

# SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE	
<b>TSK - Tipo modulo</b>	MODI
<b>CDR - Codice Regione</b>	02
<b>CDM - Codice Modulo</b>	ICCD_MODI_5731451776641
<b>ESC - Ente schedatore</b>	ICCD
<b>ECP - Ente competente per tutela</b>	ICCD
<b>OGM - Modalità di individuazione</b>	documentazioni audio-visive
OG - ENTITA'	
<b>AMB - Ambito di tutela MiBACT</b>	etnoantropologico
<b>AMA - Ambito di applicazione</b>	entità immateriali
<b>CTG - Categoria</b>	saperi, tecniche
<b>OGD - Definizione</b>	Preparazione del pane di La Saxe Courmayeur
LC - LOCALIZZAZIONE	
<b>LCS - Stato</b>	ITALIA
<b>LCR - Regione</b>	Valle d'Aosta
<b>LCP - Provincia</b>	AO
<b>LCC - Comune</b>	Courmayeur
DT - CRONOLOGIA	
<b>DTR - Riferimento cronologico</b>	XXI
CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI	
<b>CMR - Responsabile dei contenuti</b>	Magnani, Fabrizio (collaboratore al coordinamento del progetto)
<b>CMR - Responsabile dei contenuti</b>	Tucci, Roberta (coordinatore del progetto)
<b>CMR - Responsabile dei contenuti</b>	Vietri, Luisa (collaboratore al coordinamento del progetto)
<b>CMC - Responsabile ricerca e redazione</b>	Bochicchio, Carminella
<b>CMA - Anno di redazione</b>	2016
<b>CMM - Motivo della redazione del MODI</b>	Inventario patrimonio culturale immateriale/ ICCD: progetto PCI 500 giovani
<b>ADP - Profilo di accesso</b>	1
<b>OSS - Note sui contenuti del modulo</b>	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. Amalgano 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**

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.

**NSC - Notizie storico critiche**

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 centocinquant'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.

**RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALE**

<b>RIM - Rilevamento/contesto</b>	rilevamento nel contesto
-----------------------------------	--------------------------

**DRV - DATI DI RILEVAMENTO**

<b>DRVD - Data del rilevamento</b>	2012/00/00
------------------------------------	------------

**RIC - RICORRENZA**

<b>RICP - Periodicità</b>	annuale
---------------------------	---------

**DO - DOCUMENTAZIONE****FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

<b>FTAN - Codice identificativo</b>	PCI_ValledAosta_CB_F0018
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAK - Nome file digitale</b>	PCI_ValledAosta_CB_F0018a.jpg
<b>FTAT - Note</b>	Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).

**VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA**

<b>VDCN - Codice identificativo</b>	PCI_ValledAosta_CB_V0018
<b>VDCX - Genere</b>	documentazione esistente
<b>VDCP - Tipo/formato</b>	file digitale
<b>VDCA - Denominazione /titolo</b>	Preparazione del pane di La Saxe Courmayeur
<b>VDCS - Specifiche</b>	Durata: 5'16" (estratto da 0'48" a 6'3")

<b>VDCD - Riferimento cronologico</b>	2012/00/00
<b>VDCW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://www.youtube.com/embed/WSS4MKf9TrI?start=48&amp;end=363">https://www.youtube.com/embed/WSS4MKf9TrI?start=48&amp;end=363</a>
<b>VDCT - Note</b>	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.
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBR - Abbreviazione</b>	SCHEUERMEIER 1980
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di confronto
<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Scheuermeier Paul, Il lavoro dei contadini: cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza, Milano 1980.