



COMUNE DI LA MAGDELEINE

SABATO 14 OTTOBRE 2023

Dalle ore 9.00 - presso il Forno di Vieu:

Preparazione, cottura e sfornata del pane nero tradizionale ed esposizione dei cereali attualmente coltivati nel territorio di La Magdeleine.

Alle ore 10.30 - ritrovo presso la terrazza del Municipio:

Visita guidata gratuita con guida turistica lungo il Sentiero dei Mulini (su prenotazione al n. 333 2388807).

Dalle ore 11.30 - presso il Forno di Vieu:

Degustazione del pane nero appena cotto.

Il Comune di La Magdeleine:

La Magdeleine, pur non potendo contare sulla presenza di castelli impianti sportivi di forte richiamo turistico – come accade in gran parte della Regione – ha una sua specificità estremamente interessante nel panorama valdostano, che risiede nella organizzazione urbanistica dei cinque villaggi edificati secondo un'architettura tradizionale, semplice ed armoniosa, adagiati sul versante volto a mezzogiorno e collegati tra loro dalla strada comunale che attraversa tutto il paese. Edifici rurali quali rascard, grenier, forni e mulini testimoniano ancora oggi la presenza attiva e dinamica di innumerevoli generazioni che hanno praticato l'agricoltura come attività economica principale.

Il forno di Vieu:

Nei forni condivisi di La Magdeleine, almeno uno per ogni villaggio, vi si cuoceva il pane nero per tutte le famiglie della comunità, una sola volta all'anno. Erano luoghi dove si lavorava, ma soprattutto dove ci si incontrava e ci si riuniva in un clima di festa. Il forno di Vieu trova posto in un edificio in pietra interamente ristrutturato, posizionato in mezzo ad altri edifici un tempo rurali. Nella parte inferiore vi è il forno vero e proprio, mentre nella parte superiore è presente il locale adibito ad impastatura e lievitazione dei pani.

Il Sentiero dei Mulini:

È tra il XIII e il XIV secolo che si può far risalire la costruzione dei primi mulini lungo il corso d'acqua generato dalle due sorgenti sotto le pendici del Monte Tantané. Date le caratteristiche ambientali del territorio, gli antichi abitanti di La Magdeleine scelsero di adottare la soluzione di una catena di piccoli mulini a ruota idraulica orizzontale in presa diretta rispetto alle macine, disposti a poche decine di metri l'uno dall'altro, in grado di sfruttare contemporaneamente la stessa portata d'acqua, moltiplicandone così la capacità lavorativa per il numero di artifizii azionati. Vi si macinava orzo, avena, segale e frumento, secondo le esigenze delle famiglie che vi avevano diritto in quanto appartenenti alle consorterie che li gestivano.



LA MAGDELEINE



www.loupper.com

