

**museo etnografico
e del folklore valesiano
in borgosesia**

a cura di
Graziella Freschi Conti
Oliviera Manini Calderini

Borgosesia, 1982

Nelle vaste cucine, belle piattaie mettevano in mostra quanto si adoperava usualmente: piatti di peltro di varia forma e grandezza, brocche dipinte da vino, piatti tondi a piede basso per il riso, vasi a calice per le uova con una decorazione lineare in tinta, posate in peltro ma anche piatti e posate in legno o di ceramica, piuttosto modesti, ma di gusto.

Correnti i taglieri con lama tagliapane, agganciata sopra tramite un anello, che serviva ad affettare le pagnotte particolarmente dure, poiché erano conservate per lungo tempo. Per esempio, a Rima e in altre località della valle, il pane veniva preparato in dicembre con farina di granoturco e segale, quindi lo si metteva ad asciugare su un apposito traliccio.

Degna di nota la *cà d'la fûm* - una cucina primitiva - dove il fuoco veniva fatto al centro, per terra, delimitato da cordoli di pietra; le pareti rustiche erano quasi vetrificate in nero per il fumo anche se, per farlo uscire, si creava una corrente d'aria dalla porta ad un apposito foro nella parete opposta. In autunno, dovendo affumicare o far essiccare certi alimenti come carne, castagne, ecc., lì si poneva su di un graticcio con erbe aromatiche e lì si dirigeva direttamente il fumo del focolare.

Piattaia del '600 e corredo, da una casa signorile.

