

Quì ò dè beni fai dè fèn (chi ha terra... fa fieno)

L'agricoltura e l'allevamento si riflettono sul territorio con la suddivisione tra campi e prati: anche ad Ostana, fino a metà del Novecento, vi erano appezzamenti destinati alla coltivazione di segale, patate, orzo, grano saraceno, necessari soprattutto per l'alimentazione umana (produzione del pane ma anche della canapa per i tessuti) e altri destinati alla produzione del foraggio per gli animali.

Ognuno cercava di spartire i terreni posseduti in base a queste due esigenze fondamentali. Sia i prati che i campi si trovavano a diverse fasce altimetriche, per far sì che i loro prodotti giungessero a maturazione in tempi scaglionati (i campi non superavano comunque i 1600 mslm). Per i campi si preferivano terreni meno ripidi, più fertili ed esposti al sole. I prati potevano invece occupare zone meno soleggiate, più asciutte o umide, in parte boscate o rocciose, anche molto distanti dagli insediamenti: erano destinati sia al pascolo sia, soprattutto, alla produzione del fieno e in ogni caso erano sempre molto curati. Ad essi si andava ad aggiungere la vasta zona di pascolo comune.

In una economia agricolo-pastorale è di fondamentale importanza l'approvvigionamento del foraggio per la lunga stagione invernale, soprattutto per i bovini. Ciò era vero soprattutto negli anni antecedenti il 1960, sia per le condizioni climatiche ed ambientali sia per le esigenze economiche imposte dal modo di vita e per i rigidi regolamenti comunali.

Infatti le pecore potevano pascolare lungo tutto l'arco dell'anno, neve permettendo, sia nei prati privati, dal tardo autunno al 25 marzo, sia nei pascoli comunali più a valle, impervi e rocciosi nel periodo successivo (*I Barquìàou, Roucharé, la Chabanà*), per poi salire nei pascoli in quota nella stagione estiva. Al contrario, nelle proprietà comunali, i bovini potevano usufruire di un periodo di pascolo limitato ai cinque mesi dell'estate e del primo autunno e non era possibile pascolare nei prati privati perché questi erano destinati alla produzione del fieno.

Pertanto per i sette mesi invernali i bovini dovevano essere alimentati nella stalla. Si stimava che ogni capo bovino necessitasse per questo periodo di "*çinc braçe*", ovvero 200 miriagrammi di fieno, e ogni pecora di circa 40 "*çinc s'fée malhèn coumo na vacho*" (cinque pecore mangiano come una mucca). Ogni famiglia cercava di produrre un'adeguata quantità di fieno in proporzione al bestiame allevato (in media da una a quattro vacche, da una a dieci pecore) e ai terreni posseduti (*carcùn avièn pa gaire dè bēni*: alcuni avevano pochi terreni).

La produzione del fieno, necessaria per il mantenimento del bestiame, richiedeva pertanto molto lavoro e non solo nella stagione estiva: era necessario concimare con il letame in autunno-inverno e pulire il prato in primavera. La fienagione iniziava a giugno per ultimare a settembre: la parte più consistente era quella del fieno di primo taglio (da giugno ad agosto, da 1000 a 1800 metri), mentre era più ridotta quella della *riëzo* (secondo taglio), limitata ai prati circostanti le borgate (fino a 1400-1500 metri circa, più in alto l'erba era destinata al pascolo autunnale). Quasi inesistente era il terzo taglio.



Tutto si svolgeva manualmente, dal trasporto del letame alla falciatura e al trasporto del fieno al fienile. Ad Ostana, dove la struttura viaria e urbanistica del territorio non lo permetteva, non erano utilizzate bestie da soma o da tiro: le strade non erano transitabili con carri; gli accessi ai fienili, sovente rialzati, erano funzionali al trasporto di carichi a spalle e non con animali; le proprietà, molto frazionate, erano spesso accessibili con piccoli viottoli con diritto di passaggio solo a piedi.

Anche il trasporto con la slitta trainata a mano (*bèrs* o *lio*), utilizzabile solo in discesa, era possibile soltanto "a minor danno".

Per la fienagione, come in altre attività, non vi era una rigida suddivisione dei ruoli tra uomo e donna. Pur essendovi attività prevalentemente maschili (falciare con la falce fienaja, fare i *fai*, spargere il fieno nel fienile) ed altre più femminili (falciare con la falce messoria, spargere e rivoltare il fieno, fare le *doubbie*, rastrellare).

Qualcuno potrebbe stupirsi della sproporzione tra il tempo impiegato e la quantità di fieno prodotto: ne valeva la pena? Probabilmente no! ma la vita di allora non consentiva alternative. Altre possibilità di lavoro in loco non c'erano e l'unica alternativa era l'emigrazione; l'abbandono del territorio che poi si è verificato a partire dagli anni '60.

Drujjo e tëruç

Il prato, utilizzato dapprima per la produzione del fieno e poi per il pascolo autunnale, durante la stagione fredda veniva concimato e pulito. Per concimare il prato si utilizzava il letame prodotto dal proprio bestiame.



La cabaça dë drujjo

Questo lavoro si svolgeva parte in autunno parte in primavera, in base alle fasce altimetriche ma al contrario rispetto alla fienagione: per la letamazione si iniziava infatti dalle quote più elevate, dove il pascolo terminava prima, a settembre, per poi scendere a valle dove si pascolava fino a Ognissanti, e proseguire in primavera laddove le nevicate avevano impedito il lavoro.



Lourens vai pourtà drujjo



La drujjo é ënt al chonp

Si iniziava invece dai prati più a valle, al primo spuntare dell'erba, a ripulire il prato e a livellarne il terreno, in modo che fosse pronto per la falciatura.



L' é ouro dë nètjà



La cabaço dal tëruç

L'é ouro dè tacà i fèn

La maturazione dei *çëttou* (rumex acetosa) segnalava che era tempo di iniziare la falciatura. Il fieno di primo taglio, *lou fën*, il fieno per antonomasia, rappresentava la parte più consistente del foraggio essiccato, e la sua produzione, progressivamente nelle diverse fasce altimetriche, richiedeva due mesi o due mesi e mezzo.



I Marquét: l'éro tout ën jardin

La matinà l'é la mare da journà

La falciatura con la falce fienaiia si svolgeva al primo mattino o, più raramente, verso sera, quando l'erba, più fresca, era più facile da tagliare. Il falciatore partiva all'alba, e lavorava fino a quando un familiare, verso le otto o le nove, gli portava dinà, la colazione: polenta e latte, frittata o formaggio.

Dopo colazione il lavoro riprendeva, fin verso le undici o mezzogiorno.



Tacavën dai prò d'aval

Nel territorio di Ostana, a San Claudio (6 giugno), iniziava la fienagione partendo dalle quote più basse Ciampetti e Villa risalendo a Sant'Antonio e Bernardi (1400 m circa) verso la metà del mese per giungere alle *mèire* (1500-1600 m slm) nel mese di luglio.

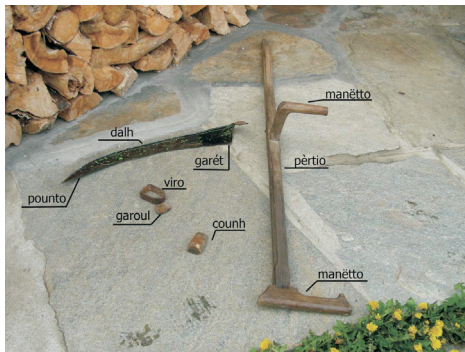


Lou prò dëzbouinò é méc siò

Il falciatore giungeva nel prato portando sulla spalla la falce fienaiia e le *martëleüre*, e la falce messoria. Egli doveva innanzitutto individuare le *bòine*, le pietre di confine della proprietà, e quindi *dëzbouinà*, falciare lungo il confine.

Per la falciatura, si adoperava per lo più la falce fienaiia (*lou dalh*), ma anche la falce messoria (*la mësoùiro*) per rifinire il lavoro.

Lh'atrési pèr sià



La mësoùiro



Le martèleùire



La mouloùiro



Lou couiè



Martèlà



Moulà



Lësco, lëngo bouïno, bouëro, trafùelh, busque, foulholo, e

Contadini e pastori esperti hanno una buona conoscenza delle erbe che crescono nel loro territorio: quali erbe crescono in ciascun prato, quali le loro caratteristiche, il loro utilizzo anche medicinale, se sono più o meno gradite agli animali o sono dannose alla loro salute.



Çëttou, trafùelh e caiaschabre

Lëngue bouïne e caval



Il fieno migliore, quello dei prati irrigati e concimati col letame, con una buona esposizione, era costituito da *foulholo*, erbe con foglioline più o meno grandi, come la *sicorio* (dente di leone), il trifoglio selvatico e *lëngue bouïne* (bistorta). Il fieno peggiore, quello dei *prò such*, non irrigati e più aridi, era costituito da *bouëro*, *busco*, *sioùn*, *quirél*, *tartaréo* e, nelle zone umide, *lësco*.

Molti prati più a valle producevano *fën grò*, costituito da erbe dallo stelo più grosso e pesante, che richiedevano più tempo per seccare e pesavano di più nel trasporto a spalle; alcune di queste erbe, come i *capuç* (farfaraccio) e i *caval* (angelica), venivano raccolte a parte in primavera per portarli, appena tagliati, alle mucche ancora nella stalla.

Lo stesso avveniva, nei prati più in quota, per i *varàire* (veratri), dei quali si recuperavano però le foglie.



Varàire



Capuç



Chalabrùelh



Trafùelh



Pourache



Aiguiëtto

Erano invece scartate le piante velenose, come la *toro* (aconito), le *vacharele* (colchici autunnali o falso zafferano), le *pourache* (asfodeli), i *chon* (cardo dei campi) e la *chicutto* (cicuta).

Lou fèn é séch: anëmmo fènà

Il fieno secco veniva raccolto in mucchi sparsi e, iniziando dal basso, si facevano le *doùbbie* con il rastrello. Il numero delle *doùbbie*, disposte ordinatamente sul *portafai*, variava in base alla forza di chi doveva trasportare il *fai* oltre che in base al tipo di fieno. Generalmente erano otto o dieci per un uomo adulto e due o tre per i ragazzini che imparavano il mestiere.



Il *fai* ormai pronto doveva essere trasportato al fienile percorrendo anche grandi distanze. Normalmente gli uomini erano addetti a *pourtà fèn* e le donne a preparare le *doùbbie* e a rastrellare il prato. Tuttavia spesso anche donne e bambini collaboravano. Il trasporto del *fai* era reso meno faticoso se lo stesso era stato preparato con cura; la predisposizione del fascio di fieno richiedeva abilità, in modo da essere tenuto in equilibrio ed evitare che si rovesciasse lungo la strada.



Avén dë fën për tèro

Ci vogliono alcuni giorni perché l'erba tagliata con la falce secchi. Durante questo tempo è necessario spanderla, rivoltarla, ammucchiarla alla sera per nuovamente spanderla al mattino. Tutti lavori svolti a mano, per lo più dalle donne e dai bambini. Il bel tempo, *àrio e soulèlh*, favorisce una rapida essiccazione e un prodotto di buona qualità, mentre la nebbia e la pioggia rendono il fieno scadente.



1958 -La Gaido



1964 -La Villo



1949 - Ciampagna -Ras



1954 - Bivio

Terminata la falciatura, nel prato rimanevano diversi *ëndalh*, strisce verticali di erba ammucchiata dalla falce. Perché il fieno seccasse era necessario spargerlo, *sbardà*, e rivoltarlo durante il giorno, *virà*, e ammucchiarlo alla sera perché non prendesse umidità, *machirounà*, per due o tre giorni, prima che fosse pronto per essere portato nel fienile. Inoltre, se una parte del prato era umida (*sanho*) o in ombra per la presenza di alberi, o particolarmente ripida, l'erba falciata veniva spostata nelle zone asciutte, più esposte al sole e meno in pendenza. Il fieno, sparso (*sbardò*) al mattino quando il prato era raggiunto dal sole, alla sera veniva ammucchiato o in *ëndalh*, strisce questa volta orizzontali, oppure, se il tempo era brutto e stava per piovare, in *machiroun*, cumuli a forma di cupola, dove l'acqua noteva scorrere via più facilmente.

Lh'atrési pèr fènà

Gli attrezzi per la fienagione venivano costruiti prestando la massima attenzione nella scelta dei materiali. Venivano selezionati legnami appropriati per ciascun elemento: il nocciolo per i *bastoun*, il frassino per *portafai*, e così via.



Il *bastoun viròou*, è lungo circa un metro e mezzo, usato per rivoltare il fieno, e si differenzia dalla *fourcho* perché quest'ultima è biforcuta.



Lou rastél, il rastrello, è costituito da un manico in legno, solitamente di nocciolo e da un pettine dotato di circa 25 rebbi (*pùe*) lunghi 10 centimetri.



Il *portafai* è costituito da due *tèstière* in legno di frassino, dotate entrambe di due fori alle estremità per inserirvi le due *sponde* in legno di frassino o di salice. Al centro di entrambe le *tèstière* è presente un foro: in uno viene inserita una corda in canapa, nell'altro viene inserita una cordicella, sempre in canapa, a cui è attaccato il *palin* (o *pal*), una sorta di fibbia costituita da un ramo biforcuto.



Il *fiourie*, apposita pezza di robusta stoffa, quadrata e grande pressoché quanto un lenzuolo, munita di lacci alle estremità, serviva per il trasporto dei rimasugli di fieno derivanti dalla rastrellatura finale del prato.



Lou barioùn è formato da una rete di corde fissate a due sbarre in legno. Il *barioùn* ad Ostana era utilizzato dalle poche persone che possedevano una bestia da soma. Era in uso presso gli abitanti di Ciampagna che in inverno trasportavano il fieno dalle *mèire* alle abitazioni utilizzando l'apposita slitta, *la lio*.



...e i gri grì chantavèn

I bambini cominciavano da piccoli a lavorare nei campi con il resto della famiglia. A volte per gioco e a volte per ‘fare i grandi’, la fienagione era per loro l’occasione giusta per divertirsi. Stava solo alla fantasia di ognuno inventare un gioco nuovo oppure simulare i gesti e i lavori degli adulti. Si utilizzava tutto ciò che si trovava nel prato (*cavalëtte, bouchèn, gri grì ...*) per simulare il gregge, il pascolo o altre occupazioni. Crescendo, i momenti di divertimento erano purtroppo sempre più condizionati dal lavoro e, in modo particolare, dalle condizioni atmosferiche che influivano parecchio sui tempi della fienagione.



“*Cant érèn minà carqui viage pouièn ëncà dëmourase ma apré, da gront charìo travalhà fin la diamënjo!*”. “Quando eravamo bambini talvolta potevamo ancora giocare ma dopo, da grandi, si doveva lavorare persino la domenica!”. La domenica e le altre feste ricorrenti nel periodo estivo erano molto attese dai giovani come momenti di svago e divertimento ma, durante la fienagione o la mietitura della segale si doveva lavorare la domenica ed era impossibile andare alle feste.



Seppur la stagione estiva fosse un periodo di faticoso lavoro, il melodioso canto dei grilli che si udiva durante la fienagione, evoca ancora oggi negli informatori un emozionante ricordo non privo di un pizzico di nostalgia come i canti, le *vouquéle*, intonati nei brevi momenti di sosta.

Apré ai fën

La necessità di poter disporre di una maggior quantità possibile di foraggio, per affrontare al meglio la lunga stagione invernale, faceva sì che i prati fossero curati per sfruttare al massimo le loro possibilità.

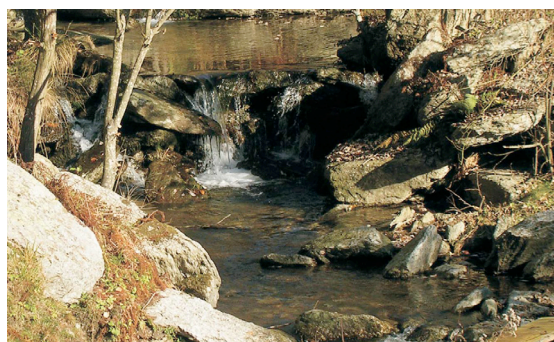


Filippo séo



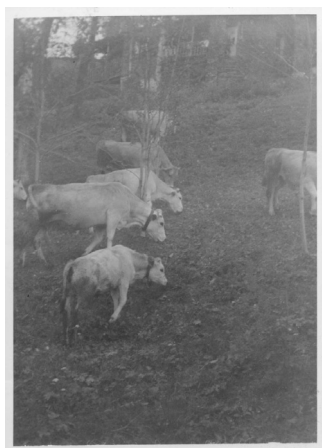
Lou fai ò cravoutò!

Terminati quindi i lavori relativi alla fienagione, al fine di favorire una buona ricrescita dell'erba si doveva provvedere, ove possibile, all'irrigazione, *virà l'aigo*.



Ciampetti - 2008

Con condizioni del tempo favorevoli si potevano ottenere, nelle zone più a valle (*Chanpét, Marquét, Villo, Counh e Bas*) un secondo ed un terzo taglio (*la rièzo e lou trèçol*). A *Miribrart, Chanpanho e Ruà* si poteva tagliare solo un po' di *rièzo* nei prati più fertili, approssimativamente fino a quota 1500 mt. mentre la poca erba delle altre zone veniva lasciata al pascolo autunnale (*lou pasturò*).



1975 - La Ruà: ènt al pasturò



La rièzo é ènt a fènièro



Oh, na darbounièro!

Lou fèn é ènt a fènièro

Il fieno trasportato nel fienile deve essere equamente distribuito in tutto lo spazio a disposizione ogni qual volta vi si porta un *fai*. Va allargato e con ripetuto calpestio va compresso, in modo tale che il fienile possa contenere la maggior quantità possibile di foraggio. Non tutti, infatti possedevano più fienili dove conservare separatamente il fieno e la *rièzo*. Pressare il fieno con il calpestio, operazione a cui peraltro partecipavano molto volentieri i bambini che lo consideravano un momento di gioco e di svago, era un accorgimento adottato per far sì che il fieno compattandosi potesse fermentare bene e quindi conservarsi meglio durante la lunga stagione invernale. “*La moutto dë fën pì lh’é sërà pì l’é mièlh e pì avièn la moutto grosso pì érën countënt e ménou avièn da chatane!*”. Più la *moutto* era compatta meglio era e, più avevamo una *moutto* grande più eravamo contenti e meno avevamo da comprarne (fieno)”.



I talhèt

Utilizzando l'apposito attrezzo, il *talhèt* (trinciafieno) alla sera per il pasto del mattino e viceversa al mattino per il pasto della sera, occorre preparare la dovuta quantità di fieno per il bestiame. La *moutto*, compattatasi durante l'inverno con la giusta fermentazione, veniva quindi tagliata, *fa lou fètoun*, e il fieno deposto nel *fiourie* veniva portato alle mucche nella stalla.



La moutto



Tout é rëdriçò



Lou fourquìn

Cudisièn tout, fin al biùm e al pous dë fën! Si adottavano non solo strategie particolari per consumare anche il fieno meno appetibile e sostanzioso ma anche il *biùm*, rimasugli di fieno provenienti principalmente dalla rifinitura dello sfalcio che si depositava sul fondo del fienile. Anche il *pous dë fën*: i semi del fieno ridotti pressochè in polvere, che rimaneva nella greppia, veniva recuperato ed utilizzato sia per curare alcuni malanni del bestiame, sia per alimentare il pollame sia per ricreare la cotica erbosa dove necessario.

I prati dei *Bial*, *Gardëtta* e *Bruzà*

sono quelli più distanti dalle borgate di Ostana, al confine con il pascolo comunale. Si tratta di prati di proprietà privata (in minima parte fitti beni comunali), che venivano irrigati e falciati fino agli anni '50, mentre ora sono pascoli e parzialmente si trasformano in boschi. La falciatura, in queste zone, era difficile, per il tipo di erba che vi cresceva. Ai *Bial* vi era soprattutto *bouëro*, un'erba corta che si piegava sotto la falce di un uomo inesperto: era perciò necessario avere una lama ben martellata e una certa esperienza. Alle *Gardëtta* vi sono vaste zone acquitrinose: il fieno, se in alcuni posti era ottimo, in altri era di cattiva qualità. In molte zone era necessario falciare con la falce messoria, perché il terreno è scosceso e in mezzo alle rocce. Il fieno ottenuto veniva poi trasportato a spalle o direttamente nei fienili, oppure alle *mèire*, da dove veniva poi portato alle borgate nel tardo autunno o all'inizio della primavera. In ogni caso si trattava di percorrere grandi distanze: un'ora o più per raggiungere il prato, un'ora e mezza o due ore per portare un *fai* al fienile.

Ai pè dë sta mountainho, canto ricordato da Emma Lombardo e Caterina Serre di Oncino e riproposto dal Gruppo di Ricerca Mare Tèra sottolinea la difficoltà di sfalcio del tipo di erba presente nei prati di alta quota.

Ai pè dë sta mountainho

*Ai pè dë sta mountainho /
i voliën talha l'ërbo, i voliën talha l'ërbo /
ganhase la jourmà; e a mèizoun lh'isavën /
la fëmno e le meinà.*

*Lou dalh sè le spale /
ënt la man lei marëtletüre, la molo ënt al couë /
i sèrvio pèr tèi tre, a l'albo dë deç oure /
i soun rubà a pè.*

*E l'ërbo lhi parlavo /
ma lour i capiën nhente, ma lour i capiën pa /
lou noste bël parlà; i pènsavën dë fa lhi bullou /
e a vënise a dësprèxià.*

*E molo quë tè molo /
e talho quë tè talho: "Së vou sabè muolà /
mì mè làisou bën talhà sè no, bàisou la testo /
e ou àisou dré pasà".*

*La Margherita arubbo /
lhi porto brouç e toummo: "Tirà pa foro nhente /
da voste bel tascot, calèn a nosto piano /
pèrnèn nosti fagot".*

*Ma l'ërbo bën parlavo: /
"Ou pènsave dë fa lhi bullou, sar lèvase pi bounouro /
pèr falo a i mountainhin, a l'albo dë deç oure /
pa ese sal cousin".*



Ostana dalle *Brusà*

La difficoltà di falciatura ai *Bial* è ben impressa nella memoria degli informatori che così si esprimono:

*L'é dë mal sià, l'é d'ërbo fino. I dixiën jò
ën viage, qui' qu'anavën sià moun isù ai
Bial, quë "s'as la barbo bioncho mè laisou
talhà, sènò bàisou la testo e tè laisou
pasà".*

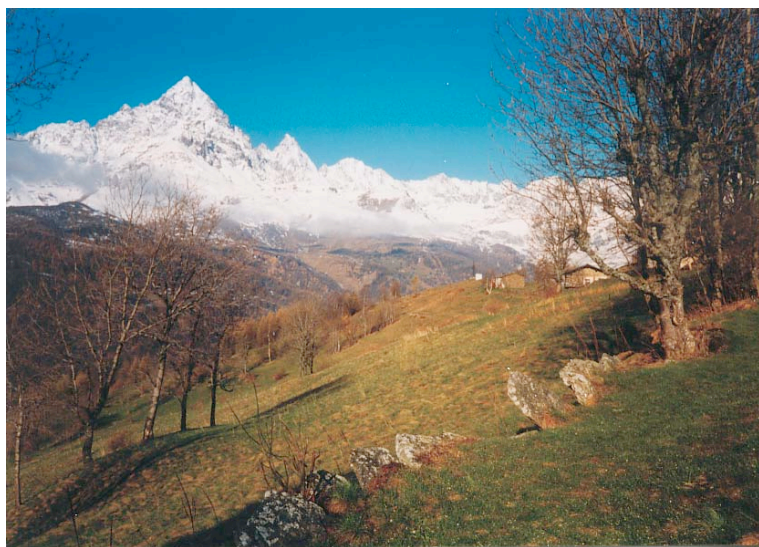
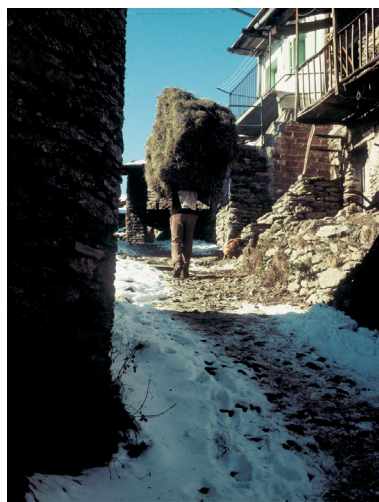


i *Bial*



Avéou dë fën da vënde?

“E rubò dë primmo tonti viage, tonti an, aviën pa pu’ nën dë fën...” (“E in primavera tante volte, tanti anni, non avevamo più fieno...”). Tutto il fieno accumulato durante l’estate, fin dai prati più lontani ed impervi, spesso non bastava per superare la lunga stagione in cui il bestiame era nella stalla. Era allora necessario acquistare del fieno: fino alla fine degli anni ’60, in assenza di strade carrozzabili, il trasporto doveva avvenire a piedi e... a spalle: spesso ci si rivolgeva a coloro che non avevano più bestiame, già emigravano nelle città durante l’inverno ma ritornavano in montagna durante la stagione estiva per fare il fieno per poi venderlo. Dopo la costruzione delle strade l’operazione è diventata più semplice, un camion portava il fieno fino alla borgata e di lì al fienile la strada era breve!!



Dë l'ëstonto içai

Dalla fine degli anni '60 in poi è iniziato il cambiamento: l'abbandono delle attività agricole e l'emigrazione di molti, ha permesso, a chi era rimasto, di aumentare la superficie falciabile affittando i prati; la costruzione delle strade ha fatto sì che questi potessero essere lavorati con l'ausilio di macchinari, la maggior quantità di foraggio ha consentito di allevare un maggior numero di capi. Qualcuno ha continuato la fienagione con i metodi tradizionali altri, hanno iniziato a svernare in pianura portando con loro il fieno raccolto ad Ostana.



La moutto dë fën.



E adesso? C'è ancora qualcuno che si adatta a raccogliere il fieno per sostentamento agli animali? Si certo, anche se ciò si limita ai soli terreni che possono essere raggiunti dai mezzi meccanici, non sarebbe infatti più possibile sfruttare tutti i prati: *“Ah éuiro pourie pa pui falou sèchè, lh'ò tropi arbou. Lh'arbou ënlouro lhi scharvavën, lh'ërën pa ton àout, euiro i soun trop àout, al sèchèrìo pa pui. L'é tout dësvërsò dai chinguial, pourie pa pui sià, coumo faxéou a sià, euiro l'é tout a na tonpo. Ma sè countinuësse a sialou, tulh'an charìo ënvalalou, pa pui dë bon fën”*. “Ah, adesso non potresti più farlo seccare, ci sono troppi alberi. Un tempo agli alberi venivano tagliati i rami, non erano tanto alti, adesso sono troppo alti non seccherebbe più. E' tutto sottosopra a causa dei cinghiali, non si potrebbe più falciare, come fai a falciare, ora è tutto una buca. Ma se si continuasse a falciare tutti gli anni bisognerebbe livellare il terreno, non è più fieno buono”.

Alcuni falciano davanti a casa per mantenere il prato o il giardino ordinato, ma poi quando il fieno è secco, lo regalano a chi ha ancora qualche capra oppure lo bruciano.

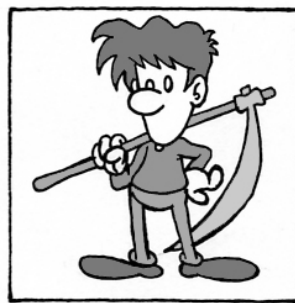
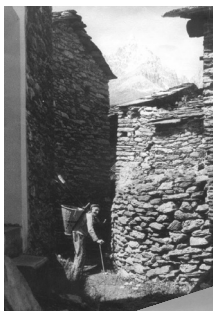


Ai Durandin



A Villafranca P.te

Ben altra cosa è la fienagione in pianura dove il raccolto è più abbondante: se ad Ostana si fanno due o al massimo tre tagli quando la stagione è favorevole, in pianura se ne fanno cinque. Negli appezzamenti migliori si semina una graminacea che matura prima del fieno e permette in questo modo, dopo il taglio, di seminare il granoturco. Inoltre i mezzi meccanici possono essere utilizzati sempre, non c'è attività alcuna che venga svolta manualmente.



Lou fèn dè lh'àoutri

Quasi tutti i giovani di Ostana, per arrotondare i guadagni della famiglia, si offrivano per svolgere lavori per conto terzi, sia in paese, sia in zone più lontane, in pianura o in Francia.

Nel periodo fra le due guerre era consueta da Ostana l'emigrazione stagionale in Francia. Uomini e donne partivano a piedi, e, superando il valico delle Traversette, giungevano ad Abries e Roux, sul versante francese delle Alpi. Qui molti giovani trovavano lavoro come *garsoun* e *sirvënte* (garzoni e serve, che facevano un po' di tutto, aiutando in casa e in campagna) da aprile a novembre; ma molti uomini vi rimanevano soltanto nei mesi estivi, dedicandosi esclusivamente alla falciatura: erano i *sitoù*, che, falce in spalla, partivano a fine giugno e tornavano a settembre; là falciavano per conto di diversi proprietari, in cambio di vitto e alloggio e di una paga giornaliera.



Ciampetti - 1949



Sitoù ostanesi



Nel periodo della fienagione, le famiglie che non potevano fare da sé, o per mancanza di uomini o perché questi erano impegnati altrove, assumevano dei manovali, soprattutto per la falciatura, ma talvolta anche per trasportare il fieno.



Talvolta, specialmente tra vicini di casa e tra amici, invece di assumere un falciatore a pagamento si ricorreva al “baratto di lavoro”, specialmente tra un uomo e una donna: l’uno andava a falciare per l’altra e quest’ultima, in cambio, lo aiutava a trasportare il fieno.

