratone*



**INTERNATIONAL  
YEAR OF LIGHT**

*Foto di Daniele Comiotto*

**Luminarie in piazza E. Chanoux a Cogne**

**STAMPATO SU CARTA RICICLATA**

# SOMMARIO

## 2 EDITORIALE

## 3 DAL COMUNE

Sentieri estate 2015  
Scuola di democrazia 2015  
15 anni fa...  
Commemorazione dei caduti...  
I Cognein a Strasburgo

## 12 DALLA MICRO

Festa d'autunno in microcomunità

## 15 DALLA SCUOLA

Garderie  
Scuola dell'infanzia

## 22 DALLE ASSOCIAZIONI

Batailles de reines  
Cogne protagonista a EXPO...  
Do ut des... Una svolta per la Casa dell'orologio  
S. Barbara, patrona dei Vigili del Fuoco  
Santa Barbara al Villaggio Minatori...

## 32 DALLO SPORT

Cronoscalata Valhontey – Rifugio Sella

## 33 STORIA E CURIOSITÀ

La cåtolla - Le vatsé apré la devétéya (suite)  
Le mucche dopo la devétéya (seguito)  
Vieille Cogne - La natura e il Dottor Grappein  
Una tradizione che dura da più di 100 anni...  
Pane al Genepey  
San Besso: ogni anno due appuntamenti...

## 47 PERSONAGGIO

Attilio Burland

## 50 A CACCIA DI RICORDI

## 52 RICETTE DI CUCINA

Lou réblec

## 53 TRAME DI INCHIOSTRO

Attilio Burland

## 54 LETTERE

Cogne in TV...  
L'ensemble vocal DeSideLa...  
Festa dei coscritti del 1995

## 62 DATE DA RICORDARE

Laurea, Anniversari, Nascite, Nozze, Decessi

## 66 DALLA PARROCCHIA

Inaugurazione dell'anno catechistico

## 68 VOLONTARIATO

I volontari e la colletta alimentare a Cogne

## 70 COGNE... IN PILLOLE



Hanno collaborato a questo numero:

Ass. Grappein Médecin Onlus – Ass. Musei di Cogne  
C. Bagnod – M. Boretta – C. Burland  
M. Caniggia Nicolotti – S. Celesia – L. Chamonin  
L. Charrance – D. Comiotto – Comitato Batailles de Reines di Cogne – G. Cutano – M. Danna  
N. Desaymonet – L. Focaraccio – Garderie – T. Ouvrier  
C. Pasquali Rigoli – C. Perratone – L. Perrod  
N. Rollandoz – Scuola dell'infanzia – L. Taruffi  
G. Teuwissen – E. Trento – T. Truc – Vigili del Fuoco volontari

Foto, disegni e documenti di:

S. Agostino – Ass. Grappein Médecin Onlus  
Ass. Musei di Cogne – M. Boretta – A. Brocard  
C. Burland – S. Celesia – L. Charrance – D. Comiotto  
Comitato Batailles de Reines di Cogne – M. Cortese  
G. Cutano – N. Desaymonet – L. Focaraccio – V. Foretier  
Garderie – T. Ouvrier – C. Perratone – L. Perrod – L. Rey  
P. Rey – Scuola dell'infanzia – G. Teuwissen – D. Truc

## COGNE

### N. 4 - HIVER 2015

#### Biblioteca comunale di Cogne

Direttore responsabile

**Michelle Meloni**

Aut. del Tribunale di Aosta

N. 5/95 del 26.5.1995

Grafica e stampa

**Tipografia Testolin Bruno - Sarre**

DICEMBRE 2015

La redazione di Cogne è aperta alla collaborazione di quanti vorranno con lettere, articoli, fotografie o semplici suggerimenti, contribuire alla stesura del bollettino.

La Direzione si riserva la decisione circa l'eventuale pubblicazione del materiale proposto.

Gli articoli inviati anche se non pubblicati non saranno restituiti. Tutti i diritti sono riservati.

Testi e fotografie contenuti in questo numero non possono essere riprodotti, neppure parzialmente senza l'autorizzazione dell'Autore e della Direzione.

## AUGURI DELLA REDAZIONE...

Tra i tanti regali che speriamo di scartare a Natale, ce n'è uno all'apparenza talmente piccolo da rischiare di passare inosservato. È un dono a dir poco tascabile, leggero e indossabile ad ogni occasione.

Si chiama spirito di aggregazione ed è quella disposizione d'animo che porta a cercare il contatto con gli altri, a integrarsi in un contesto diverso, a socializzare, magari facendo nuove conoscenze o provando nuove esperienze.

È aggregazione, ad esempio, quella che sperimentiamo in questo gruppo quando ci ritroviamo per confrontarci e raccogliere le idee sugli argomenti del prossimo numero del bollettino; è aggregazione quella che ci viene offerta nelle varie manifestazioni in paese, da quelle ludiche a quelle culturali, da quelle sportive a quelle folkloristiche.

Partecipare a queste occasioni ci permette di perpetuare il concetto di comunità intesa come identità collettiva che cresce, si trasforma, ma non dimentica le proprie radici, il proprio senso di appartenenza. Perché aggregazione significa dialogare, mettersi in gioco, smussare gli angoli, far convivere le differenze, avere una volta ragione e un'altra torto. Il tutto, senza perdere la propria individualità, il proprio essere speciale, ma vivendo momenti di integrazione, di presa di coscienza delle proprie capacità così come dei propri limiti.

Un buon proposito per l'anno nuovo potrebbe essere proprio quello di sfruttare o creare tante occasioni di aggregazione, a livello familiare quanto a livello più generale di gruppi eterogenei. A maggior ragione in un contesto di crisi come quello che continua a colpire la nostra società: unire le forze in questi tempi di difficoltà vuol dire andare incontro con più efficacia alla fine del tunnel.

È con questo auspicio che la redazione porge i suoi più sentiti auguri alla comunità di Cogne e a tutti i lettori per un 2016 ricco di soddisfazioni, e, soprattutto, di pace, armonia e misericordia.

*La redazione*

## SENTIERI ESTATE 2015

Anche quest'anno sono stati numerosi gli interventi di manutenzione sulla rete sentieristica della nostra valle.

L'Amministrazione comunale porge un sentito ringraziamento a tutti coloro che, ogni estate, con tanta passione e dedizione, prestano la propria opera per sistemare e rendere nuovamente agibili i numerosi itinerari compromessi dalle intemperie.

L'Amministrazione ringrazia, altresì, le strutture dell'Assessorato regionale dell'agricoltura e delle risorse naturali che, ogni anno, impegnano risorse finanziarie e umane per soddisfare le numerose segnalazioni che giungono dal nostro Comune.

A seguire, i lavori eseguiti durante l'estate:

**Servizio Forestazione e Sentieristica** dell'Assessorato agricoltura e risorse naturali:

- Manutenzione sentiero n. 8 - Ponte Tersiva-Passo Invergneux
- Manutenzione sentiero n. 6 - Cogne-Gimillan e rifacimento muretti Fon de Tsenté
- Rifacimento staccionate e ponticello itinerario n. 13 - Lillaz-Gollies
- Rimozione pietraia sull'itinerario n. 22 tra ponte Erfolet e bivio bivacchi
- Manutenzione sull'itinerario n. 8 dopo la caduta di massi verificatasi in occasione delle forti piogge di agosto
- Manutenzione con allargamento del piano di calpestio degli itinerari nn. 22C e 22D - Alpe Money-fondovalle e rifacimento guado
- Sistemazione della traversata Pianes-Petit Nomenon e sostituzione di tutti i vecchi cartelli con dei nuovi segnavaia con supporti in legno
- Valorizzazione zona sorgente di Valnontey, con rifacimento sentiero e posizionamento panchine (prossima estate)
- Posizionamento corde fisse nel canale all'altezza del Pian di Teppe
- Lavori sull'Alta Via n. 2: sostituzione corde fisse e rifacimento passerella al Col Lauson, variazione del tracciato all'altezza del Rifugio Vittorio Sella, con rifacimento del nuovo tratto che parte dietro all'edificio, manutenzione tratto da Teppe Londze al Brouillot.

Il Sig. **Maurizio Bracotto** ha provveduto, sulla base dell'incarico comunale, ai lavori ordinari di taglio erba, manutenzione, pulizia e sistemazione dei sentieri, montaggio e smontaggio dei ponti provvisori e alla risoluzione di problemi straordinari verificatisi durante la stagione (taglio piante, rifacimento muretti e passerelle, ecc.).

L'Associazione **Operazione Mato Grosso (OMG)**, movimento di volontariato educativo missionario, sulla base di un incarico comunale e come da 5 stagioni a questa parte, ha provveduto, a fine giugno, al taglio erba dei sentieri di una buona parte del territorio comunale.

La direzione Foreste ed Infrastrutture dell'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali ha, inoltre, consegnato durante l'estate n. 6 panchine.

Luciana Perrod



## SCUOLA DI DEMOCRAZIA 2015

Dal 9 all'11 ottobre 2015 si è svolta ad Aosta e Courmayeur la Scuola di democrazia, tenuta dall'Associazione Italia Decide e presieduta dall'On. Luciano Violante. Quest'anno il tema della Scuola verteva su *Territorio e Gestione del Suolo*, un tema di particolare attualità e che ricorre nel 15 esimo anniversario dalla tragica alluvione che ha colpito Cogne e la nostra regione. Tra i relatori dell'intensa attività formativa, oltre al Capo di Dipartimento nazionale della Protezione civile, Dott. Curcio, il Dott. Grassi, Direttore della Struttura di missione #ItaliaSicura e l'on. Ermete Realacci, Presidente della VIII Commissione Parlamentare Ambiente Territorio e LL.PP. della Camera dei Deputati. Alla Scuola hanno partecipato 80 giovani Amministratori locali (di cui 25 valdostani) provenienti da tutta Italia. L'appuntamento è stato un importantissimo momento di confronto fra diverse realtà. Per l'occasione ho portato la mia, seppure breve, esperienza nell'Amministrazione comunale di Cogne. Già in passato, altri Amministratori *cognein* avevano partecipato, fra cui il nostro Vice Sindaco Claudio Perratore. L'edizione 2015 della Scuola di democrazia si è basata sul lavoro di tre gruppi: i primi due di provenienza mista e il terzo fatto da soli valdostani. La scelta di lasciare il gruppo valdostano a sé è stata voluta per far sì che la nostra esperienza, anche a seguito dell'evento alluvionale del 2000, potesse essere portata all'attenzione di tutta la Scuola. Il lavoro svolto con gli altri Amministratori valdostani è stato molto utile, perché è stata occasione di confronto e di ricognizione sulle particolarità di ogni zona della valle. I temi emersi all'interno del gruppo e poi presentati agli altri partecipanti sono stati la necessità di una maggiore formazione degli Amministratori locali, da parte degli enti sovraordinati, e l'esigenza di una più efficace formazione rivolta ai cittadini nelle questioni di Protezione civile. Durante i lavori, si è più volte rimarcato quanto sia importante la memoria e cioè il conoscere bene gli eventi passati, nonché il tenere traccia dei loro effetti, anche grazie alle letture dei numerosi dati monitorati. Altrettanto importante è risultato l'impegno per un'attenta lettura del territorio, volto ad una sua approfondita conoscenza. L'evento alluvionale del 2000 è stato il *leit motiv* della tre giorni e, nonostante gli ingenti sforzi profusi in questi anni da parte della Regione per la realizzazione di numerose opere di difesa, è importante sape-

re che il rischio zero non esiste da nessuna parte. Per questa ragione, diventa fondamentale che, sia gli Amministratori, sia i cittadini siano coscienti dei rischi naturali, non solo idrogeologici, che interessano il nostro territorio ... questo è sicuramente un ottimo punto di partenza per lavorare in prevenzione. Durante l'ultima giornata, in collegamento via



Skype, ha raggiunto la Scuola il Ministro delle politiche agricole Maurizio Martina. Sei giovani Amministratori, fra cui il sottoscritto, sono stati scelti come portavoce per porre alcune domande di carattere nazionale al Ministro. Dalla Sicilia è arrivata la richiesta di ridurre il carico fiscale per il comparto agricolo, con la rassicurazione da parte del Ministro Martina che si sta lavorando per abolire l'IMU per i terreni agricoli. Dal Piemonte si è invece richiesto maggiore controllo nel contrasto al caporalato. L'argomento che ho voluto portare all'attenzione del Ministro è stato quello relativo alla sofisticazione alimentare dei prodotti italiani all'estero. Si tratta di un problema già noto, anche se meno conosciuta è la sofisticazione dei prodotti nello stesso territorio italiano. In molte regioni italiane, non è infatti raro trovare prodotti marchiati Fontina che non hanno nulla a che vedere con la Fontina. Questo lede la non facile attività agricola valdostana. Il Ministro ha dichiarato che è forte l'impegno del Governo su questa tematica e che proprio in merito alla Fontina, grazie ad un accordo con il portale di vendita e-bay, è stata sequestrata una partita di prodotti caseari che usavano impropriamente il marchio valdostano. In ogni caso, il Ministro ha ribadito che la battaglia è lunga e che dovrà estendersi non solo nel territorio dell'Unione Europea, ma a livello globale, proprio per tutelare uno dei maggiore *export* del *made in Italy*. Le considerazioni portate all'attenzione da parte dei gruppi di lavoro verranno consegnate al Governo italiano. Dunque un'opportunità preziosa per far sentire la voce dei piccoli comuni ai livelli "alti" del potere e, nello stesso tempo, per continuare a confrontarsi con le diverse realtà del nostro Paese.

Giuseppe Cutano

## “SONO LE COSE PEGGIORI A RENDERE LE COSE STRAORDINARIE” - 15 ANNI FA...

Era una mattina di 15 anni fa... 15 ottobre 2000!

A Cogne si sentiva solo la radio; il segnale TV era sparito, l'energia elettrica andava e veniva, i cellulari erano fuori uso.

Il GR1 di mezzogiorno era un "bollettino di guerra"... il giornalista RAI esordiva dicendo "*La situazione peggiore la sta vivendo la piccola Regione Alpina*" e, con questa frase, ai molti valdostani chiusi in casa e attaccati alla radio, si gelava il sangue. Chi ha vissuto in prima persona quei momenti dell'ottobre del 2000 non può dimenticare la tragedia che ha colpito la nostra Regione. Cogne, uno dei Comuni più feriti in tutta la Valle d'Aosta, ha avuto la fortuna di non contare vittime, ma, nonostante ciò, in tutti i *Cognein* questa vicenda resterà un segno indelebile nel tempo. Il nostro Comune ai piedi del Gran Paradiso, dopo giorni di pioggia, pioggia e pioggia, ne usciva trasformato e modificato per sempre. La conta dei danni ammontava a diversi milioni di euro e, all'indomani dell'evento alluvionale, tutto sembrava perso per sempre. Ma proprio in questa situazione di emergenza, lo spirito comunitario che anima noi *Cognein* da sempre è riuscito a dare il meglio di sé. I primi giorni, grazie ai miracoli di tanti Vigili del Fuoco volontari e di tutta la popolazione presente a Cogne, si è riusciti ad affrontare da soli la situazione, nonostante la strada per Aosta fosse praticamente devastata da frane ed erosioni e tutti i villaggi fossero profondamente colpiti.

Un'immane tragedia, mai vista a memoria d'uomo sul nostro territorio!

Dopo giorni di isolamento, fortunatamente, sono arrivati i soccorsi esterni e, grazie, in particolare, al Corpo dei Vigili del Fuoco di Trento, si è riusciti a riprendere il percorso verso la normalità. Un miracolo, che ancora oggi ci lascia increduli, permetteva l'8 di dicembre 2000 di partire con la stagione invernale.

Una citazione recita "*Sono le condizioni peggiori a rendere le cose straordinarie*"... così è stato per i *Cognein*.

Il Comune di Cogne, dopo 15 anni, per ricordare l'evento alluvionale, vuole porre l'accento sui rischi naturali presenti nei nostri territori di montagna. In questi anni, nel Comune di Cogne, come in tutta la Valle d'Aosta, sono stati realizzati moltissimi investimenti di protezione, ma è importante sapere che

il rischio zero non esiste. Tutti i cittadini devono continuare a coltivare una cultura di protezione civile per non farsi trovare impreparati in caso di nuove emergenze.

Ai genitori dei nostri bambini che non hanno vissuto l'alluvione 2000, vogliamo dire: *“trovate il tempo per raccontare loro cosa è avvenuto 15 anni fa, portateli a vedere le ferite e i segni ancora visibili di quell'evento, fate in modo che anche loro si rendano conto che vivono in un paese bellissimo, ma che, essendo un paese di montagna (con pendii molto forti), è potenzialmente soggetto a seri problemi di rischio idrogeologico”*.

Non vuole essere catastrofismo o terrorismo, ma educazione civica e conoscenza della realtà.

**Solo una comunità che conosce il proprio territorio è una comunità “adulta”, cosciente dei rischi che comporta vivere in un Paradiso sospeso fra montagne e torrenti.**

A 15 anni di distanza, l'Amministrazione comunale rinnova la propria riconoscenza verso tutti coloro che, in quei giorni particolarmente difficili, si sono impegnati in prima persona nei soccorsi per consentire alla comunità di superare uno dei momenti più complicati della sua storia.

Giuseppe Cutano



## COMMEMORAZIONE DEI CADUTI IN GUERRA E GIORNATA DELL'UNITÀ NAZIONALE E DELLE FORZE ARMATE

Il 4 novembre 2015, come ogni anno, l'Amministrazione comunale di Cogne ha voluto rendere omaggio ai *Cognein* caduti in guerra e a tutti coloro che hanno vestito, o ancora oggi indossano con fierezza, le divise delle Forze Armate della Repubblica Italiana.

Tale ricorrenza coincide con una data fondamentale per la storia nazionale: la vittoria della Prima Guerra Mondiale da parte del Regno d'Italia con la sconfitta dell'Impero Austroungarico a Vittorio Veneto e la firma dell'armistizio di Villa Giusti. La Grande Guerra, protrattasi per l'Italia dal 1915 al 1918, portò alla morte di oltre 600.000 soldati e 1.000.000 di civili, oltre al ferimento di centinaia di migliaia di giovani che crearono quella "generazione perduta" composta da ragazzi mutilati fisicamente, psicologicamente e moralmente, che in molti casi non riuscirono a riadattarsi alla vita civile. La Prima Guerra Mondiale fu un conflitto atroce, combattuto nelle trincee consumando gli eserciti giorno dopo giorno tra il fango, gli assalti, la penuria di cibo, l'incapacità di comprendere le vere ragioni di un conflitto voluto dai Governi europei della Triplice Alleanza e della Triplice Intesa, ma alieno alle necessità di coloro che concretamente stavano combattendo al fronte.

Risulta quindi doveroso rendere omaggio a tali uomini coraggiosi che hanno difeso la nostra Patria e la nostra libertà. E con essi vogliamo ricordare anche le vittime del secondo conflitto mondiale che dal 1939 al 1945 sconvolse l'Europa ed il mondo dimostrando sino a che punto possano spingersi la follia umana e la distruzione.

Nel 1916, mentre l'economia *cogneintse* si tramutava da agricola ad industriale, grazie all'acquisto dei giacimenti di magnetite da parte della Società Ansaldo di Genova impossibilitata a ricevere rifornimenti di materie prime via mare a causa del conflitto, molti giovani del paese partirono per il fronte italiano situato sul Carso e il Piave. Nello stesso modo, durante la Seconda Guerra Mondiale, molti *Cognein*, sebbene in gran parte non condividessero i principi mussoliniani, furono richiamati per combattere a fianco dei tedeschi in terribili campagne come quella di Russia del 1942. Altrettanti si impegnarono sulle

nostre montagne tra le fila partigiane per opporsi strenuamente ai nazifascisti o contribuirono al boicottaggio dei rifornimenti di ferro che da Colonna giungevano alle industrie belliche fasciste.

Credo sia inoltre doveroso ricordare che all'indomani della fine della Seconda Guerra Mondiale, quando l'Italia era in ginocchio ma piena di uomini di nobili principi e grande integrità morale ed intellettuale, i padri fondatori della nostra Repubblica inserirono tra i principi cardine della Costituzione l'art. 11: "L'Italia ripudia la guerra come strumento di offesa alla libertà di altri popoli e come mezzo di risoluzione delle controversie internazionali".

È pertanto nostro dovere rifiutare ogni forma di violenza ed intolleranza per preservare quei diritti tanto duramente conquistati da coraggiosi uomini e donne che hanno pagato con la propria vita il prezzo della libertà.

Eleonora Trento



## I COGNEIN A STRASBURGO VISITA AL PARLAMENTO EUROPEO

Il 15 dicembre 2015, una rappresentanza dell'Amministrazione comunale, in compagnia di un gruppo di *Cognein*, è stata in visita al Parlamento europeo a Strasburgo.

Un sentito ringraziamento all'On. Renata Briano, *habituée* di Cogne, e al suo collaboratore Cristiano Barattino per la speciale accoglienza riservata al gruppo.

Un'occasione per avvicinare l'Europa ai territori e i territori all'Europa !





## FESTA D'AUTUNNO IN MICROCOMUNITÀ

A volte una poltrona può diventare tutto il mondo.

Può diventare il proprio posto, l'unico luogo a cui si appartiene e da cui ascoltare il tempo che passa.

Scenario di ricordi che attraversano la mente, perché da vecchi si ricorda e si smette di costruire.

A volte però qualcosa o qualcuno può aiutare a rievocare quei ricordi, a farli rivivere, a rimettere in scena quelle emozioni.

Giovedì 22 ottobre abbiamo organizzato una festa in microcomunità per celebrare l'autunno.

Una festa dal sapore di caldarroste, panna montata e vin brulè, a cui hanno partecipato numerosi parenti, amici e istituzioni, scuola dell'infanzia e la pro loco (che ha dato una grossa mano per l'organizzazione).

Un pomeriggio trascorso tra le note delle due fisarmoniche di Maurizio e Federico.



Certo, non tutti hanno potuto ballare come una volta, ma riassaporare il gusto di quando si faceva festa sì.

Bei tempi quelli... vero Agnese?

*"Ah sì...!! Valzer, mazurca, polka tango e liscio. C'era una sala dove ballavano e non c'era altro che quello. Il dopolavoro, su a Colonna. Faceva almeno 200 pasti a pranzo e a cena, così mi ricordo! Erano quasi tutti veneti e bergamaschi che dopo il lavoro volevano ballare e allora chiamavano su le ragazze. Le donne non potevano andare se non accompagnate da uno o più uomini. Io ero fortunata perché avevo 5 fratelli maschi. Ci chiamavano per suonare, così io non avevo neanche bisogno dell'invito!"*

E lei, Dario, è stato contento di questa festa che abbiamo organizzato in microcomunità?

*"Certo! Mi è piaciuta perché intanto mi ha portato fuori dai pensieri che mi vengono in testa e poi, la gioia dei bambini!"*

Sì, perché i bimbi delle scuole dell'infanzia, così come già a carnevale scorso e in altri momenti dell'anno, sono venuti a trovarci accompagnati dalle maestre



e ci hanno anche raccontato una poesia e regalato un bellissimo disegno fatto tutto da loro.

*“A me quello che è piaciuto tanto sono state le castagne con la panna montata”, dice Lina. “Non le avevo quasi mai mangiate così, io le mangiavo col latte... Mi ricordo che un tempo a Gimillan eravamo 30 ragazzi. Poi arrivavano su anche quelli di Cogne e di Epinel.*



*Io avevo il fidanzato e quelle che non lo avevano, andavano a prenderle i ragazzi. E poi la fisarmonica. La fisarmonica c'era sempre. Altrimenti l'armonica. Adolfo Gerard la suonava benissimo.”*

Elsa invece da ragazza andava a ballare a Vens, sopra Saint-Nicolas. C'era un bar dove mettevano musica col giradischi e chi voleva poteva ballare.

Ecco poi che a Marisa si accende il volto, e ci racconta di quando a Rosta, nel Piemonte, a volte le capitasse di scappare dal duro lavoro dell'albergo di famiglia per andare a ballare. *“Venivano dei suonatori nella sala dell'albergo adiacente. Ed io, a sentire la musica e stare ferma in casa, non riuscivo. All'epoca il paese era ancora piccolo, ma nessuno diceva niente ai miei genitori. Quando la festa era finita riscappavo veloce dentro casa e loro non si accorgevano di niente. E sì, perché il proprietario di quell'albergo chiamava i suonatori come intrattenimento e li ripagava in vino. I soldi mica c'erano!”.*

Già, a quanto pare, perché fosse festa, il vino non doveva mancare mai, così come la fisarmonica. E ogni tanto... un po' di “ouassa”. Un po' di amici e di allegria.

E, a quanto pare, le vecchie buone abitudini non passano mai!

**L'animatrice  
Livia Taruffi**

## GARDERIE



*Martina*



*Raul*



*Eloisy*



*Tommaso*



*Viola*



*Manuel*

## GARDERIE

*Léon**Wessam**Valentina**Ayasse**Walid**Luna**Chloé*

## SCUOLA DELL'INFANZIA

*La Classe dei Ricci*

*Dietro da sinistra a destra*

Raphael Truc, Marius Chukr, Isabella Cuaz, Noah Marcoz, Ethan Berard, Helyn Clos, Gianni Fusinaz, Andrea Novali, Devis Cavagnet

*Davanti da sinistra a destra*

Riccardo Ciantela Franciseti, Nelly Piantella, Smilla Mariotti Cavagnet, Tommaso Charrance

## La Classe degli Scoiattoli



*Dietro da Sinistra a destra*  
Valerie Glarey, Mathias Perrod

*In centro da sinistra a destra*  
Andrea Gerard, Sophie Gerard, Laura Teppex, Alenie Benetti, Stefano Filippini

*Davanti da sinistra a destra*  
Celine Berard, Narijs Choukri, Federico Mei, Endri Perndreca, Joseph Jeantet



*Un pomeriggio in musica e allegria alla castagnata in microcomunità con i nonnini*



*Una bella castagnata all'aperto...*



*Uscita al Parco Passerin d'Entrèves  
alla scoperta  
del magico mondo delle api...*



*Progetto Patois: brevi racconti in patois,  
canti e danze con Liliana*



*Tutti in pista! Grazie alla scuola di sci  
per l'opportunità che ci ha offerto!*



*e visita al museo del Castello Baron Gamba...  
E siamo diventati piccoli artisti!*



*Anche quest'anno piccoli grandi artisti in scena*



*Babbo Natale è passato a scuola !!*

## BATAILLES DE REINES

Sabato 19 settembre 2015. Nel cuore dei prati di Sant'Orso si raduna una folla di curiosi ed appassionati per seguire l'abituale eliminatoria della Batailles de Reines. Come ogni anno gli addetti ai lavori si sono adoperati per diversi giorni al fine di garantire il corretto svolgimento della manifestazione che accoglie bovine ed allevatori provenienti dai comuni della valle centrale, accorsi nel prato di Sant'Orso per riuscire ad agguantare la qualificazione alla finale regionale del mese di ottobre, obiettivo davvero sempre più difficile. La selezione del bestiame e la preparazione delle bovine hanno raggiunto livelli altissimi, la fortuna nel sorteggio degli scontri quindi gioca sempre più un ruolo fondamentale nell'eliminazione. Ma quest'anno il colpo d'occhio dell'arena di Cogne è differente da quello che gli "aficionados" sono abituati a vedere. Le imponenti gradinate di legno, accanto alle quali è stata allestita l'arena, non possono passare inosservate. Sì perché quest'anno il comitato locale organizzatore, in accordo con l'Amministrazione comunale, ha voluto dare un tocco di festa in più alla manifestazione, montando per l'occasione quelle che in inverno saranno le tribune dello stadio del fondo, permettendo così agli spettatori, turisti e non, di assistere alla manifestazione comodamente seduti sulle gradinate con una visuale dei combattimenti sicuramente migliore. Anche la logistica dei parcheggi è stata rivista. Prati completamente sgombri da auto e camion, che ben si adattano al titolo di Perla delle Alpi attribuito dal 2011 alla nostra amata cittadina. Una piccola fattoria didattica è stata allestita alle spalle dell'arena per poter permettere ai bimbi, e non solo, di poter entrare in contatto con tutti gli animali che caratterizzano le nostre aziende agricole e meglio comprendere quella che è la vita nel mondo dell'allevamento. Come in ogni cambiamento organizzativo ci sono state critiche (dalle quali prenderemo spunto per migliorare negli anni a seguire) e apprezzamenti, ma possiamo sicuramente dire che alla fine della giornata il bilancio della manifestazione è stato sicuramente positivo. Sicuramente degna di nota la qualificazione per la finale regionale di Bandit di Bruno Jeantet, alla sua seconda qualificazione consecutiva, che garantisce al Comune di Cogne di essere rappresentato all'arena Croix Noire per il nono anno consecutivo. Auspicandoci che il rispetto per i nostri prati dimostrato

da noi agricoltori in questa giornata sia tale anche nei restanti 364 giorni dell'anno da parte di chi ne usufruisce in particolar modo nella stagione estiva e che chi di competenza si impegni a far rispettare quella che è la nostra più grande ricchezza turistico-agricola, vi invitiamo ad assistere all'eliminazione 2016.

**Comitato Batailles de Reines di Cogne**



## COGNE PROTAGONISTA A EXPO MILANO 2015

Non capita tutti i giorni di passare, nel raggio di qualche centinaia di metri, dalla Russia all'Argentina, passando per Vietnam, Giappone, Israele, Kuwait e tanti altri paesi ancora. Ma ad Expo, l'esposizione internazionale che quest'anno si è svolta a Milano, questo può succedere! E in questo contesto globale così importante, anche un piccolo paese ricco di cultura e tradizione come Cogne, può essere protagonista di alcuni eventi per un intero weekend. Venerdì 25 luglio, su invito della società Expo VdA, i bambini de *Lou Tintamaro Enfants* hanno infatti animato la cerimonia di inaugurazione dello spazio espositivo valdostano, ballando e suonando per un numeroso pubblico che, oltre alla bravura di bambini e ragazzi, ne ha apprezzato la resistenza sotto il sole ad oltre 30° C! Nei due giorni successivi, sabato 26 e domenica 27 luglio, i protagonisti sono stati i membri del gruppo *Lou Tintamaro* che, nel contesto del progetto *Vivaio di Voci* della FE.N.I.A.R.CO. (Federazione Nazionale Italiana delle Associazioni Regionali Corali) è stato selezionato dall'A.R.CO.V.A. (Associazione Regionale Cori Valle d'Aosta) per rappresentare la coralità valdostana. Nel weekend sono stati 6 gli spettacoli proposti al pubblico in coda per la visita al Padiglione Italia che hanno potuto assaporare suoni, balli e musiche del nostro paese.

Denis Truc



## DO UT DES...

### UNA SVOLTA PER LA CASA DELL'OROLOGIO

**A Cogne nasce l'Associazione culturale Grappein Médecin ONLUS**



Il 30 ottobre 2015 è nata a Cogne l'Associazione culturale Grappein Médecin ONLUS.

Obiettivo principale dell'Associazione è – tra tutte le testimonianze storico-artistiche e culturali presenti sul territorio di Cogne e della sua valle di cui l'Associazione ha a cuore il destino e intende promuoverne la valorizzazione – concorrere prioritariamente all'acquisizione, alla riqualificazione, al restauro, alla conservazione, alla gestione e alla fruizione della casa del dottor César-Emmanuel Grappein (Cogne, 1772-1855), altrimenti detta "Casa dell'orologio" e sita nel centro di *Veulla* (art. 5 dello Statuto).

In poche settimane, il sodalizio ha depositato e registrato presso l'Agenzia delle entrate l'Atto costitutivo e lo Statuto ed ha ottenuto il riconoscimento ONLUS (Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale); ha poi incontrato la popolazione (venerdì 11 dicembre 2015) e i turisti (sabato 4 gennaio 2016), ai quali ha spiegato come intende collaborare con il Comune di Cogne per recuperare il monumento.

Intanto, l'Associazione sta già raccogliendo fondi e contattando tutti coloro che di recente hanno promesso all'Amministrazione comunale il proprio apporto economico tramite delle donazioni, affinché possano, se lo desiderano ancora, procedere concretamente con il loro aiuto finanziario.

La sinergia tra il Comune di Cogne e l'Associazione converge nel restauro e nella valorizzazione dell'immobile.

Quale utilizzo per quella che è stata definita più volte come la "Maison de la Culture de Cogne"?

Le idee sono state diverse e il tempo e l'apporto di tutti coloro che fin qui hanno voluto aiutare l'Associazione nel pensare la destinazione d'uso dell'edificio, attualmente convergono sull'ideazione di una "Maison du savoir": la casa del "sapere" (o dei "saperi") di Cogne; beninteso, ogni ulteriore idea potrebbe essere accolta.

Per "sapere" intendiamo non solamente la valorizzazione di tutte le caratteristiche storiche ed etnografiche (radici, usanze, costume, tamburo...)

di Cogne, ma anche delle sue eccellenze quali possono essere i prodotti della tradizione gastronomica... ma non solo (mécoulin, crema di Cogne, motsetta...).

Probabilmente, dunque, il piano terra e il primo potrebbero essere riservati ad attività espositive ed informative che si possono creare con la collaborazione di tutti gli esperti del settore, il secondo a spazio museale dedicato alla figura del dottor Grappein, ricca di "misteri ed enigmi", quindi il terzo a sala polivalente legata alle attività della casa, l'ultimo quale sede dell'archivio storico comunale e del fondo Grappein. Nell'area esterna potrebbe trovare spazio una piazzetta per attività all'aria aperta oppure una struttura prefabbricata per attività "della casa" (corsi, incontri,..) rivolte prevalentemente ai turisti.

Indubbiamente, per portare avanti un progetto così complesso ci vorranno molti anni e, soprattutto, fondi, tanti, tantissimi fondi...

Per questa ragione abbiamo bisogno dell'aiuto di tutti i *Cognein*. Non solo di loro ovviamente... ma di tutti. All'ordine del giorno, infatti, le idee sono indirizzate, per esempio, al microcredito dal basso o finanziamento collettivo (ossia il "crowdfunding"), alla raccolta di fondi privati, donazioni, progetti europei...

Il cammino è lungo e la voglia di restituire a Cogne un monumento importante e da sempre sottovalutato - ma anche un indubbio indotto turistico-culturale - è tanta.

Chiediamo dunque a tutti i *Cognein*, in uno spirito collaborativo votato alle tradizionali *corvées*, dove è l'unione e la collaborazione di tutti che fa la forza, di voler sostenere il progetto e di pubblicizzarlo tra i conoscenti e i turisti. Il passaparola è essenziale, la collaborazione è auspicata.

Intanto, le coordinate bancarie per i versamenti; **non ci sono cifre minime** (è superata la richiesta della somma minima di 100 euro, così come veniva inizialmente indicato!); **ciascuno può donare quanto crede**; la trasparenza nell'utilizzo dei fondi è indiscutibile.

**BANCA DI CREDITO COOPERATIVO VALDOSTANA**

**IBAN: IT90B0858731550000030150760**

**intestato a: Associazione Grappein Médecin ONLUS -**

**38, rue Bourgeois, 11012 COGNE (Valle d'Aosta)**

**causale del versamento: Recupero della Casa dell'orologio di Cogne**

Tutti coloro che effettuano versamenti tramite bonifico bancario potranno



Grazie a Michael Cortese che, con la tecnica dei *rendering*, ci ha mostrato come potrebbe apparire la Casa dell'orologio una volta restaurata



giovare, in sede di dichiarazione dei propri redditi, dei benefici fiscali di cui gode ogni erogazione liberale eseguita in favore di ONLUS (detrazione ai sensi dell'art. 15, comma 3, l. n. 96/2012 oppure deduzione ai sensi dell'art. 14, comma 1, d.l. n. 35/2005).

Comitato esecutivo: Mauro CANIGGIA NICOLOTTI (Direttore), Claudio PERRATONE (Vice Direttore), Joël GERARD (Segretario), Denis TRUC (Tesoriere), Consiglieri: Eleonora TRENTO, Stelio MUCCI, Massimo GRAPPEIN, Massimo RUFFIER, Giuseppe CUTANO.

**La quota annuale di adesione all'Associazione è stata fissata in euro 20,00.**

Per versare la propria quota di adesione all'Associazione o per effettuare eventuali donazioni, è possibile procedere in via autonoma tramite bonifico bancario (i versamenti in contanti presso gli sportelli BCC sono esenti da ogni tipo di commissione e spesa) oppure contattare i componenti il Comitato esecutivo oppure rivolgersi allo sportello del Consorzio operatori turistici in piazza E. Chanoux.

L'adesione all'Associazione non comporta alcun obbligo specifico, né alcuna responsabilità particolare, è solo un modo per dire che si vuole sostenere questa importante sfida e darci una mano concreta!

Come indicato nello Statuto dell'Associazione (art. 37), consultabile sul sito internet, laddove l'Associazione dovesse un domani sciogliersi, il patrimonio residuale della medesima sarà devoluto ad altra organizzazione non lucrativa di utilità sociale con finalità analoghe o a fini di pubblica utilità... quindi nulla andrà perso!

Ogni informazione è reperibile sul sito - [www.grappeinmedecin.eu](http://www.grappeinmedecin.eu)  
sulla pagina Facebook - [www.facebook.com/grappein](https://www.facebook.com/grappein)  
sulla pagina Twitter - <https://twitter.com/Grappeinmed>  
o telefonando ai numeri [339-3574718](tel:339-3574718) - [347-4744329](tel:347-4744329) o scrivendo a [grappein.cogne@gmail.com](mailto:grappein.cogne@gmail.com)

**Contiamo sul vostro aiuto!**

**Associazione Grappein Médecin ONLUS**

## S. BARBARA, PATRONA DEI VIGILI DEL FUOCO

S. Barbara, nata nel 273 d.C. in una provincia dell'Impero Romano, oggi Izmit in Turchia, morì nel 306 d.C., quando il padre, di religione pagana, la denunciò, perché divenuta Cristiana, al magistrato romano che, in quel tempo di persecuzione, la condannò a morte per decapitazione, prescrivendo che la sentenza venisse eseguita proprio dal genitore, dopo 2 giorni di feroci torture. La leggenda vuole che, durante la flagellazione, le verghe si trasformarono in lunghe piume di pavone (quelle che vengono raffigurate nelle immagini della santa), ma poi venne comunque torturata col fuoco e le furono tagliate le mammelle. Dopo due giorni il padre procedette quindi alla decapitazione, ma fu immediatamente colpito da un fulmine, interpretato oggi come una punizione divina per il suo gesto.

Viene festeggiata dalla Chiesa Cattolica e Ortodossa il 4 dicembre. S. Barbara è considerata la protettrice contro i fulmini ed è invocata contro la morte violenta e improvvisa per fuoco.

Ecco perché è la Santa protettrice anche dei Vigili del Fuoco e, come tutti gli anni, nella ricorrenza del 4 dicembre, il nostro gruppo si ritrova a festeggiare. Quest'anno la nostra festa, preceduta dalla Santa Messa per ricordare i nostri compagni che sono andati avanti, è stata arricchita della presenza di un gruppetto di ragazzi di età compresa tra i 14 ed i 16 anni. Sono 7 aspiranti pompieri che emulano le gesta dei grandi. Durante l'anno partecipano alle prove che vengono fatte periodicamente dai Vigili volontari per non perdere l'abitudine nel praticare certe procedure o nell'utilizzo dei mezzi che abbiamo a disposizione per svolgere al meglio gli interventi di qualsiasi natura.

Questa nuova realtà di giovanissimi è linfa per il nostro Gruppo, che tutti gli anni vede andare in pensione qualche volontario che per raggiunti limiti di età diventa Vigile di supporto, indispensabile nel portare la sua esperienza negli interventi rimanendo nelle retrovie. Quest'anno è toccato ad Alfredo Grappein che, sicuramente, continuerà ad accompagnarci e a trasmetterci tutta l'esperienza maturata in tanti anni di volontariato attivo.

Nel 2016 il gruppo festeggerà i 130 anni di attività. Era il lontano 1886 quando venne fondato il gruppo di Cogne e l'intera comunità l'anno prossimo si troverà a festeggiare un traguardo importante. Sarà sicuramente un anno

importante per il gruppo, ma noi vorremmo che fosse condiviso con l'intera comunità ed è per questo che stiamo organizzando un evento indimenticabile che solo grazie all'aiuto di tutti potremo realizzare. In primavera, magari con il prossimo numero di questo bel giornalino, vi aggiorneremo sugli sviluppi di alcune idee già in cantiere.

Auguriamo a tutti i nostri concittadini un Felice Natale ed un Sereno 2016.

#### Il gruppo dei Vigili del Fuoco volontari di Cogne

#### Preghiera dei Vigili del fuoco

*Iddio, che illumini i cieli e colmi gli abissi,  
arda nei nostri petti, perpetua,  
la fiamma del sacrificio.*

*Fa più ardente della fiamma  
il sangue che scorre nelle vene,  
vermiglio come un canto di vittoria.*

*Quando la sirena urla per le vie della città,  
ascolta il palpito dei nostri cuori  
votati alla rinuncia.*

*Quando a gara con le aquile  
verso Te saliamo,  
ci sorregga la Tua mano piagata.*

*Quando l'incendio, irresistibile avvampa,  
bruci il male che si annida nelle case degli uomini,  
non la ricchezza che accresce la potenza della Patria.*

*Signore, siamo i portatori della Tua croce,  
e il rischio è il nostro pane quotidiano.*

*Un giorno senza rischio non è vissuto,  
poiché per noi credenti la morte è vita,  
è luce: nel terrore dei crolli,  
nel furore delle acque,  
nell'inferno dei roghi.*

*La nostra vita è il fuoco,  
la nostra fede è Dio  
Per Santa Barbara Martire.*



## SANTA BARBARA AL VILLAGGIO MINATORI: UNA TRADIZIONE RINNOVATA dopo 36 di assenza nel calendario degli appuntamenti

Venerdì 4 dicembre 2015, per la prima volta dopo 36 anni, si è rinnovata la tradizione della festa di Santa Barbara al Villaggio Minatori di Cogne.

Le miniere di Cogne stanno poco a poco rinascendo grazie alle iniziative portate avanti dall'Amministrazione comunale, dalla Regione e dalla Cooperativa Mines de Cogne. Quest'ultima ha voluto dare la possibilità a più di 50 ex-minatori di ritrovarsi per un pranzo di Santa Barbara presso il ristorante La Mine, al Villaggio Minatori. La festa si è prolungata fino alla sera, con canti e fisarmoniche, intervallati dai racconti emozionanti di chi ha lavorato e sempre conservato un forte legame con la miniera e con i compagni di lavoro.

Per la Cooperativa è stata la reale ricompensa di un anno intero dedicato alla manutenzione, ai monitoraggi e alla preparazione del futuro delle miniere di Cogne. Mai ci saremmo aspettati un tale successo! Per una giornata intera siamo stati travolti dall'emozione e dall'aria di festa grazie ai minatori, che ci sentiamo di dovere ringraziare dal profondo del cuore per il loro lavoro passato e per volere tutt'ora condividere la nostra passione per la loro miniera.

**Guy Teuwissen**

**Presidente della Cooperativa Mines de Cogne**



## CRONOSCALATA VALNONTÉY - RIFUGIO SELLA

Una telefonata da parte del promotore del nuovo circuito di gare in montagna intorno al massiccio del Gran Paradiso denominato poi "Gran Premio Gran Paradiso" ed ecco che si realizza subito quello che era solo un desiderio, ricordare un uomo che al Lauson aveva lasciato il suo cuore e gli anni più belli della sua vita, papà Pierino.

Un incontro, una cena fra persone amanti del pensiero e della vita alpina e prende forma la Prima Edizione della Cronoscalata Valnontey - Rifugio Sella; una gara, ma io direi più una festa fra tutti coloro che amano lo sport e la convivialità alpina.

La collaborazione per la buona riuscita della manifestazione da parte di Jean Mappelli, della Società Guide Alpine, della Pro Loco e dei Guardia Parco della valle di Cogne e di tutti gli amici del Lauson, è stata davvero encomiabile e soprattutto carica di entusiasmo trasmessa poi a tutti coloro che domenica 20 settembre scorso hanno partecipato all'evento, e a tutti quelli che in quella giornata hanno festosamente percorso la mulattiera messa a nuovo grazie al Progetto Giroparchi.

Gli iscritti sono stati numerosissimi, con una partecipazione eccezionale dei *Cognein*. La giornata è continuata festosamente con un pranzo preparato dai gestori del Rifugio, Famiglia Mappelli, i quali, come al solito, non si sono smentiti e ci hanno servito un pasto abbondante e gustosissimo.

Sono seguite poi le premiazioni e, con le fisarmoniche dei gemelli volanti Fabien e Sebastien, i festeggiamenti si sono protratti fino a tarda sera conclusasi con una altrettanto gustosa cena presso il Ristorante Valnontey.

Ringraziando tutti coloro che hanno partecipato alla prima edizione della Cronoscalata Valnontey - Rifugio Sella, sia come atleti che come volontari per la preparazione dell'evento, ci auguriamo di rivederci ancor più numerosi il prossimo anno.

Massimo Boretta



## LA CÂTOLLA A CURA DI T. OUVRIER

### PE MENTENÌ NOUTROU PATOUÉ



### SUITE: LE VATSE APRÉ LA DEVÉTÉYA

E apré la devétéya, la montagne reste belle **pataneuya** canque la nét vegnéye la troussé avouéi sa dzenta quevèâta biantse: pamai le vatse a la réjouire avouéi la mezeucca de leo carò, pamai én fi d'èâba vèâta, pamai na fie; picque to sec è le péire, le **labiàs**, le **tchappé**, le **djavinéire**... mooutron leo vezadzou gris, pamai ren que le fazèye aparéitre tchicca pi dzèn. To l'è sombrou, to l'è qué, djeustou de ten-z-en ten caque bétche souvadze pason a veul tsèâtsé de petchoù révench p'enléveti na méya leo fan.

É di vatse que n'é té?

lora pamai ten de tren, to de suite ba i veulladzou, de pequé n'a a revenché: én moué de prò son restò fran dret è dezò lou gro véis caitsouza de fréque l'a répouignù è l'a cou to lou récò que l'a pamai caze gneun que lou séye; d'alé bèâdjé l'a pamai bezouèn: l'a lou fi que baille la scoussa p'**abouqué**.

Que de baggue l'en tsandzà!

D'atre co... l'avé le mayèn a le-z-atendre, si mayèn que iorra se véyon gnanca mai, catsà tui pe lou bouque, entourò d'èôtché è de bouésòn.

D'atre co, pe to lou mé de sétembrou, leo tònén révivre apré la solitudde dou tsatèn. Djecque l'ére pamai coumme de fôyé: le dzônò tejoù pi queôte, le-z-ombre qu'avanchén, de soulaill picque pouca é l'èâba bièn ruinaye dou frét é de la dzalò. Én beuttave fooura tèât lou matén coque la rouzò l'avé na méya réseyà é én **embouave** veutchou la véprò, **l'étéla dou bon bèâdjé** luiyé veutchou dén lou chil. Pa de pouze de marena: én vâdave to lou dzô. Le bèâdjé l'avén bièn mouèns da fare, pamai ten a ayé, le vatse calén dzô apré dzô é salle pi **peâtensive** l'éren dza belle **agotta**, parai picque pouca de lasé a fare.

Véa la fén de settembrou to l'ére pecò é cou le mayèn restén tóna soulet. Belle pe le bétche l'ére lou moumàn de se rémaché tché leo. Méi caque-z-eure pe dzô l'avé cou de pequé pe defooura: lou récò ou bô di ru, pe le **tseveuillòn**, pe le **limòn** é le **tsempan-ne** é cou lou **récouzén** fréque é véât... É l'ére dzen véire pe totta la campagne de petchoù boudjot de vatse avouéi leo bèâdjé que le vâdave a la souye.

É tchicca dapeâtôt l'avé cou le féye: ieunna apeuillaye avouéi na côda a én piquet piantò dén lou téréen é le-z-atre alentò avouéi leo-z-agné bièn sevèn atacò ou tétét. É le tchévre cou vià pe le vaccou canque lou téréen seusse itò dû dzalò.

A fôse belle pe leo l'avé caitsouza de bon: la **bréille** pe le tsan vangnà a biò. Adòn, l'avé pamai lou danjé que l'eussan derasinaye è a tchicca de goûmandize l'avén bén cou drét leo étot apré totta na sézòn a pequé maque de crouaya pateurra.

Méi arévave veutchou lou mé de novambre é to sen vegné tejoù pi ros, tejoù pi seque: l'ére arèvò lou moumàn de beutté a beu, poure bétche pe choué més catsaye ou créi beu...



## LA CÂTOLLA A CURA DI T. OUVRIER

### PER MANTENERE IL NOSTRO PATOIS

#### SEGUE: LE MUCCHE DOPO LA DEVÉTÉYA

*(traduzione letterale dal patois)*

E dopo la “svestizione” l'alpeggio rimane nudo fino a quando la neve verrà a ricoprirlo con la sua bella coperta bianca: non più le mucche a rallegrarlo con la musica dei loro campanacci, non più un filo d'erba verde, non più un fiore; solo più tutto secco e le pietre, i lastroni, le pietraie, i pendii sassosi mostrano il loro volto grigio, non c'è più nulla che li faccia apparire un pochino belli. Tutto è oscuro, tutto è muto, solo ogni tanto qualche animale selvatico passa veloce a cercare piccoli avanzi per alleggerire la sua fame.

E delle mucche che ne è?

Oggi poche storie, subito giù al villaggio: da mangiare ce n'è d'avanzo. Molti prati sono rimasti non falciati e sotto il secco qualcosa di fresco è rispuntato e c'è ancora tutto il secondo fieno che quasi più nessuno taglia; di andare a pascolare non c'è più bisogno: c'è il filo che dà la scossa e le tiene ben rinchiuso.

Quante cose sono cambiate!

Un tempo... c'erano le baite ad aspettarle, quelle baite che ora non si vedono quasi più, nascoste tutte nel bosco, circondate da ortiche e da cespugli...

Un tempo, nel mese di settembre, esse tornavano a rivivere dopo la solitudine dell'estate. Certo non era più come in primavera: le giornate sempre più corte, le ombre che avanzavano, di sole solo più poco e l'erba rovinata dal freddo e dalla brina.

Si mettevano fuori tardi le mucche al mattino, quando la rugiada si era un po' asciugata e le si riportava presto in stalla la sera: la “stella” del buon pastore (Venere) brillava presto nel cielo.

Non la pausa pranzo: le si teneva fuori tutto il giorno.

I pastori avevano molto meno lavoro: poco da mungere, le mucche diminuivano di latte giorno dopo giorno e quelle già pronte a partorire non ne avevano già più, quindi poco latte da lavorare.

Verso la fine di settembre tutto era mangiato e anche le baite restavano di nuovo sole.

Anche per le bestie era giunto il momento di far ritorno a “casa”.

Per qualche ora al giorno c’era ancora da mangiare fuori, sui terreni più disagiati (tseveuillòn, limòn, tsempan-ne) e anche l’erbetta fresca rispuntata dopo lo sfalcio.

Ed era bello vedere un po’ ovunque nella campagna piccoli gruppi di mucche con il loro pastore che le custodiva nella zona pascolo.

E c’erano le pecore: una legata con una corda ad un paletto piantato nel terreno, le altre intorno e ognuna con i suoi agnellini sovente attaccati alle mammelle.

E le capre ancora in giro negli incolti fino a quando il terreno non fosse duro gelato. Finalmente anche per loro c’era qualcosa di buono: i germogli verdi nei campi seminati a segala, allora non c’era più pericolo che li avessero sradicati e a un po’ di ghiottoneria avevano pur diritto anche loro dopo tutta una stagione a mangiare del magro foraggio.

E arrivava il mese di novembre: ovunque tutto più rossiccio, tutto più secco... Era giunto il momento di tenerle in stalla, povere bestie!



## LA CÂTOLLA A CURA DI T. OUVRIER

### DÉN LA CÂTOLLA NOU BETÈN

#### Sé co dén la câtolla nou betèn:

<b>Patanù/eya</b>	nudo/a
<b>Labiàs</b>	terreno ricoperto da lastroni di pietra
<b>Tchappé</b>	pietraia composta da grossi massi
<b>Djavinéire</b>	ammassi di detriti ghiaiosi lungo i fianchi delle montagne
<b>Abouqué</b>	tenere le mucche entro la zona stabilita come pascolo
<b>Emboué</b>	rientrare le mucche in stalla
<b>Etéla dou bon bèâdjé</b>	primo astro (Venere) a illuminarsi la notte. Era detto “buon pastore” colui che teneva le mucche al pascolo fino a vederlo brillare
<b>Pèâtensiva</b>	mucca che partorisce presto, in genere a inizio novembre
<b>Agot/ta</b>	bovini senza latte (vitelli, manze, mucche appena prima di partorire)
<b>Tseveuillòn</b>	canaletti praticati sui dossi dei prati per permettere un’irrigazione uniforme
<b>Limòn</b>	scarpata erbosa nei terreni terrazzati
<b>Tsempan-na</b>	bordo erboso intorno ai campi
<b>Récouzén</b>	esile erbetta che ricresce dopo il secondo taglio di fieno (in montagna)
<b>Bréille</b>	germogli verdi della segala

## VIEILLE COGNÉ

RUBRICA A CURA DI MAURO CANIGLIA NICOLOTTI

## LA NATURA E IL DOTTOR GRAPPEIN

La curiosità per tutto ciò che lo circondava rendeva César-Emmanuel Grappein un famelico divoratore di conoscenza e lo poneva ad essere un “miglioratore” della società in cui viveva; e la natura rientrava certamente tra i suoi mille interessi; *L'homme n'est malheureux que parce qu'il méconnaît la nature.*

Per quanto aborrisse la patata ed anche la vigna (quest'ultima a causa della piaga dell'alcolismo, però) o avesse nelle sue corde il progetto di trasformare parti di territorio al fine di far costruire strade (ma nel rispetto dello stesso), Grappein era tutt'altro che insensibile alla Natura. Apicoltore, amante degli animali (molti dei quali erano ospitati in casa sua), a lui, per esempio, (grazie ai suoi studi di botanica) si devono l'introduzione in Valle d'Aosta della robinia o acacia, la lotta contro l'eccessivo disboscamento e la protezione dei camosci e degli stambecchi.

In Savoia si erano innamorati della zona da tempo, dato che il principe Ferdinando, duca di Genova, incuriosito, era salito a Cogne nel 1841. Il suo interesse, certo, erano i ricchi giacimenti di magnetite, ma sicuramente non si lasciò scappare il paesaggio di una valle inesplorata ed affascinante. Fu così che tornò in zona con suo fratello, Vittorio Emanuele II, re di Sardegna e futuro primo re d'Italia.

Nel 1850 essi salirono nella vallata e Sua Maestà rimase talmente colpito, che da allora Cogne rappresentò la sua tappa estiva per le cacce reali.

Intanto, nella sua incessante ricerca, Grappein si occupava anche di meteorologia e di osservazione del cielo: ... “l'arcobaleno, anche doppio, annuncia pioggia” ...; ... “se i galli cantano la sera o in ore *extraordinaires* è segno di pioggia” ...; ... “un inverno molto nevoso promette un'annata fertile” ...; e altre osservazioni ancora, tra le quali spunta un curioso *Les apparences de deux ou trois soleils sont des indices de neige et de froid.* L'apparire di due o tre soli? Curioso.

Chissà, forse Grappein aveva potuto assistere ad Aosta ad un fenomeno eccezionale che negli annali scientifici fu celebrato come “celebre”.

Il 6 dicembre del 1799, sul cielo della città si produsse un evento particolare la cui notizia fu battuta a livello internazionale e provocò un certo scalpore. Alle 10 del mattino si formarono intorno al Sole due finti soli della stessa grandezza sebbene di minor intensità; uno dei due presentava una coda che ricordava la forma di una spada... Dopo un'ora essi formarono un semicircolo al cui centro si presentava la vera stella; successivamente si formarono altri sei semicircoli uno sopra l'altro i quali poi scomparvero e lasciarono i primitivi due “soli” che sparirono a loro volta solo verso le 16...

Si trattava di un bellissimo parelio: un fenomeno ottico atmosferico suggestivo e spettacolare causato nell'atmosfera da cristalli di ghiaccio presenti nei cirri. I cristalli fungono da prismi rifrangendo la luce solare in diverse direzioni.

Non si può escludere che Grappein avesse avuto modo di osservare tale fenomeno dato che in quel periodo dimorava in città per studiare al Seminario. Altro ancora. Ritenendo l'agricoltura *le premier des arts, cette puissance créatrice qui fournit à tout l'existence*, Grappein auspicava la costituzione di una Società di Agricoltura; nel 1842, il Re fece istituire ad Aosta il *Comice agricole*.

Canali d'irrigazione, miglorie, sviluppo - perfino l'idea di acquistare una trebbiatrice - erano tra i tanti progetti perseguiti da Grappein. La trebbiatrice, che egli cita in un documento del 1853, era in assoluto all'avanguardia per quei tempi. Così come lo era anche la sua visione sulla necessità di preservare la natura e, soprattutto, gli stambecchi e i camosci.

A tale proposito, il dottore non fu contrario al fatto che nel 1821 il Re di Sardegna avesse istituito nella zona una riserva di caccia a proprio uso; ciò, a suo dire, poteva preservare la fauna da una caccia indiscriminata che stava causando la scomparsa degli stambecchi e dei camosci. Sembra, inoltre, che le richieste fatte negli anni successivi dallo stesso Grappein e finalizzate alla creazione di un'area di protezione, furono ascoltate in alto loco. Nel 1856, infatti, il Re istituì nella zona la Riserva Reale di caccia del Gran Paradiso, istituzione che nel 1922 si trasformò nel moderno Parco Nazionale del Gran Paradiso.

## UNA TRADIZIONE CHE DURA DA PIÙ DI 100 ANNI, QUELLA DELLA FAMIGLIA JEANTET

Nel lontano 1898, Giuseppe Jeantet, tornato a Cognac dopo la sua prigionia in Massaua (Africa), sposò Candida Burland. Verso il 1900 comprò da Giuseppe Charranche la casa detta dei Perret, situata nel cuore del villaggio di Montroz. Una delle stanze dell'edificio era adibita alla lavorazione del formaggio e qui c'era anche un forno... la sua data di costruzione pare risalire alla fine del 1800.

Lì, insieme alla sua famiglia, Giuseppe diede inizio alla tradizione della cottura dei pani, un rito che, ogni anno, si ripeteva con regolarità in prossimità della festa dell'Immacolata. I pani, in quei tempi, erano realizzati esclusivamente con acqua, sale e farina di segale. Il grano veniva coltivato e mietuto a Montroz. Anche la macinazione avveniva in loco, nel mulino "de Sévérin", appena al di là del ponte

collocato all'imbocco della poderale che porta a Costa del Pino, dove ancora oggi si scorge un rudere semidiroccato.

Soltanto verso gli anni '40 del 1900 si iniziarono a fare i mécoulin.

L'usanza della panificazione venne poi tramandata da Giuseppe a suo figlio Clemente. Fu qui che, sin da piccolo, Francesco Jeantet, osservando attentamente suo zio, imparò a fare il fornaio.

Un tempo erano almeno 8 le infornate eseguite durante tutta una giornata in questo forno, che può contenere un massimo di 45 pani.

A Montroz, erano tre le famiglie che usavano il forno de Méson de Perret: quella di Celestino Burland, quella di Cipriano Gérard e, appunto, quella dei Jeantet.

Qualche giorno prima della cottura del pane, si svolgevano alcune operazioni di pulizia della stanza dove

si sarebbe preparato l'impasto, fatto e cotto il pane. Il giorno prima della panificazione, inoltre, il forno veniva "risvegliato", dopo ben 12 mesi di inattività, facendovi ardere al suo interno un importante quantitativo di legna.

Ormai sono 40 anni che mio zio Francesco con destrezza accende il forno e cuoce il pane.

La sua giornata inizia presto al mattino... già alle 5.00 prepara la legna, mettendola nella "bocca" del forno per portarlo alla giusta temperatura.

Qui, con le opportune attrezzature, "lou rapet", l'"écueva" e "lou couvas" pulisce il forno per poi infornare i pani di tradizione.

Le donne della famiglia si occupano di preparare l'impasto nella "mai" e di lavorare i "patòn" sulla "toula" per dare forma ai pani che, prima di essere infornati, vengono depositi sulle "tabie".

Mi ricordo ancora, quando ero piccola, come la nonna Tersilla

era veloce a dare la forma rotonda ai mécoulin e come si rideva e si scherzava tutti insieme durante tutta la giornata.

Arrivando presso il forno si percepiva un misto di profumi e fragranze.

La ricorrenza della cottura del pane era un vero giorno di Festa!!!

La zia ci preparava sempre un prelibato pranzo, dove non mancava mai la polenta, lo spezzatino e la panna... naturalmente delicatamente montata a mano nella "berèire" di legno.

Un tempo eravamo in 11... 12 persone...

Gli anni passano e la gente, vuoi per motivi personali, vuoi per impegni vari della vita moderna, va piano piano trascurando la tradizione e oggi ci si ritrova in pochi.

Per fortuna, anche con i suoi 80 anni portati meravigliosamente, lo zio Francesco, assieme alla zia Martina, sempre disponibile e volenterosa, continua ad accendere il piccolo forno di "Méson de Perret" e a portare avanti la tradizione.



Grazie per averci insegnato i vostri segreti per cuocere il delizioso mécoulin, e per averci fatto vivere anni che porteremo sempre nel nostro cuore... queste sono le vere ricchezze della vita!... l'amore per le nostre tradizioni.

Termino questo piccolo racconto col dire che... senza offesa per nessuno... per me, il vero pan dolce di Cogne rimarrà sempre e solo quello fatto dalla zia Martina e dallo zio Francesco.

**Lorella Charrance**



## PANE AL GENEPEY

Cosa succede quando l'ingegno di una donna si mescola all'operosità di un uomo?

Succede che si creano novità.

Ed è questo che la mia storia racconta, una novità.

Era una giornata come tante a Cogne, piccolo paesino nascosto tra le pieghe del Gran Paradiso. Tutti i suoi abitanti, indaffarati come sempre nelle loro attività giornaliere, si impegnavano a fare del loro meglio per rendere il paese un luogo accogliente per i viandanti che fossero passati di là per un buon pasto caldo o il riposo dopo una passeggiata tra le montagne, che sembravano cullare quel paesino come l'abbraccio di una madre. E proprio in quella calma quotidiana accadde un fatto nuovo, che accese gli animi dei *Cognein*. Fu pubblicato sul giornale locale un annuncio importante. Tutti ne vociferavano. A quanto pareva era stato indetto un concorso dai signori della *Veulla*, i signori della città di Aosta, per l'invenzione di un pane nero "della nuova tradizione". Si sapeva: il pane nero era sempre stato un cardine della tradizione culinaria della Valle d'Aosta, che racchiudeva in sé il profumo antico della farina integrale, la farina povera, l'unica che i poveri potevano permettersi. Un farina grezza e scura come le mani dei contadini, mescolata all'acqua pura di Cogne che, lungo il suo corso per raggiungere la fonte, aveva trascinato con sé l'energia minerale delle rocce e la loro forza immutabile. L'impasto nato da questo incontro veniva poi lasciato lievitare, ore e ore, come solo la pazienza dei vecchi può insegnare, e cotto fino a che il calore del forno gli regalasse una crosta brunita e ruvida, come il viso dello scialpinista dopo una lunga giornata sulle nevi.





E fu così che quell'annuncio, letto da tanti, lo lesse anche Neva, figlia di Ferrante detto "Ferro" e moglie del panettiere di Cogne. Il Panettiere di Cogne, un bel tipino quello lì. Era arrivato un giorno dalle terre del Sud, come portato dal vento, e a Cogne aveva fermato il suo viaggio. L'amore gli aveva fatto mettere radici in quella terra così diversa dalla sua, eppure così vicina al suo essere. Era conosciuto per il suo carattere elettrico come il peperoncino e allo stesso tempo buono come il pane. Il pane che dopo pochi anni divenne il suo lavoro, la sua sfida quotidiana. E così Nicola divenne il panettiere di Cogne.

Il giorno in cui Neva lesse l'annuncio era trascorso diverso tempo da quando Nicola aveva iniziato le lunghe notti alchimistiche a trasformare farina, acqua e lievito in pagnotte calde mattutine. Per lei fu subito chiara l'intenzione di cimentarsi in questa competizione e non vedeva l'ora di discutere con Nicola sull'invenzione di un pane che avrebbe lasciato tutti a bocca aperta. Ma, come nelle migliori famiglie, l'idea di uno non sempre coincide con quella dell'altro e Nicola, in uno dei suoi fuochi d'artificio caratteriali, aveva risposto alla moglie che assolutamente a lui non interessavano quel genere di cose e che non aveva neppure una briciola di tempo per progettare un pane mai esistito. Ma si sa, nel genere femminile si annida spesso e volentieri quel pizzico di caparbia che non fa desistere una donna nemmeno di fronte ad un no secco e prepotente. E così Neva cominciò a lavorarsi Nicola come si lavorava la pasta del pane nei forni di paese, dove le donne, curve sulla madia, si destreggiavano a trasformare l'impasto in pani pronti alla cottura. L'idea le venne guardando suo padre che, in uno dei tanti mestieri che aveva imparato in gioventù, era stato erborista, abbarbicato sulle creste montuose a raccogliere le erbe più disparate da vendere alla farmacia per la sintesi di medicinali.

L'idea era geniale: un pane al Genepy. Chiunque avesse anche solo annusato la mollica di quel pane avrebbe dovuto percepire un soffio di montagna. Neva si procurò l'ingrediente fondamentale e con molta pazienza convinse Nicola a produrre quel pane, diverso da tutti. Ci vollero molti tentativi prima di trovare le dosi giuste, dove l'intensità del Genepy non fosse né troppo pungente né troppo blanda da rendere irriconoscibile la sua presenza. Ma quando raggiunsero l'impasto perfetto fu una tale gioia per entrambi che si scambiarono lo sguardo complice di chi sa di aver creato qualcosa di unico e autentico. Neva già sapeva che Nicola non avrebbe voluto partecipare

comunque al concorso, neanche di fronte al successo che avevano ottenuto. Per questo, aiutata da alcuni amici fidati, iscrisse Nicola di nascosto e a sua insaputa, con la collaborazione delle figlie, avvolse il più bello dei pani al Genepy in un involucro trasparente adornato da pigne e rami di pino. La fetta femminile della famiglia fece finta di nulla e proseguì con imperturbabile quotidianità le sue mansioni.

La telefonata del giorno successivo fu come un fulmine a ciel sereno: aveva vinto! Il Pane al Genepy del Panettiere di Cogne aveva vinto il premio come miglior pane nero della nuova tradizione. La novità che, non dimenticandosi delle antiche radici, era in grado di regalare una nota diversa e mai provata alle papille gustative. Nicola non riuscì a nascondere la sua felicità e nemmeno la sua burbera corazza poté reggere l'emozione quella volta. Neva ci aveva visto lungo, gettando il cuore oltre l'ostacolo, gli aveva dimostrato che assieme erano capaci di imprese speciali.

**Luana Focaraccio**



## SAN BESSO: OGNI ANNO DUE APPUNTAMENTI PER RINNOVARE L'AMICIZIA CON I CUGINI DI CAMPIGLIA

Il santuario dedicato a San Besso si trova nella Valle di Campiglia Soana (Valprato), a 2.019 m, ai piedi del Monte Fautenio (detto anche Fauterio).

Qui, nei tempi passati, si trovava una cappella risalente alla metà del 1600. Dopo vari lavori, nel 1857, fu ultimata la ristrutturazione ed ora troviamo una bellissima chiesa.

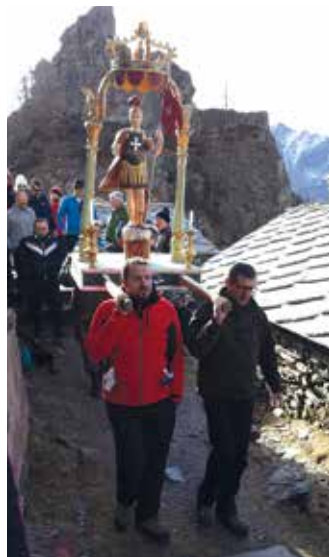
Questo Santo è venerato non soltanto a Campiglia, ma anche nella Valle di Cogne.

È un punto d'incontro per tanti fedeli.

Due sono le feste dedicate al Santo nell'arco dell'anno: il 10 agosto ed il 1° dicembre.

Anche quest'anno, un bel gruppo di 20 *Cognein* ha voluto partecipare alla ricorrenza invernale che, da secoli, lega le due comunità. Così, alle 10.30 del giorno 1° dicembre 2015, nella cappella al di là del Colle dell'Arietta, si è svolta la solenne S. Messa, seguita dalla tradizionale processione attorno al Monte con il trasporto del Santo.

La giornata, sotto un caldo sole, inconsueto per la stagione, è stata particolarmente piacevole.



Lorella Charrance



## ATTILIO BURLAND

Nato a Parigi il 18 maggio 1925, Attilio compie il suo intero percorso scolastico in Francia. Insieme ai suoi genitori rientra infatti a Cogne solamente nel 1940, in seguito all'ingresso in guerra dell'Italia mussoliniana. Poco più che quindicenne inizia a lavorare in miniera. Non è tuttavia l'austerità della vita a Colonna, né il peso del materiale da trasportare, il traino dei vagoni o il rumore incessante presente nelle gallerie a lasciare un segno profondo ed indelebile nell'animo di Attilio, quanto piuttosto quello che accadde alcuni anni dopo.

Nell'autunno del 1944, di rientro, insieme ad altri giovani volontari, da una "spedizione" in Francia volta al recupero di armi per aiutare i numerosi partigiani allora presenti a Cogne, viene fermato dai tedeschi ed arrestato. Imprigionato, egli è dapprima portato ad Aosta, poi a Torino ed in seguito in un campo di lavoro in Austria, nei pressi di Linz. Pur non subendo mai veri e propri maltrattamenti fisici, sentimenti quali la fame, il freddo, e soprattutto la paura... la paura di essere inviato in un campo di concentramento o di "disciplina" (Mauthausen non era tra l'altro

molto distante), come erano soliti definirli i tedeschi, lo hanno però costantemente accompagnato, contribuendo inevitabilmente a delineare in modo ancora più marcato alcuni tratti della sua personalità.

Alla fine del conflitto, liberato dagli Americani, può finalmente fare ritorno a Cogne, dove non rimane però per molto tempo; preferendo la vita



parigina a quella “*cougnèntse*”, egli decide infatti di raggiungere sua sorella oltralpe. Ed è qui che nel 1949 – avendo conservato la doppia nazionalità – fa il servizio militare, dapprima a Colmar e successivamente a Strasburgo, dove frequenta la scuola per sottoufficiali.

L'anno seguente, di rientro in Valle d'Aosta, è nuovamente arrestato; questa volta però in quanto “renitente di leva”, ed è solo grazie ad una legge dell'epoca – che stabiliva che coloro che erano stati deportati erano esonerati dal servizio militare – che dopo circa un mese riottiene la libertà.

Nel corso degli anni successivi, lasciandosi alle spalle queste turbolenti vicissitudini, Attilio prova a riprendere in mano le redini della propria vita: sposa Clementina Guichardaz (1952), gestisce in affitto un bar a



Gimillan (che acquisterà alla fine degli anni '50) e ricomincia anche a lavorare alla Cogne, dove rimane fino al 1969, anno in cui ottiene la pensione.

È proprio in seguito al raggiungimento di quest'importante traguardo che egli inizia poco a poco ad avvicinarsi alla storia di Cogne. Tradizioni, aneddoti e leggende solleticano in prima battuta la sua curiosità; tuttavia, i materiali ritrovati, i dati presenti negli archivi, le preziose testimonianze di alcuni suoi concittadini, dirottono presto l'interesse di Attilio verso un progetto di più ampio respiro e di maggiore complessità: ricostruire, fin dove possibile, la genealogia di ogni famiglia di Cogne. Un lavoro immane, al quale quest'uomo si dedica per anni con infinita pazienza e meticolosità certosina. Tale ricerca, se da un lato, si rivela essere una “sana occupazione” che all'indomani del pensionamento gli permette di rimanere attivo mentalmente, dall'altro, rappresenta per Attilio una sorta di rifugio al quale fare ricorso nei momenti di irritazione o scontentezza. Seduto al proprio tavolo, inforcato gli occhiali e con una penna in mano, egli sprofonda così in una dimensione parallela, a molti ignota, ma senza dubbio in grado di mitigare la sua agitazione.

Come molte persone ricorderanno, Attilio non era infatti propriamente conosciuto per avere un carattere dolce, accondiscendente e soprattutto diplomatico. Al contrario, era un uomo piuttosto impulsivo, a volte forse difficile da gestire e persino “leggermente” contestatario; un uomo che spesso si incendiava per un non nulla, ma che non serbava rancore; un uomo coraggioso, che non ha mai avuto timore di esprimere il suo pensiero, sostenendolo e difendendolo sempre con fervore e convinzione.

Questo era però solo un aspetto del suo carattere; Attilio era infatti anche una persona di cuore, allegra e amante della musica. Quando era di buon umore non era raro sentirlo fischiare o persino intonare una canzone... a volte in francese – per rievocare, forse, i preziosi, lontani ricordi degli anni trascorsi Oltralpe – a volte in italiano – ripercorrendo con il pensiero, nelle varie strofe, le temerarie imprese dei partigiani o le valorose gesta dei minatori.

Molte persone attraversano gli anni che la vita concede loro in modo silenzioso, anonimo, senza quasi lasciare traccia alla loro scomparsa. Migrante, soldato, lavoratore... Attilio non può sicuramente definirsi un personaggio di spicco, tuttavia, nel



suo piccolo, ha sempre saputo affrontare con dignità gli ostacoli posti sul suo cammino, reagendo e rialzandosi prontamente.

Lo scorso 4 dicembre, a 90 anni dalla sua nascita, la comunità di Cogne ha così voluto ricordarlo in occasione della presentazione del libro “*Attilio Burland – colloque avec Johannes Blum – 9 mars 2000*”; si tratta della trascrizione di un'intervista da lui rilasciata 15 anni fa nella quale, raccontandoci parte della sua vita, egli ci dimostra che la storia personale di ogni essere umano – indipendentemente dalla classe sociale, dall'esercito o dal popolo di appartenenza – ha un senso, e per questo merita di essere raccontata e preservata.

**Chantal Burland**

## A CACCIA DI RICORDI...

Curata dall'Associazione dei Musei di Cogne, che da 24 anni si occupa del recupero della storia, della cultura, delle tradizioni locali e dello sviluppo del turismo culturale, la rubrica si allinea con le importanti operazioni di «Restitution» intraprese nel corso degli anni dall'Assessorato Istruzione e Cultura a livello regionale. L'intento è quello di condividere e ricordare con la popolazione qualche immagine del passato, alla ricerca di informazioni, dettagli e storie. Chiediamo, dunque, a chiunque abbia notizie o ipotesi di informazioni sulle immagini di volta in volta pubblicate di comunicarle alla biblioteca comunale negli orari di apertura al pubblico, oppure di scriverci una mail al seguente indirizzo: **info@assoziazionemuseicogne.it**.

Allo stesso modo, tutti coloro che volessero avere informazioni su una loro foto possono consegnarla in biblioteca con la richiesta di pubblicarla sulla nostra rubrica.

Su ogni numero del bollettino, oltre a proporre un'immagine nuova, verranno pubblicati i contributi più significativi ricevuti.

**Associazione dei Musei di Cogne**



Le foto, di autore ignoto, ritraggono un gruppo di festaioli sulla “piasse de Fleurentin” (Ruffier Fleurentin) a Gimillan negli anni '30.

Da sinistra in piedi: sconosciuto, Gérard Cyprien, sc., Truc Joseph, Dayné Célestin, sc., Guichardaz Julien (forse) (con la camicia bianca, sulla porta), sconosciuta, sc. Seduti: sc. con fisarmonica, sc. con mandolino (forse il maresciallo dei carabinieri Cugnolio), sc. con chitarra.

Sotto il tavolo due bambini e una bambina non identificati.

Nell'ombra della finestra di sinistra Gilliavod Gaspard.

La “piasse de Fleurentin” diventerà nella seconda metà del Novecento “la piasse de Tillio” (Attilio Burland).

Nella seconda fotografia si vedono, inoltre, un militare e una signora non presenti nella prima.



La rubrica "Ricette di cucina" propone diversi piatti realizzati con i prodotti della nostra tradizione

a cura di Lorella Charrance

## LOU RÉBLEC

**DIFFICOLTÀ:** \*\*

**TEMPO DI PREPARAZIONE:** 1 ORA

### INGREDIENTI

Panna 1lt

Latte 1.5 lt

Zucchero 250 gr

Liquore all'anice

Caglio un cucchiaino

### PROCEDIMENTO

Far scaldare il latte in un recipiente. Una volta caldo, versare il caglio e mescolare con un frustino.

Lasciare riposare per 50 minuti.

Prendere il composto e versare in un scolapasta, lasciando scolare tutto il liquido rimanente.

Tagliare a pezzettini, unire al litro di panna con zucchero e il liquore all'anice.

Lasciare riposare in un luogo fresco.

### PARTICOLARITÀ

Questo dolce veniva fatto dalle famiglie di una volta in occasione delle feste patronali.

## ATTILIO BURLAND

Colloque avec Johannes Blum – 9 mars 2000,  
con il sostegno del comune di Cogne,  
dell'Associazione dei Musei di Cogne, dell'Istituto  
Storico della Resistenza e della Società  
contemporanea in Valle d'Aosta e del SAVT.



Il testo di cui vorrei parlarvi in questo numero del giornalino nasce dal desiderio di ricordare un *Cougnèn* che molto ha arricchito la sua comunità. Si tratta di Attilio Burland, noto soprattutto per la sua ricerca che, dal 1996 al 2002, ha accompagnato le uscite di questo bollettino. Una ricerca etnografica dedicata alle famiglie di Cogne, in cui Attilio ne ricostruisce la genealogia riportando non solo il nome degli uomini delle diverse famiglie, ma anche quello di tutte le donne, solitamente ignorate, con il rimando a chi avevano sposato, senza dimenticare i soprannomi a cui ogni famiglia era legata. Ma Attilio Burland è stato anche molto altro: migrante, soldato, operaio a Colonna e sindacalista. A farcene conoscere le diverse sfaccettature è proprio l'intervista racchiusa in questo prezioso volume, in cui Attilio racconta a Johannes Blum la sua vita, quello in cui credeva e il suo vissuto fino al ritorno dal campo di concentramento austriaco dopo la Liberazione. È un viaggio di conoscenza e di memoria attraverso la storia individuale di un uomo speciale.

Nell'introduzione al libro, François Stévenin ha scritto "*S'il n'a pas été un personnage mémorable auquel consacrer statues et monuments, cela ne veut pas dire qu'il ne mérite pas le souvenir et surtout qu'il n'a pas créé assez de raisons pour qu'on se souvienne de lui et que ce ne soit pas seulement sa famille qui le fasse. Attilio était avant tout un rebelle*". Il libro spiega il perché.

Ogni famiglia di Cogne ha ricevuto copia della pubblicazione, corredata da un DVD contenente l'intervista video.

## COGNE IN TV IN OCCASIONE DELLA TRASMISSIONE 4 RISTORANTI

Martedì 15 dicembre 2015 è andata in onda in prima serata su Sky Uno la trasmissione “4 ristoranti”, con lo Chef Alessandro Borghese nei panni di esperto della ristorazione e giudice, che, per la puntata dedicata al Natale, ha scelto 4 ristoranti valdostani tra cui il ristorante “Lou Bequet” di Cogne.

Il meccanismo della trasmissione si basa su una “gastrosfida” fra quattro ristoratori della stessa area geografica, dove ogni concorrente invita a cena gli altri tre, accompagnati da Alessandro Borghese; sono loro, infatti, a commentare e votare location, menu, servizio e conto!

Marco Stefenelli e Sandra Perrod, titolari del ristorante “Lou Bequet” di Crétaz, non si sono tirati indietro e con l’aiuto di ottimi collaboratori e perfette comparse, si sono messi in gioco proponendo la loro autentica e pregevole cucina e la loro sincera accoglienza.

Marco: *“Per noi è stata un’avventura fantastica, un impegno non indifferente che spero abbia messo in luce il lavoro che facciamo ogni giorno con passione. Ho avuto il privilegio di conoscere lo Chef Alessandro Borghese che stimo a livello professionale e umano. Ringrazio chi ci ha seguiti in questa esperienza emozionante”*.

La trasmissione, che è stata anche un’importante vetrina promozionale per Cogne, ha, infatti, offerto durante la puntata, numerose immagini della valle e trasmesso informazioni e narrazioni del nostro paese.

E... anche se non è arrivata la vittoria, una volta di più, Cogne si è dimostrata una meta gastronomica doc, un paese che regala ai suoi ospiti eccellenti piatti preparati con passione, gusto, generosità e personalità.

Grazie a Marco e Sandra per aver accettato la sfida!!

Luciana Perrod

Per vedere la puntata cliccate su:

[http://video.sky.it/skyuno/spettacolo/4\\_ristoranti\\_la\\_sfida\\_dei\\_cenoni\\_ad\\_aosta/v264384.vid](http://video.sky.it/skyuno/spettacolo/4_ristoranti_la_sfida_dei_cenoni_ad_aosta/v264384.vid)



## L'ENSEMBLE VOCAL DESIDELA, UN CHŒUR DE COGNE FAIT REVIVRE LESCHAPELLES

### DeSideLa, c'est quoi ça ?

Relativamente nuovo à Cogne, le chœur *DeSideLa* est dirigé par Davide Benetti.

*Ensemble Vocal DeSideLa*, voilà son vrai nom, un peu pompeux, mais qui signifie simplement qu'il est formé d'un petit groupe de personnes, environ 20 éléments... plus ou moins fluctuations naturelles.

### Qu'est-ce que c'est encore que ce chœur-là ?

En fait, son nom, par un jeu de mots, illustre à la fois ce qu'il fait et ce qu'il est : l'ensemble vocal voyage par-ci et par-là dans les styles et les époques musicales. De la musique renaissance aux plus modernes reprises de variété, de la polyphonie sacrée au romantique allemand en passant par le gospel ou la liturgie d'ici ou d'ailleurs, j'en passe et des meilleurs, l'idée est de «goûter à tout».

Ce n'est toutefois pas une chorale populaire de musique traditionnelle...

Il y a, à Cogne, *Lou Tintamaro* qui s'occupe de folklore, de recherche et de conservation des chants de la tradition *cogneintse*.

Ce qui n'empêche pourtant pas le *DeSideLa* de se laisser tenter, de temps à autre, par un répertoire plus populaire, valdôtain, piémontais ou autre, exécutant aussi quelques chants originaux composés par son directeur sur des textes inspirés de la poésie du terroir en patois.

Ce n'est pas vraiment un chœur d'église...

Il y a, à Cogne, la *Maitrise* qui s'occupe d'animer les messes avec un répertoire exclusivement liturgique.

Ce qui n'empêche pourtant pas le *DeSideLa* de participer à l'animation de certaines messes de mariage avec un répertoire sacré festif se prêtant bien à de telles occasions.

Ce n'est pas non plus un chœur de jeunes...

Il y a, à Cogne, le *Petit Chœur* (et son tout récent grand frère le *Grand Petit Chœur*) qui s'occupe de la formation des tout petits d'abord, puis se dédie aux voix encore jeunes avec un répertoire plutôt pop-variété adapté aux adolescents et jeunes adultes.

En fait le *DeSideLa* est formé de gens de tous âges. Les jeunes y font leurs armes en compagnie de quelques choristes qui chantent... depuis des lustres !

Personnellement, j'ai longtemps espéré que naisse un tel chœur à Cogné et je suis heureuse et satisfaite d'en faire partie. Il m'a donné la possibilité de toucher à des styles de musique et de faire un certain type de travail vocal qui m'attirait particulièrement, mais n'était pas abordé par les autres chœurs... que je ne dénigre aucunement puisque, pour la plupart, j'y participe ou contribue encore.

Actuellement, Cogné compte donc cinq ensembles chorals (plus un groupe rock et un folklorique) qui comprennent tout l'éventail de genres et de niveaux qu'on pourrait espérer dans un village qui a une vocation musicale séculaire. Faut-il le rappeler ?

La musique et le chant, Cogné a cela dans ses gènes, profondément ancré. Autrefois source d'expression quasi quotidienne, aujourd'hui point fixe de tout événement important.

Il faut le rappeler à ceux qui doutent encore de l'importance d'offrir la possibilité à tous les enfants de commencer à chanter, puis de trouver un moyen pour intéresser à tout prix les jeunes à ce type d'activité de groupe, et enfin d'encourager les moins jeunes à persévérer, servant de passerelle entre les générations.



Il faut par la même occasion rappeler le travail considérable que font tous ceux qui s'occupent de transmettre cette joie de chanter et de faire de la musique (danse, tambour, accordéon ou autre) dans notre village. Ils œuvrent à maintenir une tradition importante, qui n'a rien de désuet et dont on peut être fiers.

Ceci dit, à ceux qui pensent encore que l'on peut se passer de musique, que de toute façon cela ne porte pas d'eau au moulin (et il y en a !) j'ai envie de dire... venez par là pour écouter, venez par ici pour chanter et vous verrez !

### Mais comment et que chante-t-on dans ce chœur-ci ?

L'*Ensemble Vocal DeSideLa* s'intéresse à divers genres de musique qui demandent, en général, un travail sur une partition et requièrent une préparation vocale adéquate. Il est évident que l'effort pour mettre sur pied un répertoire varié mais d'un certain niveau musical est assez conséquent. Il y a des soirs où les répétitions sont particulièrement intenses en concentration ! À chaque nouvelle pièce mise en chantier, on creuse puis on bâtit, une note puis une mesure après l'autre, on perfectionne, la voix et la prononciation se travaillent en parallèle avec la mélodie, on lisse, on polit. Chaque morceau est un petit édifice qui se construit pierre après pierre puis doit être toujours maintenu en état car la musique a ceci de frustrant que si on ne l'entretient pas elle s'écroule bien vite et l'effort déployé est perdu.

Un travail minutieux donc, auquel chacun des choristes s'attelle tous les mardis soir, conscient, malgré la fatigue d'une journée bien remplie, de sa chance de pouvoir travailler en compagnie d'amis partageant la même passion et guidé par Davide Benetti.

Davide est un musicien talentueux. Sa passion à lui, c'est la direction de chœur. Pour cela, il a beaucoup étudié, beaucoup écouté et essayé de faire trésor de chaque expérience au contact des plus grands. Sur le *DeSideLa* il met en œuvre et approfondit son savoir. Il s'amuse lui-même à dire qu'il nous uti-



lise comme cobayes ! Davide est surtout un très bon pédagogue. Avec les mots exacts et les gestes précis il sait tirer de chacun le meilleur. Conscient que ses choristes lui dédient leur précieux temps, il utilise chaque minute à bon escient.

Après plusieurs mois de répétitions hebdomadaires, un jour voilà que vient le moment où l'on pense être prêts à s'exhiber. Pas tant pour montrer «de quoi on est capable», non. Trop modestes. Mais plutôt parce que même si aucun de nous, de loin, n'est une «bête de scène», chacun sait bien, au fond, que la musique, ça se partage avec un public, avec des amis...

Alors voilà qu'on organise un petit concert par-ci et un autre par-là.

Et c'est ainsi que, cherchant des endroits appropriés pour exécuter notre répertoire sacré, nous pensons aux nombreuses chapelles disséminées de-ci et de-là sur notre territoire, dont certaines récemment restaurées, mais bien souvent vides et fermées...

### **Chanter dans les chapelles de Cogné, en voilà une bonne idée !**

La belle église de Cogné est un peu solennelle. C'est un grand édifice qui paraît trop important pour un modeste chœur comme le nôtre. Nous en apprécions l'acoustique mais nous en craignons un peu le vaste espace.

Les diverses salles de spectacle de Cogné, quant à elles, bien qu'appréciables, ne sont pas trop adaptées à la partie sacrée de notre répertoire.

La chapelle, elle, est parfaite.

Nous avons pu nous rendre compte que notre choix était judicieux au cours des deux journées que nous avons proposées cet été, en juin et en septembre, avec une formule plutôt originale.

Deux chapelles par jour, un concert puis une heure après un autre à suivre, avec un programme en partie différent. Un bonheur pour les plus enthousiastes et pas trop dur pour les moins résistants.

Et ce n'est pas tout, car à la fin de chaque exécution, on change de style et on offre un petit «supplément» sur le parvis de la chapelle avec quelques chants populaires parfois accompagnés par l'accordéon de Maurizio Grapain. Une tout autre facette du répertoire, histoire de plaire à tous, apparemment moins «sérieux» mais qui, pour être interprété de façon acceptable, demande une préparation non des moindres.

La chapelle est vraiment à notre dimension, le contact avec le public est quasi intime. Nous sommes presque en famille, tout près des gens. Nous pouvons voir les expressions de recueillement, d'étonnement, de joie, de perplexité parfois. C'est précieux. Eux aussi peuvent détailler nos visages. Sérieux. Trop sérieux ? Sûrement pas par volonté de paraître... juste... un peu de timidité, beaucoup de concentration, assez impressionnés quand même... on en oublierait de sourire !

Mais dans nos cœurs nous sentons bien que c'est un moment spécial.

En juin, premier impact... Montroz, une acoustique merveilleuse, une chapelle extrêmement bien restaurée. Nous sommes conquis. Le public est présent, la chapelle est vite trop pleine mais qu'importe. Une belle lumière, une intimité propice. Puis, le petit plus à la sortie, au milieu des champs en fleurs. Magique.

Nous montons à Gimillan. Autre public, certains sont les mêmes. Un peu étonnés mais heureux que quelqu'un nous suive deux fois en une journée, nous faisons de notre mieux. La chapelle de Gimillan est accueillante, plus





grande mais bientôt presque pleine. Des personnes d'un certain âge se sont déplacées : pour une fois que quelque chose est organisé tout près de chez eux ! Ils écoutent attentivement les textes que lit Francesca Filippini avec beaucoup de talent. Un peu de poésie pour donner une inspiration à l'écoute musicale...

En septembre, deux autres chapelles. Moline, récemment restaurée, nous accueille sur le pont. Un peu froid au premier abord, nous ne tarderons pas à nous réchauffer car l'ambiance se fait amicale. La pause de l'été nous a fait du bien, nous sommes détendus. *Kyrie, Sicutcervus...* du latin puis de l'italien, de l'anglais, même un chant africain, une prière. Peu importe la langue, c'est la musique qui compte. Et le public attentif et nombreux semble l'avoir compris. Devant la chapelle, un soleil timide nous encourage à poursuivre. *Le Pays natal* et puis *Lou petcioupon de Meuleunna*, évidemment ! écrit par Davide sur une poésie de Reine Bibois, c'est l'endroit rêvé pour la chanter... Enfin, c'est à Epinel que nous terminons pour cette année. La belle église d'Epinel avec sa charmante cour interne. Des gens qu'on connaît sont présents, la famille nous a suivis, mais aussi quelques touristes, de ceux qui passaient là par hasard, agréablement surpris semble-t-il.

Ce n'est pas la perfection que nous recherchons, c'est l'émotion. Et certains regards nous confirment qu'il se passe quelque chose...

À la sortie du concert, nous nous attardons aux derniers rayons de ce début d'automne. La compagnie est belle, la musique est là. Cela nous donnera du courage pour attaquer, cet hiver, de nouveaux morceaux. Et bien sûr, l'année prochaine, rendez-vous dans de nouvelles chapelles, à découvrir pour nous comme pour notre fidèle public.

Mireille Danna

## FESTA DEI COSCRITTI DEL 1995

Il giorno 8 novembre c.a. i giovani del '95 hanno festeggiato al Belvedere di Gimillan i loro 20 anni con un lauto pranzo e tanta musica.

Desidero tanto ringraziarli per l'invito allargato ai coscritti con finale 0 e 5 senza limiti di età.

Tra noi molti erano anziani... ancora un complimento per la loro sensibilità. Per questo mi rivolgo a voi, cari giovani, per ricordare Valeria Soresin, veneziana, 29 anni, uccisa il 13 novembre da fanatici criminali, mentre ascoltava musica al Bataclan insieme ad altri giovani come lei. Valeria amava la vita come voi, impegnata alla Sorbonne per studio e lavoro.

Ho letto alcuni dei suoi pensieri:

la parità dei diritti delle donne

l'amore per i più deboli

il volontariato (emergency)

l'impegno sociale

mai odiare, ma capire il prossimo.

Un patrimonio inestimabile che trasmetterà a tutti voi.

Vi ho annoiato? Non credo, data la vostra sensibilità. Siamo nell'Unione europea, ma solo la moneta unica ci unisce. Rimangono egoismi, interessi nazionali. Solo voi con internet e i vari canali di informazione, comunicando con i giovani di tutta Europa, avrete la possibilità di arrivare agli stati uniti d'Europa, con tutti i servizi unificati; in primis l'intelligence.

I tempi saranno lunghi, ma sono certo che riuscirete.

Con affetto auguro a tutti voi e alle vostre famiglie un sereno 2016!

Carlo Pasquali Rigoli



*Congratulazioni !!*

**Samanta  
AGOSTINO**

Neo laureata  
in Scienze Politiche  
il 24 novembre 2015  
all'Università di Torino



*Bella serata  
in allegria  
e in musica  
per i "giovani"  
della classe 1959.*

*Un'occasione  
per ricordare  
Patrizia e Riccardo*

LAUREA

ANNIVERSARI

*Genitori e figlia festeggiano i loro anniversari 4 ottobre 2015*



*50 anni insieme*

**Aldo  
BROCARD  
&  
Graziella  
PERRET**

**2 ottobre 1965**

*25 anni insieme*

**Mauro  
CHARRIER  
&  
Myriam  
BROCARD**

**20 ottobre 1990**



*45 anni insieme*

**Luciano  
GLAREY  
&  
Elda  
PERRET**

**24 ottobre 2015**



Epinel: la più anziana e la più giovane

**BISNONNA**

**Dolcelina CAVAGNET**

01 agosto 1921

**PRONIPOTE**

**Viola LAMASTRA**

26 novembre 2014



**Chantal  
BURLAND**

&

**Laurent  
CLOS**

con la piccola

**Helyn**

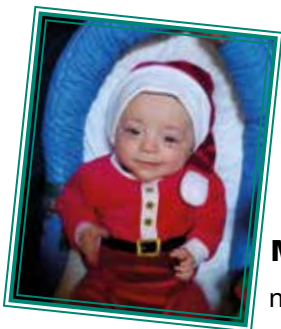
26 settembre 2015

NOZZE

**Nicola  
Francesco  
BALZANO**

di Pasquale  
e  
**Maria Focaraccio**

nato il 06-09-2015



**Maryciel  
GAI**

di Denik  
e  
**Monique Nardi**

nata il 21-05-2015

Zanini Dario	* 12.08.1942	† 25.06.2015
Glarey Giulio	* 23.10.1940	† 23.10.2015
Ouvrier Rosina Isabella	* 08.05.1928	† 25.10.2015
Grappein Aldo	* 18.10.1940	† 28.10.2015
Chillod Luigi	* 08.01.1929	† 04.11.2015



Dario



Giulio



Rosina Isabella



Aldo



Luigi

## ATTENZIONE !!

La rubrica "date da ricordare" è aperta a tutti coloro che desiderano condividere con la Comunità il "ricordo" di un evento o di una persona speciale.

Potete recapitare fotografie e didascalie direttamente in biblioteca durante l'orario di apertura.

## INAUGURAZIONE DELL'ANNO CATECHISTICO

La memoria di San Giovanni Paolo II fissata il 22 ottobre ci ha riportato indietro non solo di tre giorni, ma alla domenica 21 agosto 1994, quando l'abbiamo conosciuto personalmente durante la celebrazione della santa messa sul nostro Prato di Sant'Orso.

Per l'inaugurazione dell'anno catechistico, domenica 25 ottobre, il parroco don Corrado Bagnod ha ritenuto opportuno di utilizzare la patena, il calice e i paramenti da lui lasciati in dono quel giorno lontano e che ora possiamo considerare delle reliquie preziose di un santo che abbiamo conosciuto personalmente.

Il nostro parroco ha iniziato una riflessione partendo dalle parole di Giovanni Paolo II nell'omelia del 22 ottobre 1978, in occasione dell'incoronazione pontificale, di fronte alla folla che gremiva piazza San Pietro: «*Non abbiate paura! Aprite, anzi, spalancate le porte a Cristo!*».

In un tempo in cui molti tutt'al più guardano da una porta socchiusa, è particolarmente opportuno ripeterci: «*Non abbiate paura! Aprite, anzi, spalancate le porte a Cristo!*». Chiediamo e coltiviamo il dono della fede che ci permette di vedere e di seguire Gesù come il cieco di Gerico di cui ci viene parlato nel Vangelo della domenica 25 ottobre. Come lui, preghiamo, con poche parole, ma gridando con il cuore: «*Gesù, Figlio di Davide, abbi pietà di me... che io veda*» e, illuminati dalla fede seguiamo Gesù decisamente.

Ancora: non abbiate paura! Il Giubileo della Misericordia indetto da Papa Francesco ci è offerto come grazia grande, non perché possiamo permetterci



di adagiarsi supinamente, ma perché affrontiamo coraggiosamente le incertezze, le debolezze e i peccati di cui tutti siamo affetti e, sicuri della comprensione e dell'aiuto del Signore, ci mettiamo decisamente in cammino. Questo pensiero è stato espresso anche dalle catechiste nel quadro programmatico con una strada che congiunge la nostra chiesa parrocchiale alla cattedrale (chiesa diocesana) e alla basilica di San Pietro (chiesa universale). Sul cammino, tutti i nostri bambini del catechismo con il proprio nome in ordine alfabetico e addirittura maschietti con pantaloncini e bambine in gonnellino.

Prima di proseguire con la processione offertoriale e la liturgia eucaristica, sotto lo sguardo dei genitori, i bambini, uno a uno si sono presentati all'assemblea dicendo il proprio nome e hanno ricevuto dal parroco un piccolo ricordo della celebrazione.

Al termine della santa messa, nella palestra comunale, guidati dagli animatori del "Gruppo dopo Cresima e Giovani", i bambini hanno sfogato la propria esuberanza in vari giochi, fino all'ora del pranzo nella sala della Casa San Giuseppe a malapena sufficiente ad accogliere tutti.

Per concludere, un grazie ai Bambini, ai Genitori, al Sindaco Franco Allera, che sempre ci onora della sua presenza, alle mamme che si sono prestate a preparare e riordinare la sala e a confezionare delle torte gustosissime e, naturalmente, ai tre cuochi che si sono prodigati per tutti.

E, ora, coraggio! Senza paura, spalanchiamo le porte a Cristo e mettiamoci tutti in cammino, con i genitori che ci tengono tanto alla crescita dei figli e sono i primi validi e insostituibili missionari.

Catechisti e Animatori: avanti! Che io veda e buttato via il mantello, ti segua prontamente.

**Don Corrado Bagnod**



## I VOLONTARI E LA COLLETTA ALIMENTARE A COGNE

In occasione della 19° edizione della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare organizzata dalla Fondazione Banco Alimentare Onlus, quest'anno sabato 28 novembre, i Volontari del Soccorso assieme agli Alpini di Cogne si sono prodigati alla sensibilizzazione della popolazione e alla raccolta di generi alimentari in 3 punti vendita del comune: Market Rey, Alimentari Gerard e Alimentari La Miniera, che hanno aderito all'iniziativa. Questo evento di solidarietà, il più partecipato d'Italia, è diventato un importantissimo momento di coinvolgimento e sensibilizzazione della società civile al problema della povertà alimentare attraverso l'invito a un gesto concreto di gratuità e di condivisione: fare la spesa per chi è povero. Durante questa giornata, ciascuno ha potuto donare parte della propria spesa per rispondere al bisogno di quanti vivono nella povertà.

Il Banco Alimentare dal 1989 recupera in Italia alimenti ancora integri e non scaduti che sarebbero però destinati alla distruzione, perché non più commercializzabili. Salvati dallo spreco, riacquistano valore e diventano ricchezza per chi ha troppo poco. La rete Banco Alimentare opera ogni giorno in tutt'Italia attraverso 21 organizzazioni Banco Alimentare dislocate su tutto il territorio nazionale e anche nella nostra Regione, coordinate dalla Fondazione Banco Alimentare Onlus. Nel 2014 sono state recuperate 40.923 tonnellate di eccedenze alimentari e raccolte 14.965 tonnellate di prodotti alimentari donati, di cui 9.201 tonnellate durante la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare. Sono stati recuperati anche 1.043.351 piatti pronti di cibo cotto dalla ristorazione organizzata, mense aziendali e mense scolastiche, oltre a 319 tonnellate di pane e frutta. Ogni giorno tali alimenti vengono ridistribuiti gratuitamente a circa 8.669 strutture caritative che aiutano circa 1.910.000 poveri in Italia.

Nella giornata di sabato 28 novembre, in Italia, si sono raccolti 8.990 tonnellate di alimenti donati. In Valle d'Aosta si sono raccolti in 90 punti vendita, grazie a 800 volontari, 45 tonnellate di alimenti, 5 in meno rispetto al 2014, mentre a Cogne i volontari ne hanno raccolti più di 220 Kg!!

Come disse Papa Francesco poco tempo fa: *"la fame oggi ha assunto le dimensioni di un vero "scandalo" che minaccia la vita e la dignità di tante*

*persone. Ogni giorno dobbiamo confrontarci con questa ingiustizia [...]. Non possiamo compiere un miracolo; tuttavia possiamo fare qualcosa, di fronte all'emergenza della fame, qualcosa di umile e che ha anche la forza di un miracolo. Prima di tutto possiamo educarci all'umanità, a riconoscere l'umanità presente in ogni persona, bisognosa di tutto. Condividere ciò che abbiamo con coloro che non hanno i mezzi per soddisfare un bisogno così primario, ci educa a quella carità che è un dono traboccante di passione per la vita dei poveri".*

GRAZIE...

Luca Chamonin



**La rubrica “Cogne... in pillole” raccoglie i principali e più significativi avvenimenti che segnano la storia di Cogne nel corso del tempo**

*a cura di Stefania Celesia*

**Cogne in festa per la “Devétéya” tra sfilate di mandrie e arti in piazza**

Weekend di festa, fiera del bestiame, mercato di artigianato e enogastronomia tipica, sfilate in musica, arte e laboratori tessili. Domani e domenica torna la «Devétéya» di Cogne, la tradizionale désarpa delle mandrie dagli alpeggi dove hanno passato l'estate. Le mandrie e i loro «arpian» scendono in paese, evento che un tempo celebrava un vero e proprio passaggio stagionale e produttivo da estate a inverno nonché il ricongiungimento dei pastori con le famiglie dopo mesi di lontananza in quota. La festa sarà inaugurata domani alle 10 in piazza Chanoux, che ospiterà l'esposizione fieristica degli artigiani e dei produttori locali, mentre in via Dottor Grappein l'Associazione artisti valdostani preparerà una mostra estemporanea itinerante. Per quanto riguarda la sfilata degli animali, le prime a scendere in paese saranno le pecore dell'alpeggio Grand Lauson di Enrico Cavagnet, seguite dalle mandrie degli alpeggi Ponton di Maurilio Gerard (alle 11) e Prà-su-Piaz di Bruno Jeantet (alle 12). Nella cupola geodatica Alpin Pearls della piazza sono in programma anche laboratori per adulti e bambini (dai 4 anni) sul tema della lana curati da «Ayas a Km Zero» e con il coinvolgimento della cooperativa Les Tisserands di Valgrisenche. Il pranzo (anche domenica) si svolgerà dalle 12,30 alle 14 all'insegna dei «Saveurs de l'alpage», menù tipici proposti dai ristoranti aderenti. Alle 15 riprendono le devétéya con gli alpeggi Péradzà di Claudia Teppex e Bouc di Giovanni Giolitto e alle 16,30 saranno premiati i margari. Domenica la giornata comincia alle 11 quando, dal sagrato della chiesa, parte la sfilata in musica degli animali di alpeggio, benedetti poi in piazza Cavalieri di Vittorio Veneto, attraverso il paese con i pastorelli de «Lou Tintamaro Enfants».

*(La Stampa, 02-10-2015 - Aosta oggi, La Vallée Notizie, 03-10-2015)*

**Cogne, è di una genovese la foto più bella dell'estate**

Con «S...fiorando il cielo» è Laura Vercelli di Genova a vincere l'edizione 2015 di «Comune fiorito», il concorso fotografico estivo organizzato dal Comune di Cogne in collaborazione con il Consorzio operatori turistici Valle di Cogne, che ha collezionato oltre 160 immagini scattate da appassionati provenienti da tutta

Italia (dal Veneto alla Sicilia), dalla Francia e dalla Svizzera. Premiato durante «La Devétéya de Cogne» con un soggiorno per 2 persone a Cogne, lo scatto vincente ritrae su uno sfondo sfocato il profilo delle montagne che si estendono dal Monte Herban alla Punta Pousset e il campanile della cappella di Gimillan, intitolata a San Pantaleone. In primo piano, una rigogliosa fioritura di gerani parigini di un rosa intenso fa da cornice al bordo inferiore della foto, mentre a destra si scorge una falena che, durante il suo volo, fa sosta sulle corolle della composizione floreale, in cerca del nettare. Il secondo e il terzo posto sono invece andati rispettivamente a «I colori del Paradiso», di Marcello Conte di Genova, e a «Un carico di fiori», di Oriana Bortolussi di Accoriate in provincia di Milano. Ad entrambi è andata la tasca col bicchiere della manifestazione Cantine aperte 2016, che si terrà nel weekend 1-2 aprile, e che permetterà loro di compiere l'intero tour enogastronomico nei locali aderenti all'iniziativa [...]. Per la prima volta quest'anno il concorso prevedeva anche una sezione «video contest» ovvero l'invito a confezionare uno spot promozionale di Cogne. A contraddistinguersi dagli altri sono stati i 4 video premiati con l'ingresso in un centro benessere di Cogne e il bicchiere di Cantine Aperte 2016. Si tratta di «Cogne viva, Vivi Cogne» di Luca Palestini di Bologna, «Il Paradiso è qui» di Marco Allievi di Cesano Padarno, «Cogne, le 4 stagioni» di Lorenzo Badellino di Torino e «Il Paradiso non può attendere» di Mauro Piotini di Lacchiarella. «I video - conclude Perratone - saranno a breve resi pubblici e inaugureranno il canale You Tube del Comune di Cogne».

*(Aosta oggi, 06-10-2015 - La Stampa, 08-10-2015)*



## **Cogne, premiati due agricoltori per la biodiversità nelle praterie**

Liliano Gratton di Cogne e Giuseppino Bich di Valsavarenche sono stati premiati sabato scorso a Cogne durante la tradizionale «Devétéya» per essersi aggiudicati rispettivamente il Premio per l'equilibrio agroecologico e il Premio per il valore mielifero all'interno del concorso internazionale Prairies fleuries promosso sin dal 2010 dal Ministero dell'agricoltura francese. Lo scorso 6 luglio una giuria presieduta dal Presidente del Parco Nazionale del Gran Paradiso, Italo Cerise, e composta da specialisti in materia italiani e francesi, tra cui la responsabile del servizio botanico Laura Poggio e l'agronomo Mauro Bassignana dell'Institut agricole régional, aveva visitato ed espresso il proprio giudizio sull'equilibrio tra «produttività e biodiversità» di quattro praterie nel versante valdostano dell'area protetta. Ricchezza di specie *«Il concorso - spiega Laura Poggio - prevede che le praterie delle valli alpine che si trovano tra Francia e Italia vengano attentamente analizzate sotto il profilo della gestione, dell'interesse foraggero e della presenza di un elevato numero di specie. Non solo, ad essere valutati sono anche il loro contributo paesaggistico, la gestione e l'apporto alla biodiversità locale, cioè alla ricchezza di specie vegetali e animali che le praterie portano con sé»*. [...] Il concorso, nato per i parchi francesi, è stato ampliato anche ai gemelli transfrontalieri, tra cui il Gran Paradiso. I vincitori sono stati premiati con un cestino di prodotti francesi, mentre il 26 settembre scorso i vincitori del versante francese hanno ricevuto un cestino di prodotti del Marchio Qualità del Parco: un piccolo gesto per consolidare il legame tra i due parchi.

*(La Stampa, 09-10-2015)*

## **Cogne - Due commissioni dedicate al turismo**

Il consigliere comunale di Cogne Mauro Danna è stato nominato presidente delle due commissioni consiliari dedicate al turismo. Ora saranno contattati gli enti e le associazioni che operano sul territorio e che dovranno nominare un loro rappresentante. *«Abbiamo istituito - spiega il sindaco Franco Allera - due commissioni con l'obiettivo di creare una rete tra il Comune e coloro che operano nei vari settori del turismo»*. Le commissioni si occupano sia della stagione invernale sia di quella estiva.

*(La Stampa, 31-10-2015)*

# ABBONAMENTO AL BOLLETTINO DELLA BIBLIOTECA

*Cari affezionati lettori,*

come già avvenuto l'anno scorso, anche per l'anno 2016 la Commissione di gestione della biblioteca comunale invita i lettori a rinnovare, o sottoscrivere, il loro abbonamento al bollettino e a versare la propria quota annuale: **offerta minima euro 10,00 - euro 20,00 per chi non è residente a Cogne e desidera ricevere a casa, tramite invio postale, i quattro numeri del bollettino 2016, anziché ritirarli in biblioteca.**

Il pagamento può essere effettuato alla posta, sul conto corrente postale n° 11961117 intestato a Comune di Cogne servizio tesoreria, con la causale "*offerta bollettino biblioteca comunale anno 2016*".

In alternativa, si può provvedere all'abbonamento in qualsiasi banca, con un versamento sul conto corrente 1000302173 (IBAN IT13K0306931550100000302173, Istituto Bancario Intesa Sanpaolo Agenzia di Cogne), sempre specificando la causale "*offerta bollettino biblioteca comunale anno 2016*".



