

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	02
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_5731451776641
ESC - Ente schedatore	ICCD
ECP - Ente competente per tutela	ICCD
OGM - Modalità di individuazione	documentazioni audio-visive

OG - ENTITA'

AMB - Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
AMA - Ambito di applicazione	entità immateriali
CTG - Categoria	saperi, tecniche
OGD - Definizione	Preparazione del pane di La Saxe Courmayeur

LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Valle d'Aosta
LCP - Provincia	AO
LCC - Comune	Courmayeur

DT - CRONOLOGIA

DTR - Riferimento cronologico	XXI
-------------------------------	-----

CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI

CMR - Responsabile dei contenuti	Magnani, Fabrizio (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Tucci, Roberta (coordinatore del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Vietri, Luisa (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMC - Responsabile ricerca e redazione	Bochicchio, Carminella
CMA - Anno di redazione	2016
CMM - Motivo della redazione del MODI	Inventario patrimonio culturale immateriale/ ICCD: progetto PCI 500 giovani
ADP - Profilo di accesso	1
OSS - Note sui contenuti del modulo	Tema trattato nell'ambito del progetto PCI: Culture alimentari

DA - DATI ANALITICI

Un fornaio versa il secchio con acqua e lievito all'interno della madia, dove è contenuta la farina, aiutato da altri uomini. Amalgamano insieme e contemporaneamente il composto. Un fornaio prende una quantità consistente di pasta e la pone sul tavolo di legno. A questo punto una donna inizia a lavorarla. Il fornaio dispone altro impasto sul tavolo, che viene lavorato da un uomo. Rigirano l'impasto su se stesso diverse volte. La donna lo copre con un panno e lo lascia riposare. Il

DES - Descrizione	<p>fornaio prepara il forno spostando i carboni con il tirabrace. Gli addetti all'impasto pesano alcune parti di pasta e le lavorano fino ad ottenere delle pagnotte lisce. Le dispongono su scaffali in legno lungo la parete. Poi le ricoprono con un lungo panno bianco. Nel frattempo il fornaio sposta i carboni ardenti nella parte più profonda del forno, mentre un altro gli indica cosa fare. Pulisce il fondo dalla cenere con uno straccio bagnato agganciato ad un lungo bastone. Un uomo trasporta le pagnotte su una tavola di legno, che vengono infornate una ad una con una pala. Mentre il pane cuoce in forno, tutti si riuniscono per consumare insieme alcune vivande. Uno dei fornai controlla il forno. Il pane è pronto e lo estrae con una pala. Il fornaio racconta di fare il proprio lavoro da quarant'anni e di averlo appreso dalla madre. Riferisce che nel passato si lavorava per venti giorni e si produceva il pane giorno e notte. Le famiglie realizzavano la quantità di pane necessaria per tutto l'anno. Oggi ci sono quattro o cinque famiglie che fanno il pane secondo le consuetudini del passato.</p>
NSC - Notizie storico critiche	<p>La ricetta per la preparazione del pane è nota da millenni ed è piuttosto semplice: gli ingredienti però devono essere dosati nelle giuste proporzioni e l'impasto deve essere fatto in un ambiente con temperatura ed umidità controllati. Nel territorio di Courmayeur ogni villaggio aveva il proprio forno. Tutte le famiglie del paese portavano il proprio pane a cuocere nello stesso forno. Per questo motivo veniva mantenuto caldo giorno e notte, fino a quando anche l'ultima famiglia avesse terminato il proprio approvvigionamento. A La Saxe il pane viene fatto nello stesso modo da centocinquanta anni. Si tratta di un modo naturale di preparare il pane, più ricco di gusto e sostanze nutritive. La tecnica di fare il pane è stata tramandata in ambito familiare fino ai nostri giorni.</p>
RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI	
RIM - Rilevamento/contesto	rilevamento nel contesto
DRV - DATI DI RILEVAMENTO	
DRVD - Data del rilevamento	2012/00/00
RIC - RICORRENZA	
RICP - Periodicità	annuale
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	PCI_ValledAosta_CB_F0018
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAK - Nome file digitale	PCI_ValledAosta_CB_F0018a.jpg
FTAT - Note	Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).
VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA	
VDCN - Codice identificativo	PCI_ValledAosta_CB_V0018
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale
VDCA - Denominazione /titolo	Preparazione del pane di La Saxe Courmayeur
VDCS - Specifiche	Durata: 5'16" (estratto da 0'48" a 6'3")

VDCD - Riferimento cronologico	2012/00/00
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/embed/WSS4MKf9TrI?start=48&end=363
VDCT - Note	L'estratto è tratto da: Il pane VDA; video realizzato nell'ambito del progetto E.CH.I Etnografie italo-svizzere per la valorizzazione del patrimonio culturale; Regione Autonoma della Valle d'Aosta; durata 6'33"; anno 2012.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	SCHEUERMEIER 1980
BIBX - Genere	bibliografia di confronto
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Scheuermeier Paul, Il lavoro dei contadini: cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza, Milano 1980.