

## LHI ANCHOIERS

Un bòt, la vita en montanha demandava sacrifici e engenh. Lhi abitants d'aquesti territòris tuchi lhi jorns devion sobrar las dificultats que presentava un ambient talament dur e sovent malaizat. Luenhs da las oportunitats d'la citat, lhi chalia tirar fòra una resiliença extraordinaria e enventar-se de mestiers originals per sobreviure. Lo clima da mal, las pauras resorças e l'isolament geografic d'elhaven la creativitat e la fòrça d'adaptar-se, fasant naisser de figuras professionalas fòravia e de solucions novèlas, totas caracterizaas dal besonh de garantir la vita lor e de lors familhas.

La Val Maira garda una istòria encharmanta e gaire coneissua: aquela de lhi anchoiers d'Celas. Aqueste pichòt vilatge, rampinhat entre las montanhas, es devenat famós per un mestier qu'a traversat lhi secols, companhat da legendas, sacrificis e una extraordinaria manièra de far noviciat. Mas coma es naissut aqueste mestier? Qualas son las legendas a l'entorn? E coma s'es evolut ental temp?

## LAS ORIGINAS

Sus coma sie naissut aqueste mestier lhi a de teorias, mas pas ren de segur. Quarqu'una es encharmanta, autras mai concretas. Se conta qu'un amanat cibrier d'la ruua des Combas, que d'automn laissava lo país per trabalhar sus la còsta ligura, un jorn, revenent a casa, avia decidut d'emplenir d'anchoas una des sias pichòtas botalas, per ren tornar abo lo caróc vueid. Drant d'arribar en valada, aviajà vendut totas las anchoas, ganhant ben mai d'aquò que ganhava a arranjar cibres. Quora era tornat a las Combas, avia contat la sia istòria e d'autres, que d'automn se meiraven per anar a trabalhar chabal, avien decidut de provar a far lo merchat. Aquesta teoria remontaria al 1600.

Un'autra teoria remontaria al Medioevo, quora semelha que l'anchoa salaa foguessejà coneissua a Ast abo lo nom de "inchioda" e veneisse adobraa coma premi de consolacion per lo darrier arribat al Palio. Dien decò que lhi vinharòls d'la Langa aveissen celebrat la fin d'la vendemia abo la banha caudajà vers l'an Mila. Enlora, vist que lhi merchats eren presents mec enti centres pus grands, e las vias eren de mal percorrer, lhi avia de còlportaires, que portaven

las merchandisa a casa. Aquesta ipòtesi faria pensar a la presença d'un merchat d'anchoas, bela si definís ren que eren lhi merchants. Pr'aquò, bela si las premièras atestacions d'aqueste merchat sus las Alps remontan al Sieis Cents, se pòl ren dir qu'existísse renjà drant, magara abo autras formas.

## **L'EVOLUCION DEL MESTIER**

Al principi eren partits nombrós, mas gaire avien resistut, sobrant la concorrença e passant lo mestier en familha, mincatant fins al jorn d'encuei. Se traversaven campanhas e se vendia decò enti merchats des grandas citats del Nòrd Italia, come Milan, Pavia e Alessandria. Quora lo comerci des tele, liaas al monde rural, era diminuit, lo merchat del pes conservat s'era esvilupat, devenent una profession. Al temp des migracions estagionalas, la frema istava a casa a chadlar bestias e cudir mainaas, mas avia començat a viatjar abo l'òme e lhi filhs, e mincanatnt se meirava fins en citat (coma Turin o Milan).

Lhi mai desbrollats devenien fïto "caps" anchoiers, fasent trabalhar de joves per gaire de sòuds. Per reglar la concorrença, se definien e adjudicaven lhi territòris ente vendre, decò se naissien rivalitats e repicas: lhi mai fòrts s'eren afirmats, mas la granda part avia trubulat e falit. Aprés la guerra, lhi merchants continuaven a virar en las campanhas,jà esquasi despopolaas, mas lhi lauraires plan plan s'eren acostumats a anar directament al merchat a chatar l'anchoa dal merchant qu'avien pi car, vist qu'eira polien anar en maquina.

L'anchoier avia capit que seria estat fundamental controlar lhi moviments d'la merchandisa, creant lo merchat a l'engròs; lhi mai actius s'eren organizats abo magazins d'importacion, depòsit e distribucion per fornir lhi anchoiers "pichòts".

En la societat industrializaa d'aprés la guerra, eren chambiaas las costumias del minjar, l'anchoa costava chara, e las fremas avien menc temp per cusinar pitaças enlaboraas. Parelh se consumaven menc anchoas e lhi merchants avien començat a diversifiar la merchandisa, vendent decò d'autre pes salat coma sardinas, ton sot ueli, anchoas afumicaas, merluç, estocafic e bacalà. En pi, avien començat a vendre mai aliments enscatolats.

Lhi anchoiers d'encuei arriben mai d'istaa enti país de lors familhas sus maquinas modernas, parlen d'inflacion, comerci fòra Italia e industria de transformacion. Totun, bela si viven en grandas citats e en la societat del consum, son ben estachat a lors raïtz e a l'istòria di lors reires, qu'an ideat un'activitat deventaa per tanti una ocasion de rescat social e realizacion personal.

## CONCLUSIONS

Coneisser sias originas es fundamental per la construcion d'l'identitat d'una comunitat, sustot entre aquelhi qu'an vivut d'experienças de migracion e transformacion sòcio-econòmica. Ental cas de lhi anchoiers d'la Val Maira, lo retorn periòdic a las ruaas d'origina e lo recuper des casas de familha rapresenten pas mec una maniera per gardar lo patrimòni material, mas constituissen decò un gest simbòlic de reconession abo las raïtz culturalas.

Una vuelha d'afermar mai lo sens d'apartenença e de continuitat istòrica, donant legitimitat e orguelh ai resultats conquistats. Lo recuper des casas d'un bòt es pas mec una simpla requalificacion arquitectònica: deven un senh de respèct vers lhi reires e un empenh a gardar viva la memòria colectiva, soslinhant lhi valors comunitaris e las tradicions qu'an creat l'identitat de lhi òmes e de tota la comunitat.

Aquesta es una demonstracion de coma l'identitat sie pas una idèa estatica, mas un procès dinamic que jonh passat e present, fondent las experienças individualas e colectivas ent'un tissu cultural condividut.