



● **Audit energetico per
35 edifici di La Salle**

● **Via libera all'appalto della
Rotatoria fra il Marais e
l'entrata del Capoluogo**

● **LA SALLE PAESE
DEI CAMPIONI**



Il Comune apre le porte alle energie rinnovabili e non inquinanti Tutti pronti per l'audit energetico

■ di Alessia Di Addario

L'audit energetico è una vera e propria fotografia energetica di un edificio e permette un'analisi approfondita dell'efficacia energetica del suo involucro cioè di pareti, tetto, solai, pavimenti e serramenti, ma anche l'analisi dell'efficienza dei sistemi di riscaldamento e di produzione di acqua calda sanitaria. I risultati dell'analisi mettono in

35 edifici di La Salle, pubblici e privati, verranno monitorati per conoscerne le problematiche energetiche analizzando i possibili interventi di miglioramento

evidenza le problematiche energetiche e suggeriscono gli interventi di miglioramento, tenendo conto del tempo di rientro economico dell'investimento proposto. L'audit è dunque lo strumento ideale per conoscere la situazione energetica di un edificio, dei suoi usi energetici e per suggerire interventi al fine di ridurre notevolmente i consumi. Durante l'autunno e l'inverno prossimo cinque edifici pubblici e trenta edifici di proprietà privata, che hanno presentato domanda per partecipare all'iniziativa, verranno

sottoposti ad audit energetico gratuito e i costi saranno interamente sostenuti dal Comune di La Salle. L'attività rientra in "Mont-Blanc Villages Durables" all'interno del Plan Transfrontalier de l'Espace Mont Blanc. Il progetto, che è cofinanziato dall'Unione Europea tramite il Programma ALCO-TRA 2007/2013 e dalla Regione Autonoma Valle d'Aosta, ha come obiettivo principale quello di favorire la conoscenza e l'applicazione delle energie rinnovabili e non inquinanti nei villaggi di montagna.



Attraverso questa iniziativa l'Amministrazione Comunale intende sensibilizzare i cittadini a conoscere la situazione energetica del proprio edificio e dei suoi usi energetici; al tempo stesso, in caso di riqualificazione o ristrutturazione, suggerisce interventi volti a ridurre i consumi energetici e a rendere gli edifici eco-compatibili e, dove possibile, a zero emissioni di anidride carbonica.

Le Journal de LA SALLE

Periodico d'informazione edito dal Comune di La Salle, iscritto nel registro stampa presso il Tribunale di Aosta con decreto n. 5 dell'1 giugno 1999.

ANNO XIII n. 2 - Dicembre 2011
NUMERO PROGRESSIVO: 23

Direttore Responsabile

Alberto Spampinato

Commissione di

Coordinamento Editoriale

Attilio Tampan,

Jean-Claude Haudemand,
Solange Herren, Luca Jaccod

Coordinamento redazionale,
impaginazione e stampa
il Valico Edizioni



Loc. Derby, 249 - 11015 La Salle
tel. 0165806404 - www.valico.com

Hanno collaborato

Alunni e insegnanti della Scuola Elementare Michele Lustrissy, Assessorat de l'Éducation et de la Culture: Lo Gnalè-Guetsset leungueusteucco, Eliana Beneyton, Mikaela Bois, Giulia e Lino Boretta, Jessica Cavallero, Alma Chabod, Claudia Charrey, Donatella D'Anna, Alessia Di Addario, Paola Donnet, Gruppo Folkloristico Les Sallereins, Jean-Claude Haudemand, Solange Herren, Federico Izzi, Luca Jaccod, Marlène Jocallaz, Giulio Marchini, Cassiano Pascal, Francesco Perrone, Alessandra Perugi, Agnese Porchiola, Vally Quinson, Romina Scaldaferrero, Alberto Spampinato, Valentina Stefani, Attilio Tampan, Elide Tampan.

Articoli, interventi e lettere vanno inviati a: Redazione Le Journal de La Salle, Via Col Serena, 9 - 11015 La Salle fax 0165861676 - 0165806921 e-mail: protocollo@comune.lasalle.ao.it oppure anche valico@ilvalicoedizioni.it

Assalto all'ultima mela nel frutteto sperimentale pp. 4-5



Escursione con le racchette da neve fino alle Baite di Les Ors desot p. 6



SOMMARIO

La Salle paese dei Campioni p. 7

5ª Giornata Intersezionale del Donatore di Sangue p. 8

Il Giro della Valle d'Aosta fa tappa a La Salle p. 8

Lo Journal de La Sola supplemento n.8 pp. I-IV



Fiera dell'Artigianato della Valdigne p. 9

Encore du folklore de haut niveau à La Salle pp. 10-11



Tutti a lezione al Forno di Pia de Veulla pp. 12-13



Sallereins... la décoverte ou l'ignorance pp. 14-15

La Salle alla Giornata dei Musei Etnografici p. 15



A DIECI ANNI dall'idea di rilanciare l'area commerciale posta fra il Marais e l'ingresso del Capoluogo di La Salle

Imminente la gara d'appalto dell'opera, il cui importo è di un Milione e 150 mila euro

La REGIONE APPROVA il progetto esecutivo della ROTATORIA di LE PONT

Sono trascorsi dieci anni da quando l'Amministrazione Comunale mise in campo idea e progettazione preliminare per valorizzare la frequentatissima area commerciale di Le Pont, considerandola un fondamentale crocevia del paese, posta com'è lungo la strada principale della Valle d'Aosta nel punto di snodo fra l'ingresso del capoluogo, l'accesso alla Riserva Naturale Regionale del Marais e l'imbocco del ponte di collegamento con l'*envers* di La Salle verso Chabodey.

Si è dovuto attendere fino al maggio 2004 prima di veder affidata ad un'*équipe* di professionisti la progettazione definitiva ed esecutiva dell'opera che ha il suo elemento costruttivo principale nella realizzazione di una rotonda proprio all'incrocio fra la strada statale n. 26 e la strada regionale n. 27 di La Salle, con tutte le annesse ulteriori sistemazioni dell'area. Nel febbraio 2008, intanto, la Regione ha approvato la



La Rotonda di LA SALLE ha la particolare specialità di avere la vista sul Monte Bianco

realizzazione di una rotonda provvisoria per un importo a base d'asta di 298.000,00 euro. Finalmente lo scorso ottobre è arri-

vata l'approvazione, da parte della Giunta Regionale, del progetto definitivo. A questo punto il gruppo di progettisti, composto dai tre ingegneri Franco Blanc, Renato Dannaz, Serafino Pallù e dal geologo Stefano De Leo, ha potuto presentare il progetto esecutivo, la cui eseguibilità è stata verificata dall'Assessorato Opere Pubbliche che ne ha proposto l'approvazione definitiva alla Giunta Regionale: quest'ultima, a sua volta, ha approvato definitivamente a novembre il progetto esecutivo dei lavori di realizzazione della rotonda per un importo complessivo di un milione e 150 mila euro.

La copertura finanziaria peserà in parte sul capitolo dell'ammodernamento e adeguamento stradale, in parte sugli interventi previsti per la valorizzazione naturalistica del Marais.

Con quest'atto finale la Regione ha dato ufficialmente la via libera all'affidamento dei lavori, grazie ai quali verranno messe finalmente in opera le buone idee maturate in tutti questi anni.



La rotonda vista dal ponte di Chabodey



I 75 alunni della Scuola Primaria Michele Lustrissy danno prova di esperti raccoglitori nel Meleto sperimentale del Parco Gerbollier



LA SALLE... À MANGER Dolce di mele valdostano

Riproponiamo la ricetta del *Dolce di mele valdostano* presentata il 4 ottobre scorso da Anna Moroni nella trasmissione *La prova del Cuoco* su Rai 1.

Ingredienti: 4 mele; 100 grammi di zucchero; una *baguette* non fresca; 80 grammi di burro; 50 grammi di gherigli di noce; 2 uova; mezzo litro di latte; un limone; un po' di zucchero di canna; zucchero a velo vanigliato.

Preparazione: Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a fette avendo cura di spruzzarle con il limone per non farle annerire. Imburrare una terrina di circa 20 centimetri di diametro e disporvi un primo strato di pane affettato e imburrito. Sovrapporre allo strato di fette di pane imburrate uno strato di mele affettate, ricoprendole infine con metà dei gherigli di noce ben distribuiti su tutta la superficie. Ripetere un nuovo piano a tre strati di pane imburrito, mele e gherigli. Portare sul fornello il latte per riscaldarlo e unirlo allo zucchero. Sbattere a parte due uova e mescolarle con il latte. Versare con un mestolo il composto liquido ottenuto, imbevendo delicatamente e uniformemente gli strati disposti nella teglia. Rifinire con una spolverata di zucchero di canna e infornare a 180 gradi fino alla cottura ottimale. Sfnare il dolce dorato e spolverarlo con uno strato di zucchero a velo vanigliato per presentarlo a tavola. Il dolce può tranquillamente riposare per un giorno senza perdere la sua fragranza.



È stato un autentico assalto all'ultima mela quello messo in campo il 7 ottobre al frutteto sperimentale che si sviluppa sotto alle finestre del Municipio con vista sul Monte Bianco e sull'antica torre di Châtelard.

I 75 alunni provenienti dalle cinque classi al completo della Scuola Primaria *Michele Lustrissy* si sono trasformati in altrettanti esperti raccoglitori e in men che non si dica hanno scaricato i meli e riempito i loro sacchi.

Insomma, è stato un primo pomeriggio assoluto e divertente per i numerosi scolari che dopo una merenda improvvi-

Assalto all'ultima mela



sata a base di mele si sono spostati nell'attiguo parco giochi di Maison Gerbollier, per poi rientrare a scuola con il loro prezioso raccolto.

Allo studio una nuova destinazione del Meleto di Maison Gerbollier

Ora per il frutteto comunale, impiantato dall'*Institut Agricole Régional* per svolgere una serie di ricerche indispensabili per conoscere a fondo i meleto valdostani, è allo studio da parte del Comune una nuova destinazione, dal momento che l'*Institut Agricole* ha ultimato la sperimentazione programmata restituendo il terreno all'Amministrazione Comunale.





Con le racchette da neve fino alle Baite di LES ORS DESOT



Nel comune di La Salle, l'alpeggio di Les Ors desot è una delle mete più facilmente accessibili con le racchette da neve. Le baite si trovano a 2100 m sul versante all'*adret* e sono raggiungibili sia dai pressi del villaggio di Morge che da Challancin. Il panorama è magnifico e spazia dalla catena del Monte Bianco al Gran Paradiso.

La salita "lato Morge" si sviluppa principalmente lungo il tracciato della poderale che parte dalla strada comunale per Planaval dove questa entra nel bosco e appena dopo un parcheggio dove è possibile lasciare l'auto (1670 m). Fatta eccezione per due brevi rampe piuttosto ripide, si sale dolcemente lungo la poderale. Questa costeggia dapprima il margine del bosco e poi, sempre con un ampio panorama sulla valle, sale tra alcune baite ristrutturata, nel bosco di abete rosso e larice, sino ai pascoli di Les Ors desot, alpeggio ben vi-

2 le possibili varianti di marcia: una lato Morge e l'altra con salita dal villaggio di Challancin. Per i più intrepidi c'è la soluzione dell'escursione ad anello.

di Mikaela Bois & Jean-Claude Haudemand

sibile all'uscita dal bosco verso Nord-Est. Da questo punto bisogna procedere in direzione delle baite e in ulteriori 15 minuti si giunge alla meta. Complessivamente la salita richiede circa un'ora e mezzo di camminata, tempistica variabile in base alle condizioni di allenamento e del manto nevoso.

Se invece si desidera salire dal villaggio di Challancin (1610 m), al termine della strada comunale si segue il tracciato della poderale con indicazioni per Les Ors. Dopo circa 30 minuti si superano le baite di Ponteilles (1731 m - ben visibili ai margini del bosco e raggiungibili con le

racchette da neve anche direttamente attraverso i prati) e, giunti al bivio con l'indicazione per Arpilles - Col de Bard (vedi *Journal 21*), si prosegue a sinistra. È possibile seguire interamente il percorso della poderale per alcuni chilometri; in alternativa, dopo qualche centinaio di metri, la si può abbandonare e dirigersi in direzione Nord nei pascoli verso le baite di Plan Beillard. Si passa dapprima vicino a una stalla di recente costruzione e quindi, cercando i pendii meno ripidi, si procede nell'ampia radura che permette di salire rapidamente in quota. Lasciate alla propria sinistra le case bianche di Plan

Beillard ci si inerpica in un ripido valloncino e in breve si giunge in vista delle baite di Les Ors desot, che si raggiungono in pochi minuti. In questo caso, in ragione dell'elevata pendenza di alcuni tratti, è indispensabile una buona conoscenza della dinamica del manto nevoso, la dotazione di autosoccorso in valanga (ARVA, pala, sonda) e la padronanza circa il relativo corretto utilizzo. La salita da Challancin è più impegnativa e necessita di circa 2 ore di marcia. Come già detto, se si preferisce una salita meno ripida ma altrettanto lunga, è possibile percorrere tutta la strada, che però in gran parte si snoda nel bosco.

Con buone condizioni di innevamento gli escursionisti più allenati possono anche fare un percorso ad anello, con salita da uno dei due itinerari descritti, discesa dall'altro e rientro lungo il sentiero che costeggia il *Ru Entre La Salle* tra i villaggi di Morge e Challancin.

LA SALLE PAESE DEI CAMPIONI

L'Amministrazione Comunale premia e ringrazia gli Atleti di La Salle per aver tenuto alto il nome del paese attraverso i loro successi sportivi

Alla cerimonia svoltasi l'11 agosto, che si è conclusa con il concerto degli Orage, erano presenti anche il Presidente del Comitato ASIVA Riccardo Borbey e l'Assessore Regionale allo Sport Aurelio Marguerettaz

■ Jean-Claude Haudemand

La prima delle 3 serate di festeggiamenti in onore del patrono Sen Cachan è stata caratterizzata quest'anno dalla premiazione dei *Sallerein* distintisi nelle discipline sportive nel 2011. Naturalmente i protagonisti principali dei festeggiamenti sono stati **Denis Trento**, campione del mondo a squadre di scialpinismo, grazie al titolo conquistato a Claut Valcellina in Friuli il 20 febbraio 2011 in coppia con Matteo Eydallin, e **Federica Brignone**, vicecampionessa del mondo di slalom gigante a Garmisch-Partenkirchen, in Germania, il 17 febbraio 2011.

Assieme ai due giovanissimi campioni è stato premiato **Alessandro Cipriani**, che il 12 luglio ha conquistato il titolo mondiale nella categoria *master 55* a Sacramento (Stati Uniti) nei 400 m ad ostacoli.

Oltre a questi tre campioni di livello internazionale, un riconoscimento è stato assegnato anche al trio Romina Rivelli, Valentina Stefani & Fabio Cargnan per aver concluso il Gran Trail Valdigne 100 chilometri. Per i prestigiosi risultati conse-



Da sinistra: l'Assessore regionale Aurelio Marguerettaz, il campione di scialpinismo Denis Trento, la campionessa di sci alpino Federica Brignone.

gnuti a livello regionale o nazionale, hanno ricevuto un premio gli atleti Nicolò Borghini (triathlon), Davide Brignone (sci alpino), Michela Carrara (biathlon), Luca Lancellotta (corsa campestre), Marlène Jocallaz (martse a pià), Edoardo Tortorelli (lancio del peso).

Infine per la ginnastica artistica sono state premiate, fra i meriti applausi, 3 autentiche promesse: Elodie Lumignon, Alessandro Presta e Maya Vallet.

La festa è proseguita con il concerto degli *Orage*, un gruppo rock-folk valdostano emergente che, al suono non solo di bassi e chitarre, ma anche di ghironda e violino, ha presentato i pezzi del suo primo CD intitolato "COME UNA FESTA".



Il Presidente del Comitato FISVA ASIVA Riccardo Borbey premia la giovanissima promessa della ginnastica artistica Maya Vallet classificatasi fra le primissime nella gara di minitrampolino - 2° livello di difficoltà il 27 febbraio 2011 a Torino al Torneo GPT (Ginnastica Per Tutti) per il Piemonte e la Valle d'Aosta. Ad applaudirla sul palco, da destra: l'assessore allo Sport Enrico Donnet, il sindaco Cassiano Pascal e l'assessore alla Cultura e al Turismo Attilio Tampan.



Un momento della cerimonia.



In chiesa dopo la premiazione.

L'AVIS DI LA SALLE HA OSPITATO LA 5ª GIORNATA INTERSEZIONALE DEL DONATORE DELLA VALDIGNE

A Ferdinando Clusaz di La Salle la Benemerenzza in oro con smeraldo per le sue 100 donazioni di sangue

Da alcuni anni le cinque sezioni dell'AVIS (Associazione Volontari Italiani del Sangue) della Valdigne organizzano alcune attività promozionali in compar-
tepartecipazione. A La Salle, il 25 giugno 2011, la sezione locale ha festeggiato il suo 41° anniversario di fondazione ospitando la 5ª Giornata Intersezionale del Donatore della Valdigne, cui hanno partecipato circa 150 avvisini in rappresentanza delle varie sezioni attive sul territorio regionale. Fra i tanti presenti c'erano anche una trentina di donatori della sezione di La Salle, che hanno accolto i con-
venuti con un aperitivo nel parco di Maison Gerbollier.

Al termine della Santa Messa celebrata da don Silvio (che, ricordiamo, è stato il primo presidente dell'AVIS La Salle), nella chiesa parrocchiale si è svolta la cerimonia di premiazione dei donatori della Valdigne, in base alle rispettive quantità di donazioni effettuate, secondo gli scaglioni prestabiliti di 8, 16, 24, 50, 75 e perfino 100 donazioni.

Di seguito l'elenco dei premiati per la sezione di La Salle. Con la *benemerenzza in rame*, corrispondente alle 8 donazioni, sono stati premiati: Giuseppe Caramia, Barbara Conedera, Elisabetta Conedera, Lorenzo De Gasper, Bruno Diemoz, Riccardo Framarin, Diego Scal-



Gli avvisini al gran completo.

vino, Franca Zanella; con la *benemerenzza in argento*, corrispondente alle 16 donazioni: Loredana Castelnuovo, Fabienne Coquillard, Antonio Filippone, Jessica Lumignon,

Sandro Rocher; con la *benemerenzza in argento dorato*, corrispondente alle 24 donazioni: Francesco Fognier. È stata perfino assegnata la *benemerenzza in oro con smeraldo*, toccata a Ferdinando Clusaz per aver donato il sangue per ben 100 volte!

La festa è continuata con la cena sociale e una serata in allegria presso il ristorante *La Jolie Bergère* a Planaval.

Per diventare un donatore di sangue basta contattare il direttivo della sezione AVIS La Salle

La sezione AVIS La Salle consta oggi di 125 soci, di cui 115 donatori attivi. 70 hanno donato sangue intero o plasma nell'ultimo biennio. Le donazioni annuali sono circa 180.

La donazione di sangue (o plasma) è un gesto di solidarietà verso chi ha bisogno di trasfusione oppure di emoderivati. È un atto gratuito e senza un destinatario definito: potenzialmente la donazione è a favore di ciascuno di noi.

Chi abbia un'età compresa tra 18 e 60 anni, un peso superiore a 50 chili, goda di buona salute e voglia svolgere questo tipo di volontariato può contattare i componenti del direttivo della sezione AVIS di La Salle per poter essere avviato alla prima donazione e agli esami di accertamento dell'idoneità. Telefoni di riferimento: Claudia Charrey 3491053946; Francesco Perro-
ne 3387010614. (J.-C. H.)

il Giro della Valle d'Aosta si è fermato a La Salle Tappa con Maglia gialla per il russo Nikita Novikov



Il 24 agosto a La Salle ha tagliato il traguardo della seconda tappa del Giro della Valle d'Aosta il russo Nikita Novikov, primo ad arrivare dopo i 140 chilometri del percorso iniziato al Teatro dello Sport di Megève. Novikov (nelle due foto in alto) si è messo al comando della corsa lungo i 30 chilometri di salita al valico del Piccolo San



Bernardo superando Fabio Aru vincitore finale del Giro e terzo classificato a La Salle. Nikita Novikov ha indossato a La Salle anche la maglia gialla, avendo conquistato con il suo miglior tempo la testa della classifica generale. Il 48° giro ciclistico internazionale è ripartito da La Salle per la sua 3ª tappa il 25 agosto alla volta di Valgrisenche.

Lo Jornal
de
LA SOLA



QUÉMÉA DE LA SOLA
AN IV N°2 - MAISE DE DJIZEMBRO 2011
NUMÉO PROGRÉSSIF: 8

SUPLÉMÀN
spésial eun patoé

• L'ono é
lo leuí



• LA DEZARPA



Région Autonome
Vallée d'Aoste
Regione Autonoma
Valle d'Aosta

Assessorat de l'Éducation
et de la Culture
Assessorato Istruzione
e Cultura



lo gnalèi

Lo Guetset
Leungueusteucco
Le Guichet
Linguistique
Lo Sportello
Linguistico

LO GNALÈI - Que ce soit la quantité de pain qu'on cuisait vers la Noël pour se nourrir l'année durant, que ce soit le petit tas de réserves disparates que les fourmis accumulent pour l'hiver ou bien encore le petit trésor en pièces en alliage autrefois conservé sous le matelas bourré de feuilles de maïs, le mot gnalèi (ou gnalet) intraduisible dans d'autres langues, est l'ensemble de la fatigue déployée, de la peine soufferte pour assembler ce qui est précieux, du bonheur intime et du sens de sécurité et de confiance pour l'avenir qui en découlent. Ainsi, notre gnalèi, composé de paroles et de phrases jaillies de nos champs, de nos prés, de nos vignes, de nos bois et de nos rochers, est le réservoir fertilisant qui veut alimenter et revigorer nos anciens parlers pour qu'ils nous aident encore à mieux comprendre le Pays qui change.

GUICHET LINGUISTIQUE. « Lo gnalèi » se propose de publier des textes en patois afin de stimuler tous les lecteurs à entrer en contact avec ses collaborateurs : souhaitez-vous contribuer au travail du guichet pour que votre patois reste toujours vivant ?

Nous sommes à votre disposition pour suggestions, conseils, documentation !

Projet financé par la Loi 482/99 portant sauvegarde et soutien des langues minoritaires historiques.

Collaborateur de La Salle pour les traductions :

Attilio Tampan

Transcription :

Guichet linguistique

Illustration :

© 2009 A. Roveyaz pour Metrò Studio Associato

Mise en page :

il Valico Edizioni

ASSESSORAT DE L'ÉDUCATION ET DE LA CULTURE

Lo Gnalèi - Guetset leungueusteucco
16/18, rue Croix-de-Ville 11100 Aoste

Tél. 0165 32413 - Fax 0165 44491

Usagers Skype : gnaiei

g-linguistique@regione.vda.it

Site Internet : www.patoisvda.org

Lo Journal de LA SOLA

Supplémàn spésial eun patoé al
n.23 del periodico semestrale

Le Journal de La Salle iscritto nel registro stampa del
Tribunale di Aosta con decreto n.5 dell'1 giugno 1999.



Quart, 1950 : Reine du lait et
reine des cornes. Fonds Bérard.



uncò se lla u de groou tsandze-
mèn, la dezarpa l'è todzoo an
féiha pe le-z-arpian, le monta-
gnaa é le propriétéo di vatse.

Bièn chuo, l'è poméi comme
on coou...

Dedeun cootche voyagne la dezarpa se fé
avouï le càmon. Le voyadzo son pi queuo étò
perquè son éhoou fa de nouo tsemeun. On re-
grette si momàn spésial que marcoo la feun d'an
sèizón pe nooufre montagna é l'è pouu on cas se
le déri-z-àn son éhée organisée de dezarpe que
reprègnon seulle de on coou, euncò se son pouu
fran la méima bagga. Méi féi po ren !

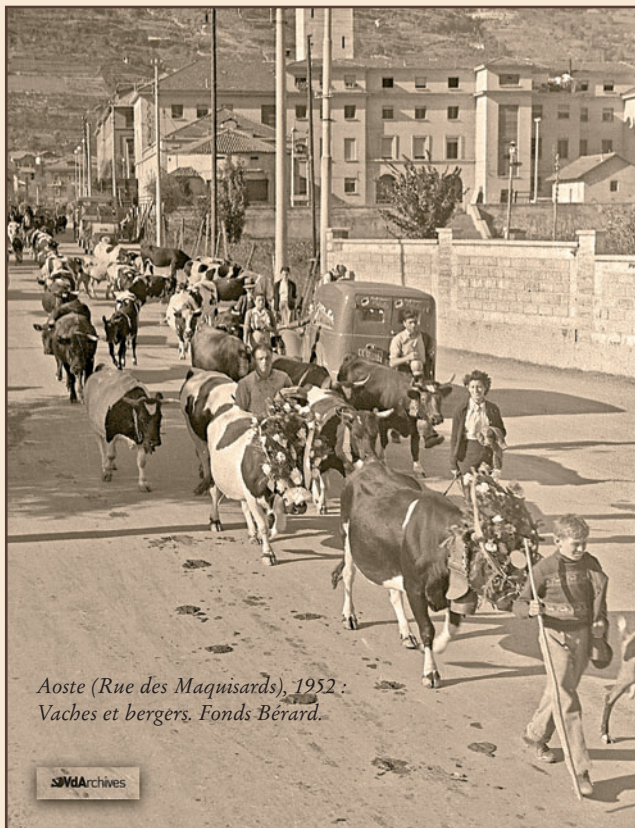
On coou la sèizón duoo hen dzoo, tchica de pi
de tri maise, de Sen Bernaa a Sen Metchè. Sen
Bernaa (15 jeun) le vatse le pren, Sen Metchè (29
sétembre) le vatse le ren.

Can lo momàn de la dezarpa s'aprotsoo, tcheu
le-z-arpian s'ion de bon umeuo. La groousa fa-
teugga de l'itsotèn s'aprotsoo a la feun, to comme
lo fat d'éihéi solette. I veladzo le-z-arpian re-
trooon le fameuille é le-z-amì. On tornoo a la via
de dèen : lo traaille, lo ten, l'alimentachón... pe
sen vaillè beun la pain-a de fée féiha !

La féiha comenhioo la vèille, jèusto tsan-ó le dé-
rii traaille. Soèn le propriétéo di vatse poyoon



LA DEZARPA



Aoste (Rue des Maquisards), 1952 :
 Vaches et bergers. Fonds Bérard.

avouì le saque plen de medjé é coutche fiasque de veun. Sen l'ie la marca que de tcheucca l'aèn medjà mieui : la polenta é lo lahéi s'ariòn poméi éihoou solette. Caze todzoo la vèille de la dezarpa le-z-arpiàn aloon gnenca drumì.

Vun-u lo momàn tcheutte aloon i beui pe lo dérii cou de la sèizón é bailloon cappa i vatse. Le vatse pi degourdie comprégnoon que l'ie aréó lo momàn de torné bo.

Le vatse s'eunmouoon déri lo premièa berdjé que l'ayè beutoou son pi jouli tsapéi que l'ayè tsapou i ribàn on bosquè de edelweiss. Dèrei llu choujòn le raine, seulla di corne é seulla di lahéi avouì leuo bosquè de fleuo fritse. Deun lo tchotte choujòn le propriéto é le-z-otre-z-arpiàn é i fon lo tchitte. Le vouaillo se méhlloon avouì lo son di carou é le borallo, to so dedeun la féiha. Can on traésoo lo veladzo d'on propriéto, sitte atégnoo le béihie avouì on baahón on man é can se vatse passoon, le feijè chourti di tchotte pe le-z-accompagné i beui. Soèn le vatse recognichoos lo llouà é quetoon da leuo lo tchotte.

La féiha contchagnoo dedeun le mijón é le crotte, di moomàn que la dezarpa soèn capitoo i ten di venendze.

Teste écri pe Alexis Bétemps



L'ONO É LO LEUI

E ungn ono ruppoo tranquilo dedeun eun joli proo can, to p'eun momàn, l'è aréó eun leui. On pouèn po landéi, l'ono - pe tchertché de nan chourtì - la comenhia a trampèyé : « Oh, mon leui, te suche... dze si on tren de crapé di moou, eungn'épin-a s'è eunfonhiée deun ma cocca ! ». Lo leui lai repón : « Trachia-tè poou, mon ono, ta souffranse va caze tsaan-ì, perquè dze te

peucco-pe ! ». Adón l'ono lai repón : « Oh, mon leui, sen te conviàn poou... perquè l'épin-a pou-reu t'alé di traai... ». « D'acoo, adón deèn dze voou te tohé seutta épin-a, aprì dze te peucco... deun queunta cocca se troue-ti ? ». « Seulla de déri... » é, eun dièn seutte paolle, l'ono lai baille an granta piató. Lo leui, tsuzù pe téra, vouailloo de moou é dijè : « L'è bièn fatte... mè que si naisù bétcher voillò fée lo medeheun ! ».

La Salle ha ospitato il 28 Agosto la Fiera dell'Artigianato della Valdigne

Organizzata una volta l'anno dalla Comunità Montana la Mostra-mercato viene allestita a rotazione nei 5 comuni del comprensorio

riate creazioni dell'artigianato valdostano. Gli artigiani hanno messo in mostra le loro opere il 28 agosto per le vie del capoluogo, invase fin dalla mattina dai molti appassionati di storia e cultura valdostana che non hanno voluto perdersi la bella Fiera dell'Artigianato della Valdigne, manifestazione organizzata per giunta nel paese che ospita la sede della Comunità Montana del Monte Bianco.



È toccato a La Salle quest'anno ospitare la Fiera comprensoriale dell'artigianato organizzata ogni anno in Valdigne. Nei cinque comuni della Comunità Montana viene allestita infatti annualmente a rotazione la ricca esposizione delle numerose e sva-

Corso di lingua patois in Giugno a LA SALLE



L'Assessorat de l'éducation et de la culture de la Région autonome Vallée d'Aoste

ORGANISE DES

bains de langue
2011-2012



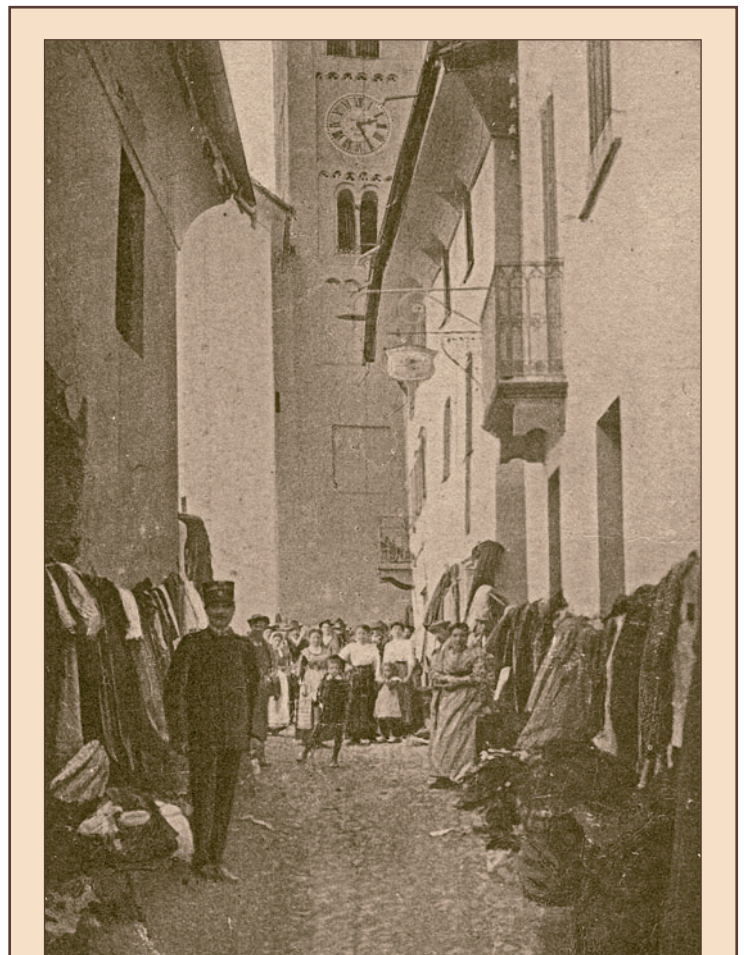
Stages intensifs de patois
Des cours de langue captivants, stimulants et efficaces

Stages intensifs di patois
Corsi di lingua accattivanti, stimolanti ed efficaci

Stage intensivo e coinvolgente tenuto dall'École populaire de PATOIS nei giorni 1-2-3 giugno 2012

Entro il 4 maggio 2012 è possibile iscriversi agli Stages intensivi di Patois denominati *Bains de Langue* organizzati dall'Assessorato regionale Istruzione e Cultura. A La Salle i corsi tenuti dall'École populaire de Patois si terranno l'1, il 2 e il 3 giugno 2012. Si tratta di un fine settimana di completa immersione linguistica nel Patois, con corsi intensivi di Franco-provenzale uniti a piacevoli ed interessanti momenti

di aggregazione su temi che riguardano la *civilisation* valdostana. La quota d'iscrizione all'École populaire de Patois è di 26,00 euro, le spese di vitto e alloggio con trattamento di pensione completa sono a carico dei partecipanti. Per qualunque informazione l'indirizzo è il seguente: 16, rue Croix de Ville - 11100 Aosta. I numeri di telefono sono: 016543386-363540. E-mail: asspatois@regione.vda.it



In questa foto messa a disposizione da Robert Ollier è stato ripreso uno scorcio di via Cesare Ollietti nel giorno della Fiera di San Martino che si svolgeva anticamente a La Salle appunto l'11 novembre. Gli abiti delle donne in fondo alla via aiutano a collocare l'immagine alla fine del XIX secolo. Quel pezzo di strada sembra proprio lo stesso di oggi, se non fosse per la bella insegna metallica ovale del calzolaio di nome Primo che lì aveva la sua bottega. L'uomo in divisa è invece Cassien Ollier, lo zio di Robert, che svolgeva la professione di *huissier*. Nel giorno di San Martino si teneva anche la fiera del bestiame, che veniva radunato nel grande piazzale erboso sottostante a Maison Gerbollier.



Altan Boulag (Bouriatie-Russie)



Trois groupes folkloriques de niveau international



Sallerein

Un an après le succès obtenu lors du Festival International Folklorique d'Octodure (FIFO) par les trois groupes provenant de Slovaquie, de la république russe de Bachkirie et de l'Île de Pâques, le 10 août dernier La Salle a eu l'honneur d'accueillir une des journées dédiées aux 4^{èmes} Célébrations Interculturelles de la Montagne organisées par la Com-

mune valaisanne d'Evolène. Dans l'après-midi trois groupes folkloriques de niveau international provenant de l'Ouzbékistan, du Pérou et, encore une fois, de l'immense Russie ont renversé leurs chants, leurs couleurs et leurs musiques dans les rues du centre de La Salle.

Le soir, un spectacle a eu lieu auprès du parc de Maison Gerbollier. Pendant plus de deux heures, les trois groupes se sont

alternés dans leurs représentations, dans une ambiance de fête et d'émotion.

L'Ensemble folklorique national *Sirdaryo Navolari* a présenté dans une sorte de voyage la richesse et la diversité des arts et des traditions de l'Ouzbékistan.

Il s'agit d'un pays au milieu de montagnes d'Asie centrale qui dépassent les 4.000 m. Dès l'antiquité ces terres ont été un important carrefour au long des routes de la soie qui liaient la Chine à l'Europe; là les mythiques villes de Boukhara et Samarkand ont connus leur époque de brassage, de commerce et d'échange aussi pour les voyageurs et les conquérants qui venaient d'Inde, de la Méditerranée, des Pays Arabes, de Perse, Mongolie, Russie.

Aujourd'hui cet Etat, indépendant dès 1991, soutient son économie sur l'agriculture (culture du coton, du riz, de la vigne), sur l'élevage, sur ses grandes richesses minières (gaz naturel, cuivre, uranium, pétrole)



Sirdaryo Navolari
(Ouzbékistan)



Encore du folklore de haut niveau à La Salle

Qhaswa Peru
(Peru)



et récemment sur le tourisme. L'Ensemble folklorique *Qhaswa Peru* a porté en scène la grande diversité culturelle du troisième plus grand pays d'Amérique du Sud. Là trois évidents secteurs géographiques déterminent la vie quotidienne et la culture: la côte, les Andes, la forêt amazonienne. Au-delà des rives de l'Océan Pacifique, un territoire quasiment tout désertique inclut la vaste aire urbaine de Lima et ses quelques 10 millions d'habitants, un tiers de la population péruvienne. La venue en différentes époques de migrants d'Europe, d'Asie et, notamment, d'Afrique en a largement influencé les arts et la musique. Vers l'Est le désert laisse soudainement place aux pics et aux vallées des Andes, où les habitants sont majoritairement des indigènes d'origine Inca. Là le lien culturel avec les forces de la terre et les souvenirs d'un passé tragique de persécution est très fort. Au-delà de la Cordillère, voilà la plaine

amazonienne où les forces de sa forêt luxuriante et mystérieuse parsèment les danses et la musique des gens de cette terre peu accessible. Enfin l'ensemble populaire *Altan Boulag* a fait connaître aux nombreux *Salle-rein* et touristes convenus les danses et les musiques de la république russe de Bouriatie. Il s'agit encore une fois d'un pays montagnard, qui borde la rive sud-est du lac Bajkal et qui

se trouve le long de la ligne du chemin de fer Transsibérien réunissant Moscou à la Mongolie et à la Chine. Plus de cent nationalités et groupes ethniques différents peuplent ce territoire.

Non seulement un air de terres lointaines, mais aussi le partage de vivre à la montagne, ont donc rempli une belle soirée d'été à La Salle.

Jean-Claude Handemand

Sirdaryo Navolari (Ouzbékistan)



Sirdaryo Navolari
(Ouzbékistan)





Al forno di Pia de Veulla gli alunni delle Primarie apprendono i segreti della panificazione tradizionale valdostana e sfornano *Flantze* a volontà!

Durante la mattinata del 15 novembre scorso 12 dei 13 alunni della 2^a A della scuola primaria di La Salle sono arriva-

ti alle 9,00 con le loro insegnanti al forno di Pia de Veulla per una lezione tutta speciale tenuta dai coniugi Giulia e Lino Boretta, i quali hanno accolto e guidato i piccoli studenti nel vivo della creazione del pane valdostano fatto con gli ingredienti e l'esperienza di una volta. Così, mentre il forno alimentato a dovere raggiungeva pian piano la temperatura ottimale, i bambini



Tutti a lezione da Giulia e Lino Borettaz



hanno circondato il piano di lavoro e hanno modellato con le loro stesse mani i numerosi pani da infornare.

Oltre al tradizionale pane nero, fatto con l'impasto di farina integrale, i bambini hanno preparato una gustosa specialità: la *Flantzze*. Un pane dolce a base di farina bianca, olio, uova e burro, le cui pagnottelle prima di entrare in forno vengono

spennellate con acqua bollente scaldata alla stufa a legna e coperte di zucchero.

La sincronizzazione fra la preparazione dei pani ben lievitati pronti da infornare e la cura del fuoco che ha portato il forno alla giusta temperatura è stata ottimale. Dapprima Lino ha infornato la pagnottella di prova per verificare che il calore fosse uniformemente distribuito al-

l'interno del forno. Superata la prova, lo stesso Lino ha dato via libera all'infornata completa. A pieno carico il forno di Pia de Veulla riesce a cuocere 44 pani di formato normale. I forni di una volta ne cuocevano anche 100 per volta. Ogni famiglia se ne preparava per l'inverno circa 600, qualche famiglia numerosa arrivava anche a 1000. Appena infornati, i pani sviluppano al-

l'interno del forno un eccesso di umidità che occorre smaltire azionando il foro di tiraggio che alla fine viene chiuso per procedere con la cottura, la quale dura oltre mezz'ora. Il profumo che si è sprigionato dal forno di Pia de Veulla a cottura ultimata ha attirato sul posto anche gli alunni di *Prima* che hanno ricevuto in dono dai loro compagni una pagnottella ciascuno.





L

a Salle paese di migranti...: alcuni anni fa, dalle pagine del nostro giornalino, Donato Haude- mand ricordava

antica tradizione migratoria, come la Francia e la Germania. Al 31 dicembre 2010, su circa 60 milioni di residenti, gli stranieri sono 4.570.317, incidono sulla popolazione per il 7,5% ed esercitano un ruolo rilevante nel supplire alle carenze strutturali a livello demografico e occupazionale. L'immigrazione è un elemento strutturale della società: **l'Europa e l'Italia sono di fatto realtà multiculturali e un'inversione di tendenza è un'ipotesi del tutto irreali.** In questo quadro la Valle d'Aosta non fa eccezione. La nostra regione è caratterizzata da un'immigrazione relativamente recente, ma in continua crescita. Gli ultimi dati di tipo anagrafico pubblicati dall'Istat, riferiti al 31 dicembre 2010, indicano in 8.712 i residenti in possesso di cittadinanza straniera, pari al 6,8% della popolazione totale regionale, che raggiunge le 128.230 unità. L'aumento dei residenti stranieri appare rapido. Se nel 1993 la popolazione straniera residente in Valle d'Aosta era di circa 1.000 unità, al 1° gennaio 2005 essa era già più che quadruplicata, essendo salita a 4.258. Questa crescita si

a tutti come tra la fine del XIX e i primi decenni del XX secolo numerosi Sallereins avessero abbandonato La Salle per cercare fortuna all'estero (*Le Journal de La Salle*, n. 5, 2/2002, p. 15; si veda anche l'intervento dedicato ad Ambroise Haudemand, in *Le Journal de La Salle*, n. 7, 2/2003, pp. 12-13), ma rilevava nel contempo la presenza di 82 cittadini stranieri residenti nel nostro comune – il Censimento del 2001 ne registra 78 – «che qui hanno trovato un lavoro e i cui figli frequentano le nostre scuole. Migranti di ieri e di oggi: paesi, lingue e abitudini diverse, ma con i medesimi problemi, le stesse speranze».

Dopo aver conosciuto una cospicua immigrazione interna – che ha interessato come tutti sanno anche La Salle –, da qualche tempo l'Italia è diventata terra di forte immigrazione da parte di popolazioni straniere, affiancando paesi europei di più

L'Europa e l'Italia sono di fatto realtà multiculturali: sono oltre il 9% gli stranieri a La Salle.

di Luca Jaccod



è poi ulteriormente incrementata di oltre il 100% nel corso degli anni successivi. Parallelamente è aumentata l'incidenza degli stranieri sul totale dei residenti in Valle d'Aosta, passando dallo 0,9% del 1993, al 3,5% del 2005, al 6,4% del 2009 e al già menzionato 6,8% del 2010. Si tratta di un valore che si avvicina a quello medio nazionale, ma che tuttavia risulta ancora inferiore a quello delle regioni del Nord Italia. Rispetto ai paesi di provenienza, la graduatoria è guidata dal Marocco (26,5%),

seguito dalla Romania (23,3%) e dall'Albania (10,5%). Il numero e l'incidenza di minori tra gli stranieri residenti forniscono un elemento a supporto del progressivo radicamento nella nostra regione degli stranieri stessi: nel 2009 i minori pesano per il 22,9%, mentre solo nel 1996 essi rappresentavano una percentuale pari al 13%. Il tasso di natalità della popolazione straniera – già più elevato di quello medio regionale – cresce inoltre a una velocità superiore rispetto a quello relativo alla popolazione italiana e nel 2008 si è attestato al 24 per mille.

E a La Salle? Al 30 giugno 2011 risiedono nel nostro comune 2111 persone, tra le quali gli stranieri ammontano a 192, pari al 9,09% del totale della popolazione residente. Si tratta di una percentuale superiore alla media regionale al 31 dicembre 2010 (6,8%) e a quella di Aosta, dove alla stessa data i 2.850 stranieri rappresentano l'8,1% della popolazione, anche se inferiore a quella di altri comuni, come Verrès, Villeneuve e Saint-Pierre. Gli immigrati stranieri a La Salle sono ripartiti così come specificato nella tabella pubblicata nella pagina accanto.

La comunità più numerosa è quella marocchina, con 72 persone, seguita da quella rumena (46) e da quella albanese (23). Si tratta di una popolazione in continuo aumento, cresciuta del 23,87% negli ultimi tre anni e mezzo: al 31 dicembre 2007 gli stranieri residenti erano infatti 155. È una popolazione giovane: 42 hanno meno di 18 anni (22%), 89 hanno tra 18 e



I coscritti di La Salle, classe 1916, si ritrovano trentenni nel 1946 e posano per una foto ricordo davanti al Bar della centrale piazza di La Salle (dove oggi c'è la Tavernetta).

SALLEREINS... LA DÉCOUVERTE OU L'IGNORANCE

La Bretagne n'a pas de papiers,
Elle n'existe que si à chaque génération
Des hommes se reconnaissent bretons...

À cette heure, des enfants naissent en Bretagne...
Seront-ils bretons? Nul ne le sait...
À chacun, l'âge venu, la découverte... ou l'ignorance

(Tri Yann, *La découverte ou l'ignorance*, 1976)

39 anni (46%), 57 hanno tra 40 e 64 anni (30%), gli ultrasessantenni sono 4 (2%).

Un fenomeno complesso e delicato come l'immigrazione suscita prese di posizione contrastanti e sentimenti a volte contraddittori. Anziché addentrarsi in analisi più raffinate della composizione e dell'articolazione della popolazione straniera residente a La Salle, è pertanto preferibile ricordare che dietro alle statistiche si celano le persone e in un contesto piccolo come il nostro è facile sostituire ai numeri i volti e le storie di vicini di casa, di compagni di lavoro, di scuola, di svago, insomma di uomini e donne, che si incontrano ogni giorno e che ogni giorno vivono il territorio, condividendo problemi e speranze con chi lo abita da più generazioni. Alla luce delle evidenze citate, e considerati l'andamento demografico e l'età media della popolazione italiana, non è tuttavia un azzardo affermare che la percentuale dei Sallereins di domani di origine straniera sia destinata ad accrescersi.

Ma che cosa significa essere Sallereins? Il canonico Domaine si augurava di «sauver ce qu'on peut encore sauver du temps de nos ancêtres qui ont vécu de cette terre sur laquelle nous vivons encore [...] pour ne pas risquer de perdre "la mémoire" du passé» (J. DOMAINE, *La Salle. Souvenirs et recherches*, Aosta 1995, p. 12). Questa terra accoglie oggi persone, culture ed esigenze numerose e diverse. Molti fra gli ultimi arrivati la sentono forse già propria. *La*

mémoire du passé – la tutela, la conservazione e la valorizzazione dell'ambiente, del paesaggio e del patrimonio culturale – è un ingrediente essenziale che questa terra ha da proporre ai suoi vecchi e ai suoi nuovi abitanti. Ma essere Sallereins – o, meglio, definire l'orizzonte del vivere comune in una piccola

POPOLAZIONE STRANIERA RESIDENTE A LA SALLE

	MASCHI	FEMMINE	TOTALE	%
Europa	43	48	91	47,4
Africa	55	38	93	48,4
America	2	3	5	2,6
Asia	2	1	3	1,6
Totale	102	90	192	100

realtà territoriale – alle soglie del terzo millennio significa e sempre più significherà saper coniugare questa eredità con le sfide che il mondo propone: **la *mémoire du passé*, coscienza e conoscenza della propria storia, si fa plurale, *mémoire des passés*, nell'incontro con altre storie e altre memorie, in un percorso non sempre facile, dove la scuola svolge un ruolo essenziale e il territorio fornisce l'orizzonte del quotidiano e del futuro di una comunità complessa, un amalgama più o meno riuscito in**

cui riconoscersi senza rinunciare a riconoscersi se stessi.

Il nostro giornale sarà lieto di offrire il proprio contributo, ospitando gli eventuali interventi sul tema sia dei Sallereins d'*ancienne souche* sia dei nuovi Sallereins. I dati presentati sono stati tratti e/o elaborati dal sito della Regione Autonoma Valle d'Aosta (indirizzi internet http://www.regione.vda.it/statistica/statistiche_per_argomento/default_i.asp; http://www.regione.vda.it/statistica/statistiche_per_argomento/societa/immigrazione_i.asp), dal 21° *Dossier Statistico Immigrazione Caritas-Migrantes*, e dall'Ufficio Anagrafe del Comune di La Salle (ringraziamo Agnese Porchiola per la disponibilità e la collaborazione).

il Comune di La Salle ha partecipato alla Giornata dei Musei Etnografici a Donnas



L'ingresso del Museo Etnografico di La Salle.

La Salle ha partecipato con altri 18 Comuni valdostani alla **Giornata dei Musei etnografici** organizzata l'11 settembre scorso dalla Commissione per le attività della Biblioteca comprensoriale di Donnas. Per l'occasione alcuni degli strumenti esposti al Museo Etnografico di La Salle, e in particolare diversi oggetti e tante immagini che arricchiscono la sezione dedicata alla lavorazione del grano e alla panificazione, sono stati trasportati a Donnas, dove sono entrati a far parte di una **mega-esposizione** organizzata col preciso intento di far conoscere le tante piccole realtà museali della Valle d'Aosta: tanti preziosi mini-musei nati dalla passione e dall'impegno di tantissimi cultori di storia locale. Per esempio, a La Salle, per l'allestimento del Museo c'è stata la partecipazione corale di tante persone, basti pensare che per la sola sezione della panificazione, oltre agli

abitanti di Cheverel, dove ha sede il Museo, i quali hanno offerto la *machine à battre*, hanno collaborato, portando strumenti e memorie, anche Franca e Celeste Glarey, Gino Haudemand, Aldo Tampan, Giovanni Alleyson, Amata Barailler, Edda Ollier, Attilio Tampan, Renzo Pascal, Emilio Pession ed Eliseo Chatel.

Ogni museo etnografico costituisce un vero e proprio patrimonio culturale coraggiosamente sottratto all'oblio e messo a disposizione di ricercatori e appassionati visitatori. Va detto che se tanto sacrificio è costato creare questi musei, altrettanto impegnativo è oggi mantenerli aperti al pubblico. Perciò a Donnas la Giornata è stata aperta da una conferenza sul tema "Musei Etnografici tra valorizzazione del patrimonio e problemi di gestione", ai cui lavori ha voluto portare il suo saluto l'assessore regionale all'Istruzione e Cultura Laurent Viérin.



La sezione "lavorazione del grano e panificazione".

È Sallerein il nuovo VESCOVO DI AOSTA

Il Sindaco invia il suo messaggio di gioia con viva emozione personale.

Con grande gioia il Sindaco di La Salle ha salutato la nomina a Vescovo di Aosta di mons. Franco Lovignana. Il messaggio augurale e di rallegramento che il Sindaco, a nome dell'Assemblea Municipale e di tutti i Sallereins, ha rivolto al nuovo Pastore della Diocesi, per assicurare la totale disponibilità all'ascolto e all'incontro da parte di tutta la comunità, è stato un messaggio unito anche a una grande emozione personale in quanto il Sindaco è non solo compaesano, ma addirittura *co-scritto* di don Franco Lovignana che è nato il 22 novembre 1957 ed è cresciuto a La Salle, dove ha frequentato le Scuole Elementari presso il suo villaggio di Chabodey.



Publicazione
prodotta dal
Comune di La Salle
con l'Assistenza
Tecnica Editoriale
del Valico Edizioni.



www.valico.com



Mons. Franco Lovignana mentre legge il Vangelo durante la Santa Messa.