

La panificazione

Ogni settimana una donna di casa faceva il pane "Er pan", elemento base dell'alimentazione della famiglia contadina. Si alzava verso le tre del mattino ed incominciava ad accendere la legna nel forno "è furnu" della cucina.

Sopra il piano della madia "a Mêisdra" impastava farina bagnata con acqua ed alla quale aggiungeva il fermento "Carsentu" preparato e tenuto avvolto in un panno dalla precedente panificazione.

Verso le sei del mattino venivano sfornate in media una dozzina di pagnotte "Miche" che venivano riposte in un cubo di legno con anta superiore apribile chiamato "Portapan o Mêisdrëta".

Sfornato il pane si preparava la focaccia "Figasein", larga sfoglia di pasta bucherellata con le dita sopra la quale veniva spalmato olio, burro, zucchero e panna.

A metà anni sessanta i contadini incominciarono a comprare il pane dai panettieri dell'Alta Valle e nel successivo decennio demolirono la quasi totalità dei forni presenti nelle loro cucine.

Nello stesso periodo i tanti mulini ad acqua presenti nella zona: "Murein der Pino o Murein d'Averu, Murein ad mesu, Murein ad Muriasi, Murein der Pedra, Murein ad Sarogni, e Murein ad Brigi", cessarono la loro attività durata per secoli.

