

LA CAMERA DA LETTO

La camera mostra un antico letto in ferro battuto, con sopra il sacco riempito di foglie di granoturco che fungeva da materasso. Spesso i bambini condividevano con i genitori lo stesso letto, mentre i neonati venivano adagiati dentro piccole culle di legno.

La camera era priva di riscaldamento: per questo si collocava tra le lenzuola il "frate", una struttura in legno con fondo in lamiera in cui si usava mettere una pentola piena di brace. Al momento di andare a dormire, tolti pentola e "frate", il letto sarebbe stato caldo.

In un angolo della stanza è presente una struttura in ferro battuto sulla quale veniva posto il catino con la brocca in ceramica bianca per lavarsi, dato che non c'era acqua corrente nella casa. Alle pareti, come si usava, sono appese alcune fotografie di famiglia e, sopra la testata del letto, un'immagine sacra. Sono presenti nel locale anche un'antica cassettera con lo specchio e un armadio, nei quali sono conservati alcuni indumenti ricamati, che costituivano un tipico corredo confezionato dalle giovani donne in vista del matrimonio. Altri elementi del corredo sono esposti in una sezione dello spazio adiacente alla cucina: biancheria intima cucita a mano e ricamata, indumenti per i neonati, lenzuola, federe e coperte confezionate quasi sempre con tessuti prodotti in casa con piccoli telai.

LA CUCINA

La cucina era l'unico locale riscaldato della casa, dove la famiglia si riuniva per consumare i pasti e, specialmente nella brutta stagione, per svolgere molte attività, in particolare femminili: cucire, lavorare a maglia, intrecciare canestri, riparare attrezzi, sgranare legumi e pannocchie.

Gli arredi e gli oggetti esposti confermano queste funzioni: un robusto attaccapanni all'ingresso per i pastrani degli uomini e gli scialli delle donne; una credenza, con ripiani per i piatti e gli utensili della cucina e una parte chiusa per proteggere gli alimenti, in particolare i formaggi e salumi; appesa al muro la "peltréra" con le padelle e le stoviglie della casa; i secchi di rame, che venivano riempiti alla fontana pubblica e dai quali si prendeva con un mestolo l'acqua; al centro del locale il tavolo di legno con sedie e sgabelli; vicino al camino una cassapanca con schienale per sedersi e per contenere la legna.

Domina la cucina il camino, unico mezzo di riscaldamento oltre che per cucinare, scaldare l'acqua per il bucato e per l'igiene personale.

Nello spazio adiacente a quello dove è ricostruita la cucina trovano posto anche una sezione dedicata agli strumenti per il bucato (in particolare una grande tinozza di legno con l'asse inclinato per lavare) e una sezione dedicata ai giochi dei bambini e delle bambine, ricavati artigianalmente dai materiali disponibili, come le bambole realizzate dalle mamme con stracci ricavati da qualche lenzuolo logoro o le fionde costruite con piccoli rametti biforcuti.

ATTIVITÀ FEMMINILI: TESSITURA E CUCITO

Questa sezione espositiva è dedicata agli attrezzi usati dalle donne per lavorare le diverse fibre, da loro prodotte (lino, canapa, lana), e per confezionare in casa la maggior parte degli indumenti necessari alla famiglia. Le ragazze imparavano da madre e nonna a confezionare i gli abiti e a preparare la biancheria in vista del matrimonio.

Sono presenti gli strumenti utilizzati per la cardatura della lana di pecora, il fuso e vari filarelli per la filatura, una più recente macchina per maglieria; fotografie e pannelli esplicativi spiegano come venivano trattate le fibre animali e vegetali. Accanto a questi strumenti tradizionali sono esposte le prime macchine da cucire che entrarono nelle case rurali. Alcune di queste furono utilizzate nella scuola femminile di cucito organizzata dalla Società Operaia di Colico nei primi decenni del secolo scorso. Uno spazio è riservato alla bachicoltura, che anche nelle nostre zone ha avuto grande importanza nell'economia e nella vita quotidiana per i contadini, in particolare per le donne. Queste, infatti, oltre ad occuparsi dell'allevamento dei bachi, traevano il filo di seta dai bozzoli lavorando nelle numerose filande attive sul territorio di Colico.

ATTIVITÀ MASCHILI

Questo spazio espositivo nel seminterrato documenta diverse attività tipicamente maschili.

Una prima sezione mostra gli attrezzi legati alla coltivazione della vite e alla produzione del vino, molto diffusa a Colico in passato: vanghe e zappe per la coltivazione della pianta; attrezzi per la disinfestazione con lo zolfo e l'irrorazione di verderame; cavagne e brente per il trasporto dei grappoli; il tino per la pigiatura, il torchio per la pressatura e infine le botti per la fermentazione e la conservazione del vino.

Una seconda sezione illustra tutte le fasi della lavorazione del legname. Sono esposti le grandi seghe utilizzate per abbattere gli alberi, i cunei, le roncole, le corde in cuoio intrecciato, la slitta per il trasporto del legname lungo i pendii innevati. E' stata ricostruita una vecchia bottega dove l'artigiano, sul banco di lavoro, dava forma al legno e creava mobili, attrezzi per l'agricoltura, oggetti di uso quotidiano come stoviglie o calzature. È possibile osservare anche una fedele ricostruzione in scala ridotta di una carbonaia, con la catasta di legna pronta per la produzione del carbone. Altre attività tipicamente maschili erano quelle dell'arrotino e del calzolaio, di cui viene ricostruita una tipica bottega attraverso l'esposizione di attrezzi originali.

ALTRE ATTIVITÀ AGRICOLE

Nello spazio espositivo al secondo piano una sezione è dedicata alla lavorazione e alla trasformazione del latte, attività molto rilevanti a Colico in passato. Sono visibili gli strumenti necessari per il trasporto del latte in latteria e per la produzione sia del burro che del formaggio: il "brental del lac", recipiente per il trasporto a spalla del latte alla mattina e alla sera dopo la mungitura; le grandi conche di rame dove veniva versato; la zangola per produrre il burro dalla panna; gli stampi per sagomare il burro prodotto; la grossa caldaia di rame dove il latte, con l'aggiunta del caglio, veniva riscaldato e rimestato fino a quando sul fondo si formava la pasta di formaggio, che veniva poi raccolta e pressata nella fascia di legno (la "fasa") per darle forma.

Una seconda sezione è dedicata all'allevamento del bestiame, in particolare i bovini, e alle attività agricole. Sono esposti gli strumenti utilizzati nella produzione del fieno per alimentare gli animali nel periodo invernale: falci, forche, rastrelli, gerli e il taiafè, uno strumento a lama per tagliare il fieno da gettare nella mangiatoia della stalla. Nella sezione espositiva, oltre agli attrezzi, trovano collocazione anche fotografie d'epoca che ritraggono contadini intenti nelle varie attività agricole e durante il trasferimento estivo delle bestie nei pascoli in montagna.