



# CARBONAIO



Fino a qualche decennio fa la popolazione era formata esclusivamente da carbonai, che vivevano otto mesi all'anno in montagna. In primavera gli adulti si caricavano in spalla i ferri del mestiere, le coperte e gli utensili necessari per cucinare, le donne uno zaino pieno di farina e a cavalcioni l'ultimo nato dei sempre numerosi figli e via tutti in fila indiana, ultimi i ragazzi più grandi con un paio di caprette.

## 1° FASE



Arrivati sul posto prescelto per il lavoro i carbonai costruivano la baita e si preparava la gial, una piazzola a forma circolare dove costruire la carbonaia (poiat).

Il lavoro più faticoso consisteva nel tagliare la legna, portarla nella gial e tagliarla nella giusta misura per costruire il (poiat). In mezzo alla gial veniva piantato un palo attorno al quale si costruiva il castél, una specie di castello formato da legnetti posti per il lungo e di traverso a due a due, in modo che formassero un foro lungo quanto il palo. Attraverso questo foro, una volta terminata la carbonaia e tolto il palo, veniva introdotto il fuoco.

## 2° FASE



Tutt'intorno al castél venivano disposti i legni così da formare una specie di cono molto largo alla base e più piatto verso l'alto.

## 3° FASE



La legna veniva poi ricoperta di uno strato di foglie e frasche, sopra le quali si mettevano terra, patüs e farlet in modo che non entrasse aria e che la legna potesse "cuocere" senza fiamma e trasformarsi in carbone.

**IL POIAT ERA FATTO!**

## ... ED ECCO IL CARBONE



Si levava allora il palo, si introduceva il fuoco nel camino con una manata di brace e quando la legna del **castél** aveva preso fuoco si otturava l'apertura e si praticavano bocche di respiro laterali. Adesso il carbonaio doveva provvedere a sorvegliare con cura la **còta** del poiat, che durava 4 o 5 giorni.

Finita la còta, veniva sparso sulla **gial** lo strato di terra ed ecco finalmente il **carbone: leggero, lucente e profumato.**