



PANORAMA SU

**LA
PIETRA
OLLARE**

-FOTO-
Angelo Toldò

*Alla Memoria della mia cara Ombretta,
moglie adorata e compagna di vita,
che mi ha sempre sostenuto, con caparbieta,
alla realizzazione di questo modesto lavoro.*



PANORAMA SU

LA PIETRA OLLARE

-FOTO-

Angelo Felò

RINGRAZIAMENTO

Un ringraziamento speciale ai fratelli Silvio ed Alberto Gaggi per la preziosa collaborazione che mi hanno pazientemente prestato alla realizzazione di questa panoramica sull'antica lavorazione della "Pietra Ollare" in Valmalenco: il particolare sistema di lavorazione di questo tipo di pietra, se non vi saranno le nuove generazioni che vorranno apprenderlo, ed in seguito, a loro volta a trasmettere il sapere, è destinato a scomparire per sempre entro il volgere di pochi anni.

l'Autore

Telò Angelo

LA PIETRA OLLARE

«Ollare» è un nome generico che sta ad indicare tutta la gamma di pietre teneri, resistenti al calore e di facile lavorazione. Furono conosciute già all'epoca dell'Impero Romano, dalle quali vi ricavavano pentole e contenitori di oli, chiamati «olle», da cui deriva il nome ollare dall'aggettivo «ollaris». Le pietre ollari sono un miscuglio di talco e clorite. Esse possono essere ascritte in due gruppi principali: **Talcoscisto** e **Cloritoscisto**, i quali appaiono in stretta connessione fra di loro, in quanto, entrambi i filoni sono inseriti nella formazione delle rocce verdi, principalmente dove il serpentino è più frequente e massiccio.

Essi affiorano in varie località dell'arco alpino, con abbondanza dei talcoscisti, e sono costituite in prevalenza da silicati di magnesio idrati. Il più ampio affioramento di queste rocce verdi delle alpi, che si estende per circa 170 Km., costituisce il nucleo centrale in Valmalenco.

Nei talcoscisti, il componente principale è il talco, che è bianco, ma spesso grigiastro per impurità, come il filone di Valbrutta-Lanzada, che fu sfruttato da cinque cave, fornendo la pietra ad otto torni. Invece, nei cloritoscisti, il componente fondamentale è la clorite, che è presente per oltre il 95% sotto forma di fitto feltro di piccole lamelle di colore verde; la grana è minuta ed omogenea, facendogli conferire le tipiche doti di roccia compatta, che il Prof. Annibale Mottana la definisce «TURINGITE». Essa è la varietà più bella che si presta meglio ad essere tornita nelle più svariate forme, le quali vengono in seguito incise e scolpite. Nell'ambito di questa formazione, abbastanza rara, i cloritoscisti emergono in corrispondenza di un filone principale nel comune di Chiesa, che, dall'alta Val Giumellini attraversa l'Alpe Pirlo, passa il culmine ai «Ui» (Uvi), per poi scendere verso valle restringendosi e risalire sull'altra sponda verso la Motta di Caspoggio. Questo filone era sfruttato da ben 38 cave, che fornivano la pietra a ben 47 torni per ricavarne pentole da cucinare: Levéc, Stùin e Furagn.

Un tornio tradizionale del Pirlo è ancora funzionante per dimostrazione a gruppi e scolaresche su richiesta telefonando ai numeri 366 4654836 - 348 3639003.

Silvio Gaggi

L' LAVEGÈE

LA SCULTURA IN PIETRA OLLARE
DEL PIRO, CLORITOSCISTO -
LA VARIETA PIÙ RARA, ESTRATTA
DA UN UNICO FILONE tra i SERPENTINI.

PIETRO GAGGI (1912-2007)

È RAFFIGURATO MENTRE TORNISCE
IL LAVEGGIO "Leveg",
SU TORNIO IDRAULICO.

NESTIERE DI TRADIZ. SECOLARE
IN TEMPO ESEGUITO DALLE
FAMIGLIE: BAGIOLO, CIROLO,
DELL'ANDRINO, FERRARI, GAGGI.

A. D. 2013



A sinistra - Altorilievo in Pietra Ollare eseguito da Silvio Gaggi che rappresenta il padre, Pietro, intento al suo lavoro di Laveggiaio con un tornio tradizionale ad acqua e con, a fianco, gli attrezzi tipici del proprio mestiere.

Sotto a sinistra e a destra - Due particolari. La scultura, di cm 120x120, eseguita nel 2012 e posizionata presso la residenza dei Gaggi all'inizio di Chiesa in Valmalenco, è stata scolpita in occasione dell'Anniversario del Centenario della Nascita del padre.



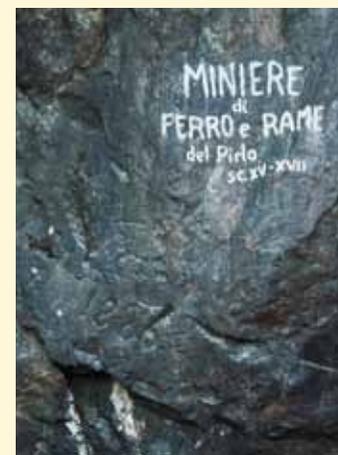
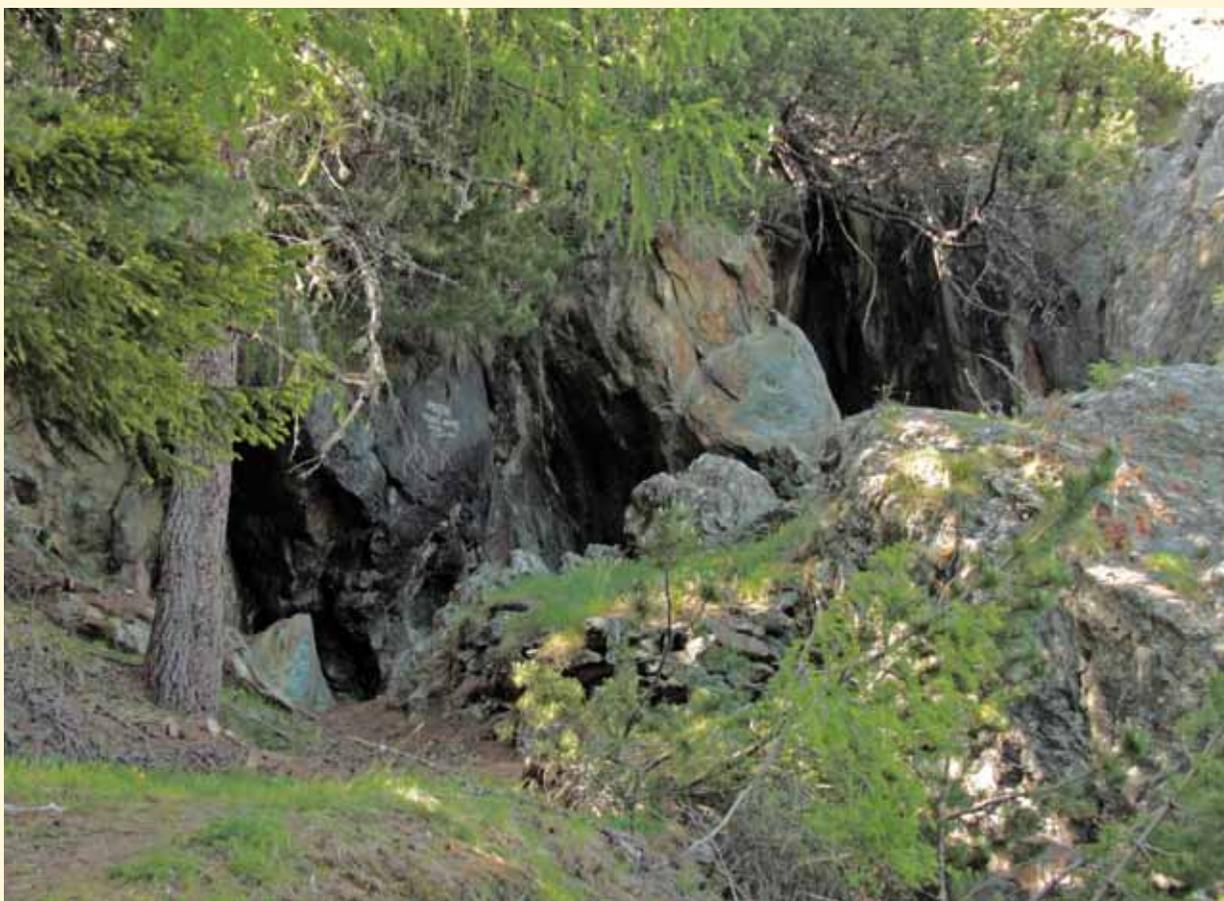
LE CAVE DEL PIRLO

A sinistra

La Cava denominata "La Tróna del Cirul", nella zona de l'Alpe Pirlo a mt. 1600.

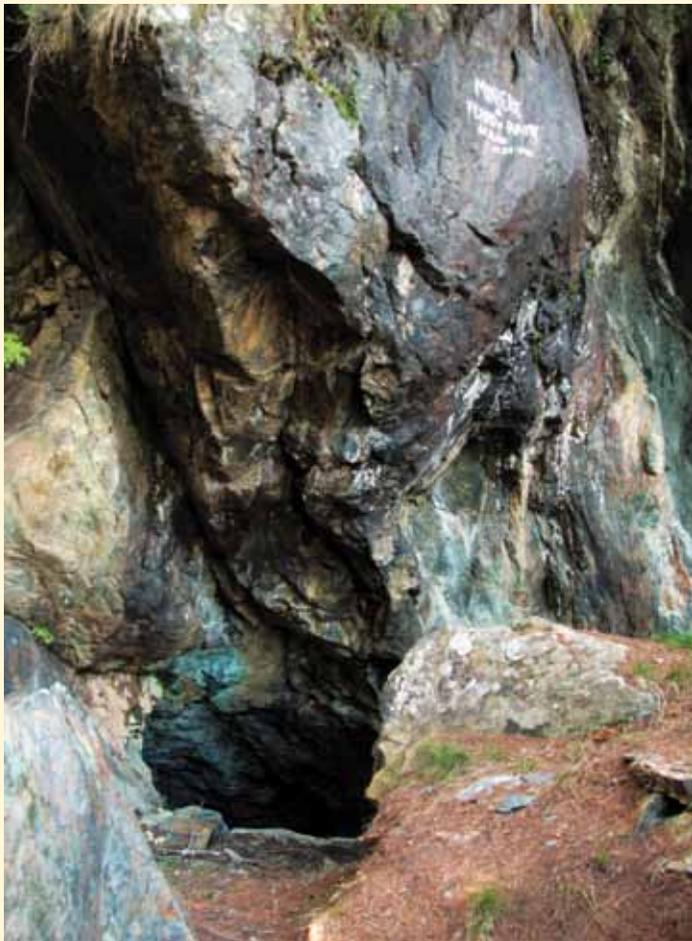
Sotto

La scritta indica che questa miniera era usata almeno dal 1500 già come cava di minerali di Ferro e Rame.



Sotto a sinistra - L'incisione datata 1690 e la scritta "Non più speranza". - **Al centro** un'altra incisione rupestre dove si possono notare una Croce, sotto una figura forse religiosa e la data 1886. - **A destra** l'ingresso di un'altra cava.





Sotto - La scritta incisa
VCG : 12 : 1884 e le lettere *RD DA*
ad indicare la famiglia Dell'Andrino.
A destra - particolare della galleria
che si inoltra nel ventre della montagna



A sinistra - L'ingresso
alla cava del *Cirul*.
A destra - La stessa
vista dall'interno,
sullo sfondo in alto
si vede l'ingresso.
A lato - Ossido di rame
su roccia.



A destra - Tondo scolpito
"Sono Nato per Te"
nell'altare maggiore
del Santuario della
Madonna degli Alpini
a Chiesa in Valmalenco.



Sotto:
A sinistra - Altorelievo
"La Resurrezione".
A destra - Altorelievo
"La Vita", entrambi
posizionati nello
stesso Santuario





Sopra: “*Cervo Volante*” detto anche scarabeo mentre cattura una piccola preda. La scultura di cm. 54 di lunghezza e alta cm. 25 è stata eseguita nel 1956.



A sinistra: Particolare
Sotto: L'autore Silvio Gaggi



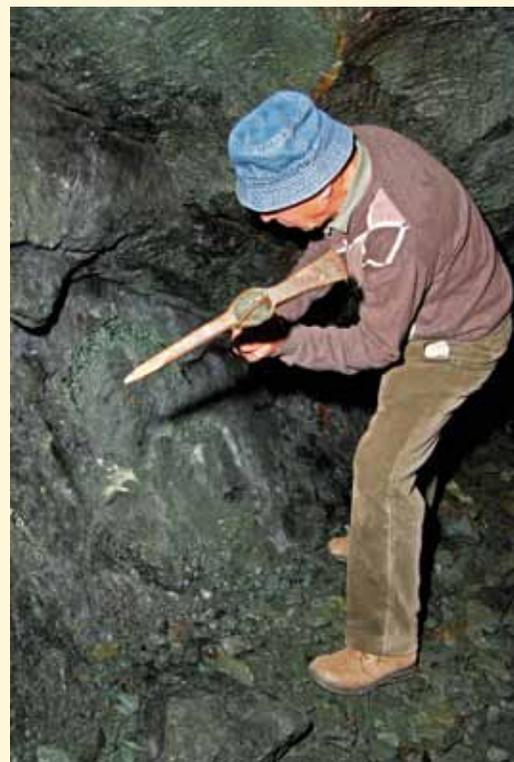
GLI UTENSILI



Sopra - “Levèc” in parte lavorato e poi scartato perchè rotto durante la lavorazione trovato al “Turn di Salam”



A Sinistra
Un “FiruFàru”
rudimentale trapano
con volano usato
per bucare la pietra



A destra
Estrazione del
“Ciapùñ” con l’uso
dell’Asisc per poi
portarlo sino
al tornio per
lavorarlo

Sotto - I “Pedó” tipica calzatura fabbricata dalle donne della Valle realizzata con scarti di stoffe o velluto, la suola era composta da vari strati di stoffa cuciti con lo spago.





A sinistra - Due tipi di “Cintiléna” lanterna alimentata dall’acetilene.



A destra - “Scigúla” lampada a petrolio usata alla fine del 1800.



Sopra - Guardando da sinistra: “Söla”, “Cavadù”, “Vedrùggio”, tipici arnesi usati per la costruzione del tornio



A fianco - Impugnatura in legno denominata “Sciüscèpet” e a fianco una serie di “Verghe”



A fianco - Tutta la serie di “Sudùn”, questo tipico utensile piegato a “L” è impiegato per scavare il fondo dei “Levèc”.

I TORNI



In questa pagina - I resti
de il "*L'turn del Funzin*",
il torneo di Alfonso Bagiole





In questa pagina

Ciò che resta oramai del
tornio detto "*L'turn del Filipin*"
di Filippo Ferrari.



In questa pagina
Quello che rimane della baita
"L'turn di Salam" di Carlo
Giovanmaria Baggiolo situato in località
Ciáz del Crüñ





A sinistra e sotto
“L'turn di Benedétt” rimasto attivo
sino all'inizio degli anni '50.
Ora purtroppo rimangono solo queste
poche tracce, destinate a scomparire.





A lato - Il tornio usato già dal padre dei fratelli Gaggi, è il solo tornio ad acqua rimasto in funzione in tutta la Valle ed è utilizzato per scopi didattici e dimostrativi.

Sopra - La targa posta all'esterno



Sotto a sinistra - L'interno del tornio dove si vedono la postazione di lavoro e l'albero del tornio. **A destra** - un'altra inquadratura del tipico edificio.



“LA TORNITURA” TRADIZIONALE



A fianco La “postazione di lavoro” cioè la buca sopra la quale sedeva il tornitore; a destra in alto la barra che aprendo il passaggio dell’acqua aziona l’albero del tornio.



A sinistra Apertura dell’acqua ed inizio della tornitura.



Sotto Tornitura dell’interno del “Levèc” (laveggio).



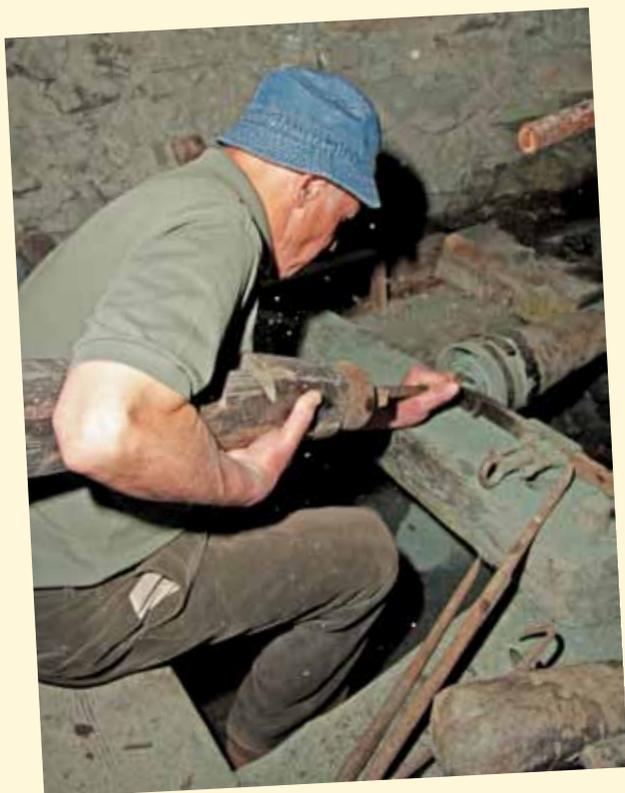
In alto a sinistra - Tornitura dell'interno del "Levèc"

A destra - Particolare della tornitura

Al centro - Il tornitore mentre scava la pietra con il particolare attrezzo denominato "Manèch di verghi"

Sotto a sinistra - Proseguimento dello scavo della parete della pentola (Levèc)

A destra - Lis-ciatura della parte superiore del "Ciapùñ"





Sopra a sinistra - Altra inquadratura dello scavo del "Levèc" con lo "Sciüscèpet" l'utensile con i ferri intercambiabili con i quali si scava il fondo del "Levèc".
A destra - Verifica della profondità dello scavo con un rudimentale, ma preciso, calibro nominato "Müsüra".
A lato - L'albero del tornio con il pezzo in lavorazione.
Sotto a sinistra - Lisciatura della parete esterna.
A destra - Distacco dal fondo.





Sopra - Serie di "Levèc" completi di coperchio.
A lato - "Stüiñ" basso con i manici rigidi.
La cerchiatura rialzata sul coperchio serve a contenere l'acqua la quale evaporando indica l'avvenuta cottura del cibo.

I "LEVÈC" (LAVEGGI)

LA TORNITURA ATTUALE



A sinistra in alto - Pezzo (*Ciapùn*) montato sul tornio pronto ad essere lavorato.

A destra - Alla pietra grezza viene data forma tonda.

Al centro a sinistra - Si inizia con lo scavo della parte interna del Lavaggio "*Levèc*"

A destra - Continuazione della tornitura sino ad arrivare sul fondo della pentola.

A lato - Tornitura del fondo della pentola.



Sopra a sinistra - Continuazione dello scavo del fondo col "süduñ" manovrato col "Sciüscèpet".

Sopra a destra - Distacco del fondo.

A lato - Estrazione della parte interna; verrà in seguito utilizzata per costruire un "Levèc" più piccolo.

Sotto a sinistra - Lisciatura della parete interna.

Sotto a destra - Finitura del fondo del "Levèc".



**LA CERCHIATURA DEL
"LEVÈC" CON IL RAME**



Sopra a sinistra - Misurazione del listello in rame.

Al centro - Rivettatura con le traverse.

A destra - Inserimento dell'"*Urégin*" (il supporto del manico) sulla pentola.

Sotto a sinistra - Bordatura del bordo superiore.

Sotto a destra - Martellatura del cerchio di rame.





- In alto a sinistra** - Inserimento del cerchio inferiore.
In alto a destra - Ribattitura delle traverse d'unione.
Al centro a sinistra - Sagomatura della cerchiatura del rame.
Al centro a destra - Preparazione del manico in rame.
In basso a destra - Inserimento del manico sul "Levèc".





Sopra a sinistra - La piegatura del manico in rame

A destra - Le ultime rifiniture di cerchiatura.



Qui a lato - Il Levèc completo del suo coperchio pronto ad essere posto in vendita.



UTENSILI PER LA CUCINA



FURÁGN

Contenitore in Pietra Ollare molto grossa di spessore, serve per la lunga conservazione di carni, formaggi freschi e burro cotto



BIÈLA DI GNOCH

Zuppiera usata per condire la pastasciutta o gli gnocchi; prima di essere utilizzata va scaldata vicino al fuoco o con acqua bollente.



STÜIN

Adatto particolarmente per cuocere lo stufato. La bordatura ha la funzione di manico, mentre il cerchio in rilievo sul coperchio serve a contenere l'acqua.



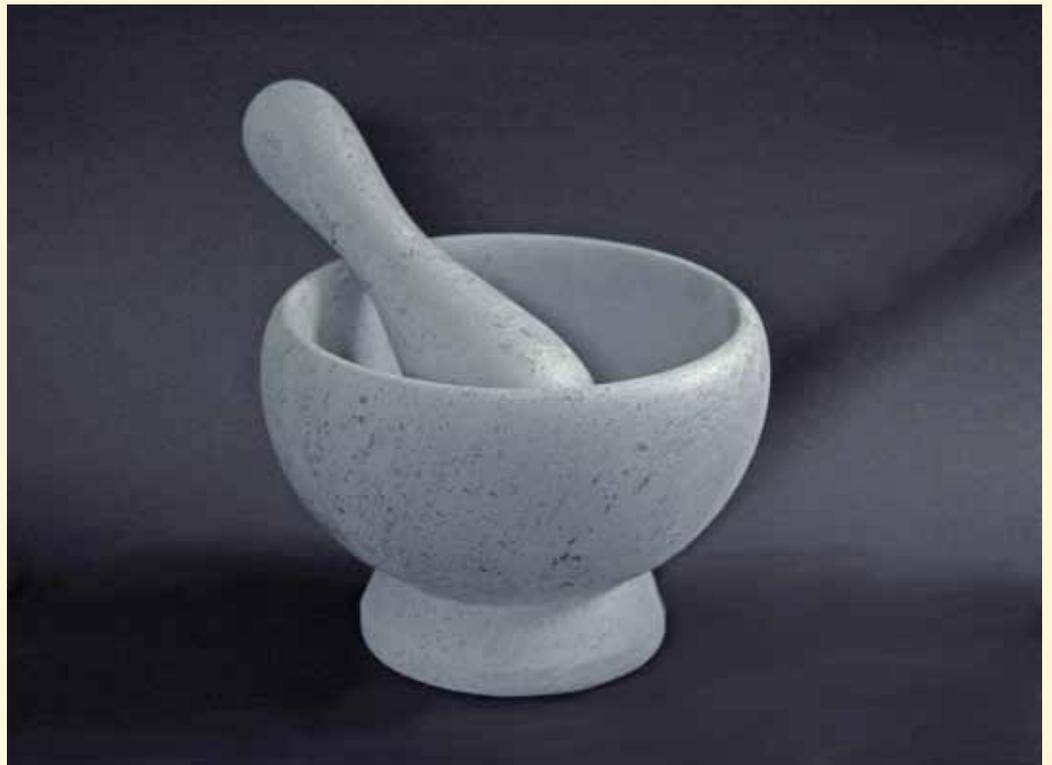
LA PADÈLA DEL CIC'

Tipico piatto locale in uso presso i poveri; serviva a cuocere una sorta di pane e veniva messo dentro il camino poi ricoperto di braci per la cottura lenta

SCÜDELI
La classica scodella
per contenere la minestra
o il latte e conservare il calore.



MORTAIO
In pietra molto alta di spessore
e completo di pestello è
utilizzato nelle cucine per
triturare gli alimenti.





BISTECCHIERA

Per cuocere le
carni senza l'uso
dei condimenti,
per consumare cibi più
dietetici e digeribili.

APPOGGIA PENTOLE



COSE PER LA CASA



Sotto Piattino porta dolci con decorazioni



In alto a sinistra piatto portafrutta inciso con motivi floreali Ø 40cm.

Qui a sinistra piatto portafrutta inciso con fiori e farfalle di Ø 22cm.

Sotto a destra altro piatto portafrutta inciso con motivi ornamentali di Ø 30cm.





Sopra bomboniera di Ø 25cm.
decorata a sbalzo con fiori e farfalle.
A sinistra bomboniera di Ø 18cm.
alta 12cm., con incisioni che
riprende lo stile moresco.



A lato altra bomboniera
con incisioni in stile orientale Ø 15cm.





In questa pagina tre bomboniere:
la prima di Ø 25cm. completamente liscia,
la seconda di Ø 25cm., la terza di Ø 30cm. ed
incisa con motivi ornamentali; tutte quante
riprendono gli stili Moresco e Orientale.





A fianco vasetto portafiori di Ø 14x10cm. con incisi dei cerbiatti.



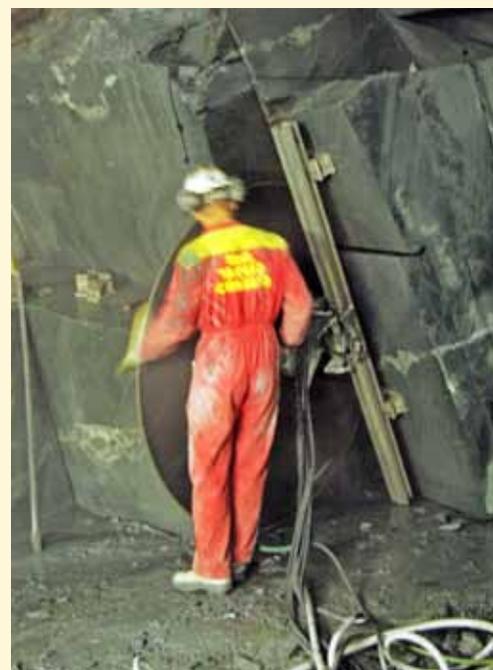
A lato stupendo e pesante vaso porta fiori di Ø 45x25cm. con incisioni a sbalzo che riprendono motivi floreali.

ESTRAZIONE ATTUALE



Sopra a sinistra l'ingresso alla cava.
Sopra a destra due grossi blocchi di pietra già tagliati e portati all'esterno.

A sinistra preparazione della lama rotante in acciaio di grandi dimensioni.
A destra montaggio della stessa sulla fresa ad aria compressa.

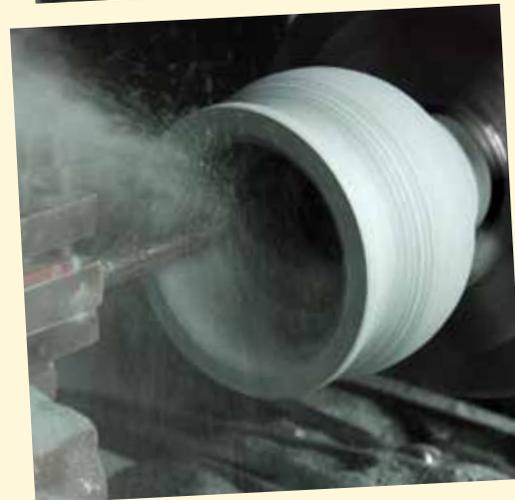


Prima da sinistra vista frontale della lama mentre entra nella pietra.
A fianco vista laterale della lama che sta tagliando la pietra.

VASI PORTAFIORI



Da sinistra a destra iniziando dall'alto la lavorazione di un vaso dalla pietra grezza alla tornitura esterna, interna e alla lisciatura finale.





Dall'alto a sinistra

- Tracciatura con matita.
- Schizzo con punta in acciaio
- Incisione del tracciato disegnato
- Scolpitura con due tipi diversi di fresa
- Vernice di protezione.
- Il lavoro terminato.

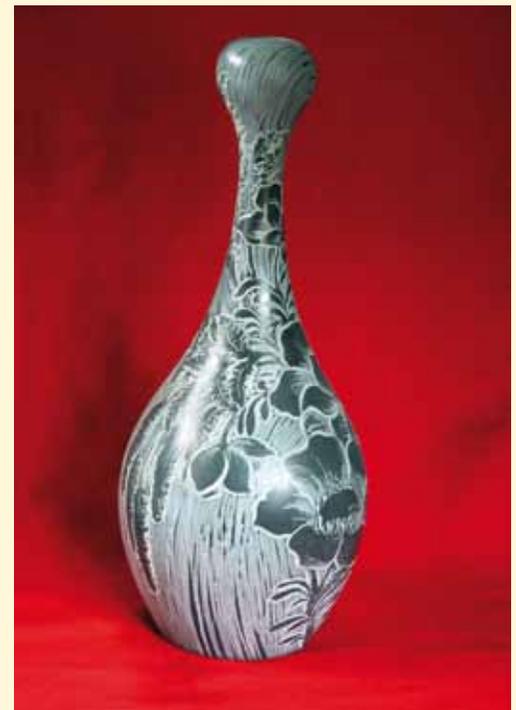


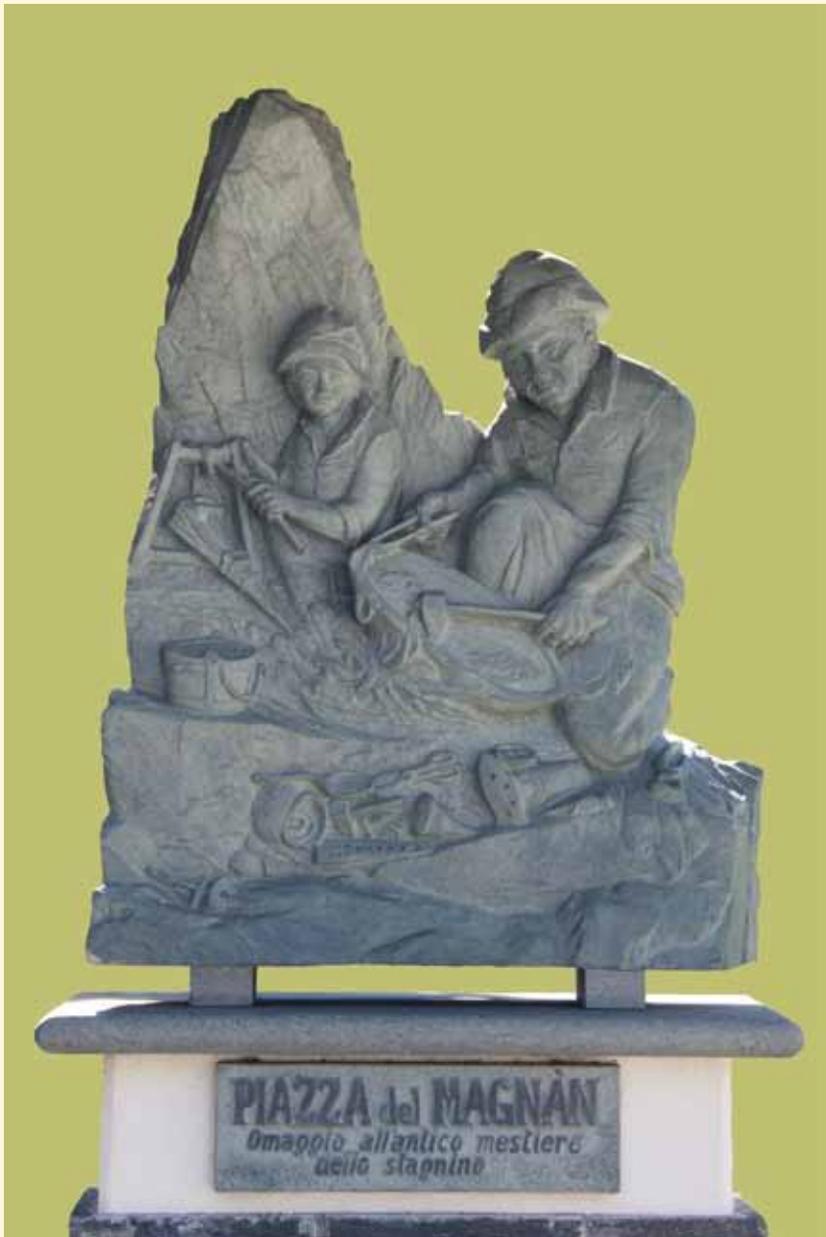


Sopra tre piccoli vasetti portafiori alti 10-13cm. e incisi con motivi floreali, animali ed ornamentali.

A destra due portafiori: il primo alto 30cm. ed inciso con motivi ornamentali, il secondo alto 32cm. con incisioni a sbalzo che riprendono scene di vita agreste.

Sotto da sinistra due vasi cilindrici alti 30 e 25cm. con incisioni floreali. nella seconda foto un altro portafiori stretto ed alto 35cm. decorato con motivi ornamentali.





Sopra scultura dedicata a tutti i “Magnán” cioè gli stagnini che molti anni fa giravano di paese in paese per riparare le pentole. La scultura si trova a Lanzada i cui abitanti sono denominati “Magnán” dagli abitanti della Valmalenco.

SCULTURE ED INCISIONI

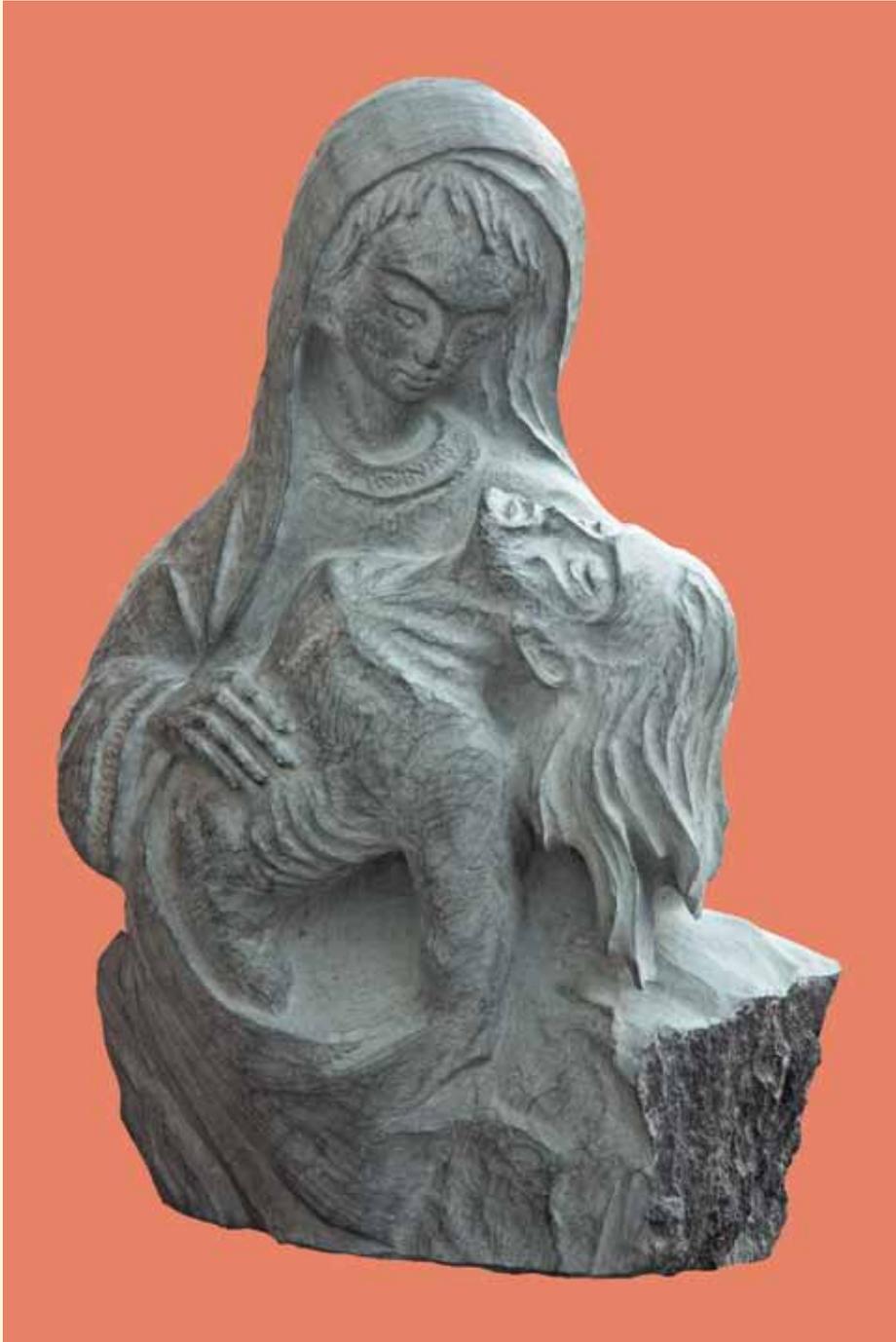


Sopra piccola scultura che rappresenta Maria Vergine con il Bambin Gesù tra le braccia

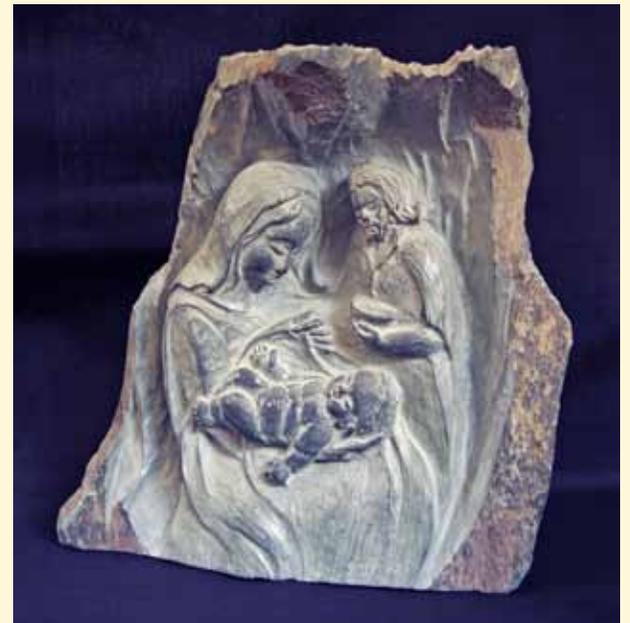


A destra statua di un Alpino, h. 40cm.

Sotto scultura raffigurante la Madonna mentre tiene tra le sue braccia il corpo del Cristo morente
A destra scultura stilizzata raffigurante la Madonna con in braccio il Bambino, h. 50x35cm.

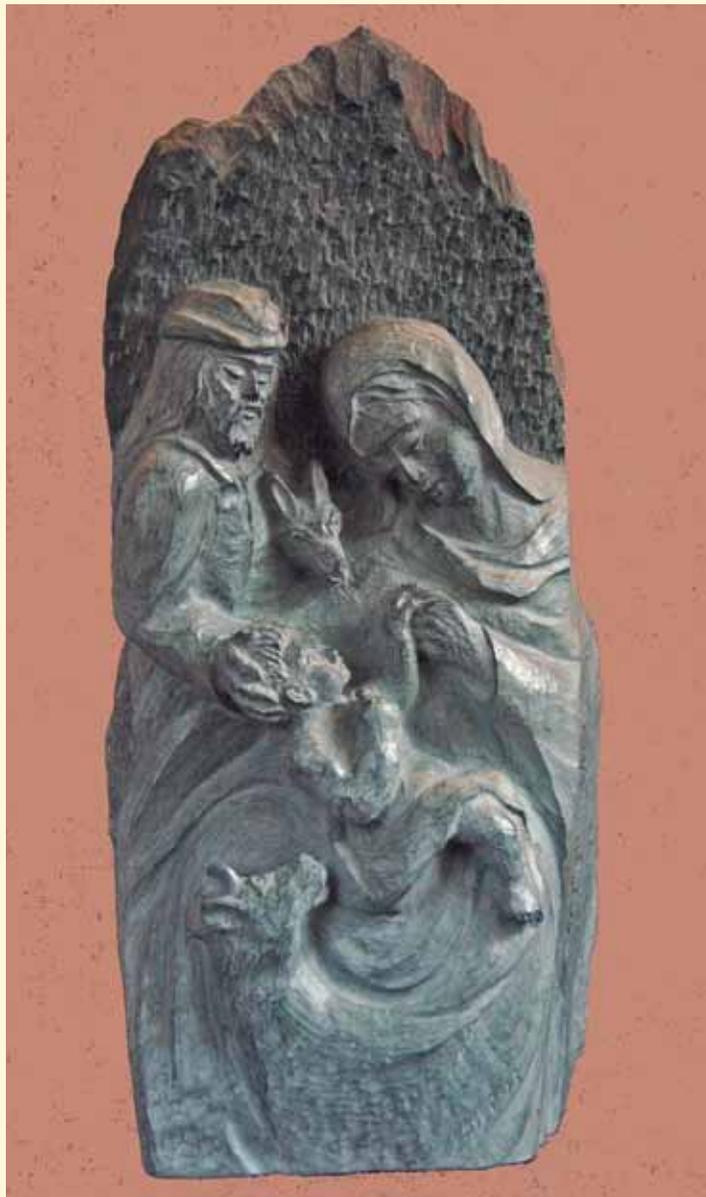


Sotto “*La Sacra Famiglia*”, dove si vede la Madonna con il Bambino e a fianco San Giuseppe, h. 35x30cm.



A destra “*La Natività*” due statue, una raffigurante la Madonna con Gesù, e l’altra rappresentante San Giuseppe, h. 25cm.

Sotto Altra “*Natività*” tutta scolpita in un unico blocco di pietra, h. 60x30cm.



A destra
scultura
La Sacra Famiglia
h. 35x30cm.



Sopra a destra Contadino con la pastorella e le caprette, h. 15x25cm.
Sopra a sinistra Due figure di contadini, h. 25cm.



Prima a destra Statuetta raffigurante un calzolaio mentre cuce, h. 20cm.
Seconda a destra In questa statuetta vi è raffigurato un pastorello con bue mentre si sta riposando appoggiato ad un tronco, h. 25cm.



A destra Scultura
"La Danza degli Amorini"
h. 40x70cm.



A sinistra Blocco in pietra
raffigurante due bambini
mentre stanno giocando, h. 23cm.



A destra Scultura
"Innamorati".
Raffigurante una coppia
di giovani fidanzatini, h. 20cm.





A sinistra
"I minatori", h. 25x21cm.



A destra scultura
"Il Lavègèè"
al lavoro, h. 30cm.



A sinistra
Statuetta *"Il Bacio"*,
h. 20cm.

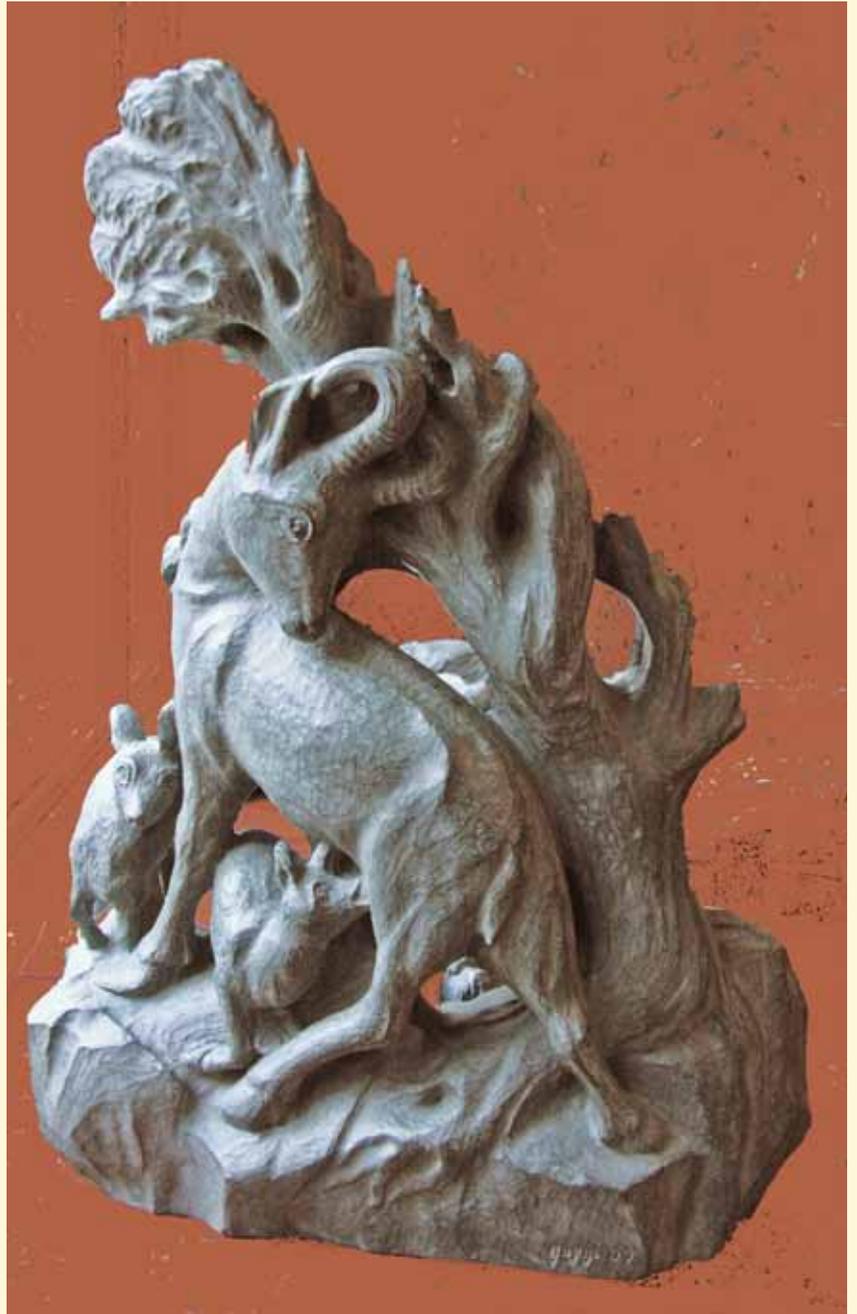


A destra scultura
"L Muléa", h. 18x10cm.



A sinistra Scheggia incisa con figure di cervi nel bosco, h. 50x20cm.
Sotto a destra Stupenda statua di un Camoscio che allatta i suoi piccoli, la scultura è stata eseguita nel 2007.
Dimensioni dell'opera, h. 62x44cm.

Sotto Statuetta di cerbiatta con i piccoli, h. 50x20cm.



A destra bassorilievo di un
Pastore con il suo gregge, h. 57cm.



Sotto Due piccole tartarughe di 8-10cm.



A destra due rapaci mentre
accudiscono i loro piccoli,
h. 22x13cm.



Sotto statuetta di due pecorelle





Sopra Scultura "I rocciatori", h. 30cm. e rappresenta tre scalatori, di questi un bambino mentre si arrampicano in cordata.



Sopra lastra con incisi due rocciatori durante un'arrampicata, h. 35x20cm.



A lato montanaro che tiene per mano un bambino mentre sale il sentiero sul monte, h. 20cm.



Sopra Bassorilievo di due anziani montanari mentre si riposano al tepore del camino, h. 50x30cm.



Sopra a destra Statuetta raffigurante una coppia di anziani, h. 20cm.
Qui a destra figura femminile su un tronco di pianta, h. 70x30cm.





A destra un “Levèc” datato. Questo pezzo è stato “tornito” ancora con i torni ad acqua agli inizi del 1900 dal nonno **Silvio Gaggi**.



A sinistra candelabro, portafiori e oggetti vari torniti e decorati, nel 1930, con il tornio tradizionale da **Pietro Gaggi**.

A destra stupendo e finissimo
"Servizio da caffè" per sei
persone, realizzato sempre
da **Pietro Gaggi** nell'anno 1948.
I manici delle tazze e della
caffettiera sono tutti parte
di un unico blocco intagliato
e segato a mano.



"Caffettiera"



"Zuccheriera"



"Tazzina"

BEATO NICOLÒ RUSCA



Sopra statua scolpita nell'anno 2015, alta 120cm. e larga 70cm., posizionata all'interno del *"Santuario della Madonna degli Alpini"* a Chiesa in Valmalenco (Sondrio).

"Beato Nicolò Rusca"

Il Pastore Illuminato dalla Croce
e dal Vangelo, versa il suo sangue
a stillare nella limpida sorgente,
per nutrire la Fede in Cristo.

Salì sul Patibolo, sollevato con
rudimentali e crudeli strumenti
di tortura, sino alla Morte consumatasi nelle
galere di Thusis in Svizzera il 4 Settembre 1618



Sotto particolare del volto
di Don "Nicolò Rusca"



LA PIETRA OLLARE IN CUCINA

Grazie alla sua eccellente proprietà termica, è una delle poche pietre naturali adatte a cucinare.

Si riscalda lentamente e, raggiunta la temperatura voluta, la mantiene costante con una modestissima fonte di calore, cuocendo i cibi senza farli attaccare sul fondo.

Tolta dal fuoco si raffredda altrettanto lentamente, mantenendo caldo il cibo per oltre un'ora.

In modo particolare si presta per preparare brasati, stufati, intingoli, cacciagione in salmì, trippa e minestrone.

Le sue proprietà consentono anche di conservare egregiamente e a lungo cibi e altre sostanze, come tabacco, spezie, aromi, ecc.



l'Autore
Telò Angelo