

Les beaux objets agricoles et ménagers de Peghera en forme de petit musée

Peghera est une localité à l'entrée du Val Taleggio quand vous arrivez de Gerosa, au fond du Valbrenbilla. Par une petite route pleine de virages, comme il se doit en ces montagnes bergamasques où vous n'avez pas un m2 de plat !

Peghera devrait être une localité mieux connue, puisqu'elle possède en son église un triptyque extraordinaire que l'on doit à Palma il Vecchio. Une œuvre d'une beauté fulgurante, avec une restauration assez récente qui a redonné aux couleurs leur éclat d'origine. Des couleurs époustouflantes !

Peghera retient mieux l'attention des visiteurs lors de sa fête annuelle qui se déroule d'ordinaire en juillet. C'est alors noir de monde. A cette occasion les « patrimoniaux » de l'endroit ressortent souvent les vieux objets de leur agriculture traditionnelle. Mis un peu en vrac en plein air ou installé au fond d'une pièce ayant gardé les caractéristiques de l'ancien temps, véritable musée.

Peut-on le visiter en temps ordinaire ? Telle est la question à laquelle nous n'avons pas réponse. Comme nous ne connaissons pas non plus les projets des gens de Peghera allant dans le sens d'une préservation des témoignages de leur vieux passé et de leur mise en valeur. Tout ne se connaît pas d'une région et bien des activités demeurent dans l'ombre.



La fête se donne en général à fin juillet. Le covid l'a bien malmenée ces deux dernières années.



Partie du triptyque de Palma il Vecchio. Une merveille insurpassable.



Bienvenue au pays du taleggio, fromage local affiné dans les immenses caves de la maison Arnoldi. Ne le dites pas, mais les fromages blancs proviennent de France par camions entiers.



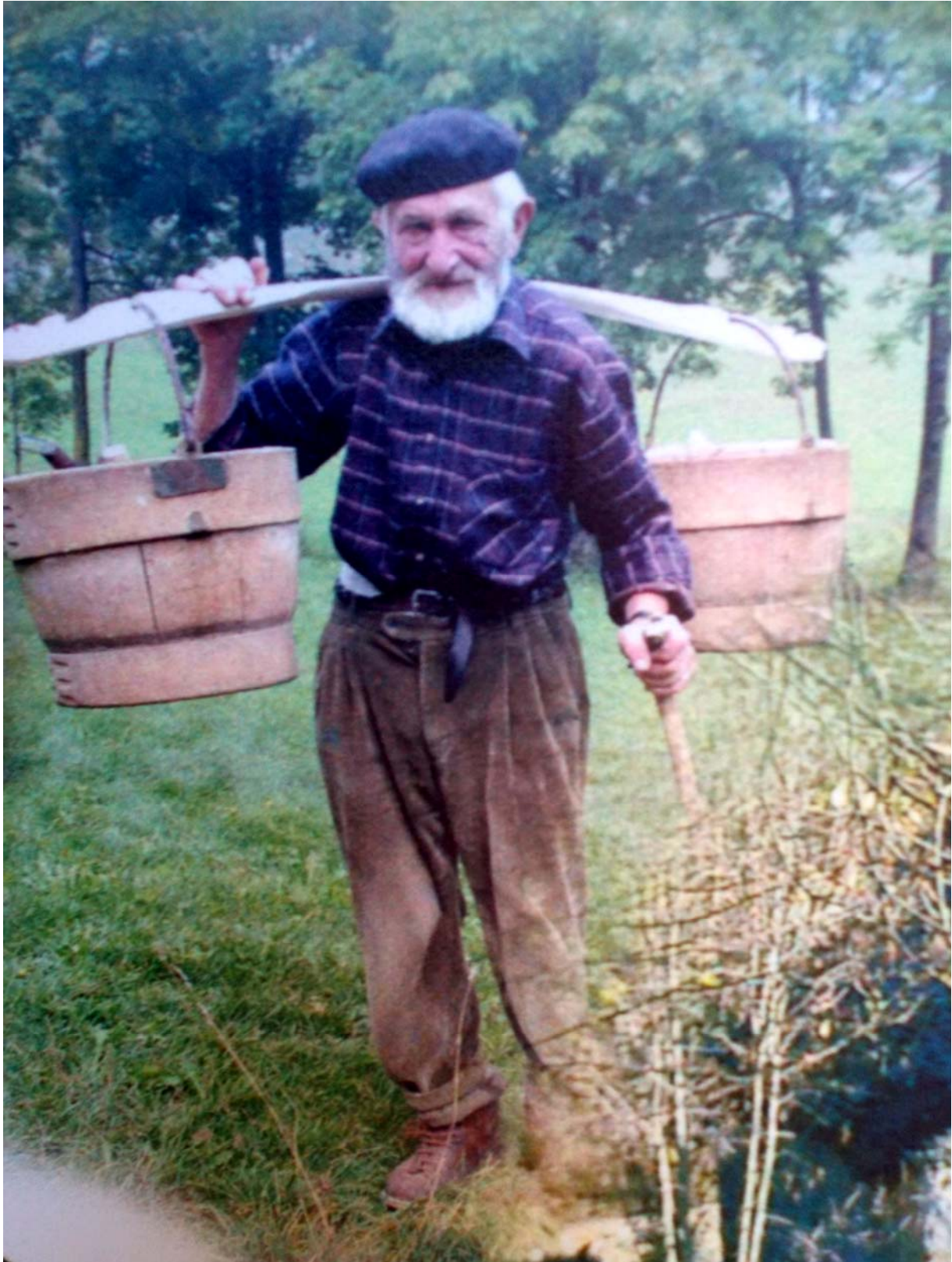
Une manière très originale de vous accueillir. Il n'est donc pas vrai que les gens d'ici ne s'intéressent plus au passé. La preuve ci-dessous.



Extrémité du basöl, ici un vrai de vrai, avec de beaux motifs de décoration.



Les seaux divers, la marmite ou chaudron à faire le fromage, le basöl., une serpette.



De l'utilité du basöl et des seaux de bois comme on n'en trouve plus.



La boille, le couloir et les moules à taleggio.



Le couloir.



Moule multiple à taleggio.



Idem, avec la boille, le piochoir, une gerla pour enfant, la gabbia, la fourche de bois, la baratte à piston, le râteau.



Marmite à polenta, basöl, moule multiple, toile à fromage, barattes à piston, cercle à fromage et divers.

Un vrai petit musée



Une table couloir à taleggio, formes simples à taleggio, boille.



La potence et le chaudron pour fabriquer le fromage, soit ici le taleggio.



La crédence avec égouttoir, bidons et mesures à lait, poche à soupe, gerla, bidon.



A table, M'sieu dames, avec une bonne polenta et un bon coup de rouge, un rude chianti de devant les fagots !



Excusez-nous pour la mauvaise qualité de l'image. Fagots, cuisinière de fonte avec fers à repasser, marmite à polenta, tronc et serpe.



Le lit, le berceau, les images saintes.



L'armoire, le coffre avec la couverture brodée.



Autre crédence avec les belles assiettes de la maison, le falot-tempête, l'armoire ou coffre à taleggio ? et une visite des plus enrichissante. Bravo donc aux « patrimoniaux » de Peghera que l'on rencontrera peut-être un jour, qui le sait.