



FONDATION GRAND PARADIS



REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA
PARCO NAZIONALE GRAN PARADISO
COMUNITÀ MONTANA GRAND PARADIS
 COMUNE DI AYMAVILLES
 COMUNE DI COGNE
COMUNE DI INTROD
 COMUNE DI RHÊMES-NOTRE-DAME
 COMUNE DI RHÊMES-SAINT-GEORGES
 COMUNE DI VALSAVARENCHÉ
 COMUNE DI VILLENEUVE
 MUSEO MINERARIO REGIONALE
 ASS. PROF. GUIDE PNGP



Maison Bruil
 località Villes Dessus
 11010 Introd (AO)

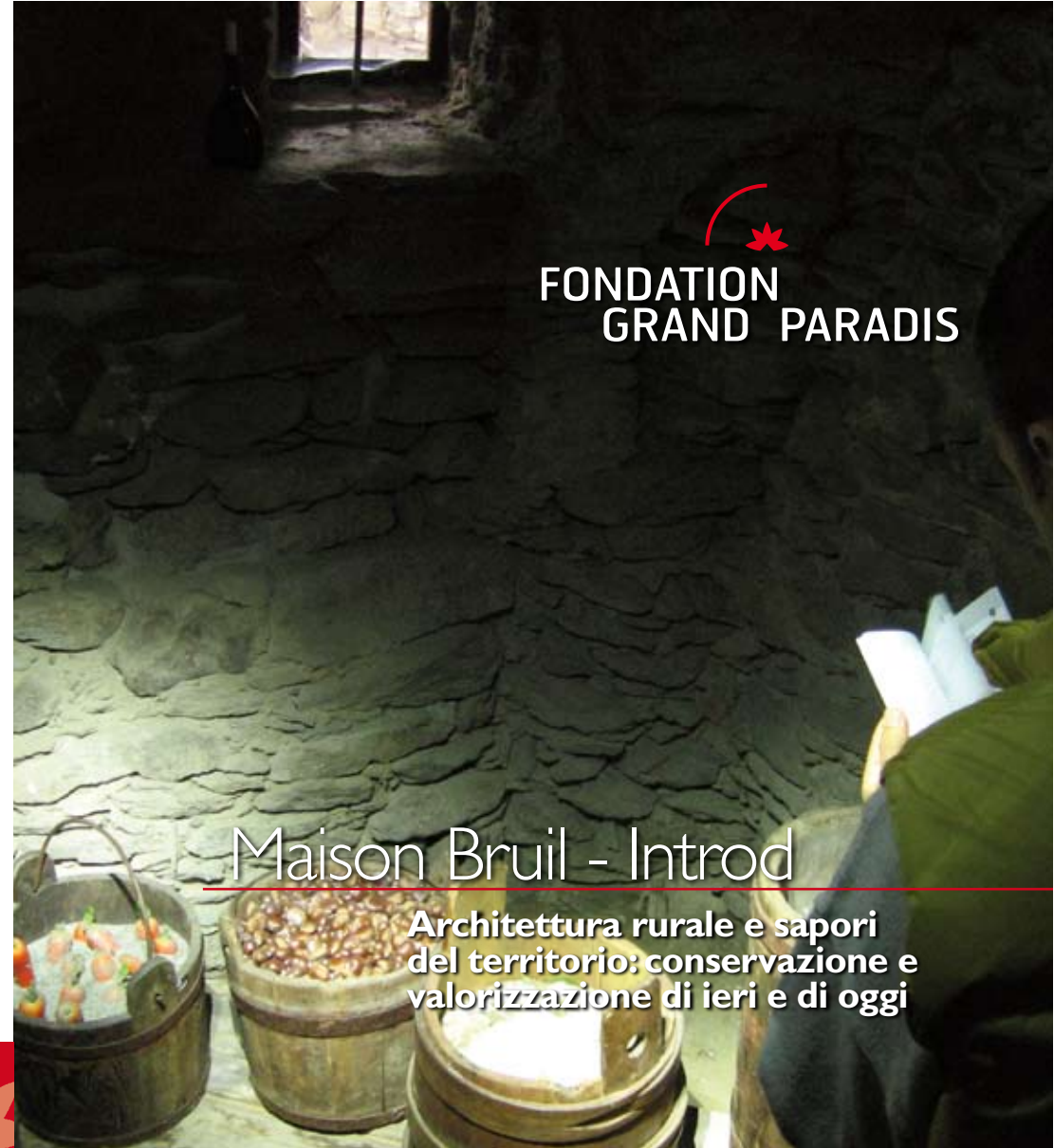


COME RAGGIUNGERCI
 Dalla Francia o da Torino/Milano
 percorrere l'autostrada A5 Torino-
 Aosta ed uscire al casello Aosta
 Ovest – Saint-Pierre; proseguire verso
 Villeneuve e dopo 7 km si raggiunge
 Introd. In corrispondenza del bivio per
 Les Combes, parcheggiare e percorrere
 la breve discesa che porta a Maison
 Bruil, seguendo le indicazioni.



INFO
Fondation Grand Paradis
 Tel 0165-749264 - fax 0165 749618
info@grand-paradis.it
www.grand-paradis.it

FONDATION GRAND PARADIS



Maison Bruil - Introd

**Architettura rurale e sapori
 del territorio: conservazione e
 valorizzazione di ieri e di oggi**



La struttura di Maison Bruil

La structure de la Maison Bruil

La **Maison Bruil** à Introd est l'un des plus importants exemples de l'architecture rurale du Grand Paradis. Édifiée en 1683, elle se présente comme une ancienne maison rurale dont les activités sont concentrées: tous les espaces nécessaires à la survie de personnes et d'animaux étaient en effet regroupés sous un seul toit. La forme actuelle est le fruit d'une évolution architecturale complexe qui remonte à la période entre 1683 et 1856 pendant laquelle, à partir de l'originaria «maison à colonnes», de différents corps d'usine se sont fusionnés pour former un seul noyau. La visite se déroule sur trois étages parmi les différentes salles typiques de la maison traditionnelle, qui ont été ramenées à leur fonction originaria grâce à une restauration. La crotta, la glacière naturelle, le crotteun, le peillo, les zones de dessèchement et le grenier sont parmi les lieux à la disposition du public qui désire approfondir sa propre connaissance sur l'architecture traditionnelle.

The Structure of "Maison Bruil"

"**Maison Bruil**" in Introd is one of the most important examples of rural architecture of "Gran Paradiso". Built in 1683, it can be described as an old rural dwelling serving a great many needs. All the areas necessary for the survival of the peasants and their animals were in fact united under one single roof. The present structure is the result of a complex architectural development dating from 1683 to 1856, a period over which various separate buildings were joined to the original "pillar structure" to make one single construction. The visit covers three floors showing the typical rooms of the traditional home, all of which have been restored and put to their original use. The crotta, the ice-house, the crotteun, the peillo, the drying area and the loft are some of the rooms on show to visitors who wish to learn more about traditional architecture.

Maison Bruil di Introd è uno dei maggiori esempi dell'architettura rurale del Gran Paradiso. Si presenta come un'antica casa rurale a funzioni concentrate, costruita nel 1683; in essa tutti gli spazi necessari alla sopravvivenza di persone e animali sono raggruppati sotto un unico tetto. La forma attuale è frutto di una evoluzione architettonica complessa databile tra il 1683 ed il 1856, periodo in cui, a partire dall'originaria "casa a colonne", diversi corpi di fabbrica si sono fusi a formare un unico nucleo. La visita si snoda su tre piani fra i vari ambienti tipici della casa tradizionale e riportati con un restauro alla loro funzione originaria. La crotta, la ghiacciaia naturale, il crotteun, il peillo, le zone di essiccazione e il solaio sono alcuni degli spazi a disposizione del pubblico che voglia approfondire la propria conoscenza sull'architettura tradizionale.



Esposizione "Conserver le souvenir.. se souvenir pour conserver"

Exposition "Conserver le souvenir.. se souvenir pour conserver"

L'exposition "Conserver le souvenir... se souvenir pour conserver" a le but de faire connaître les produits agroalimentaires traditionnels et l'évolution des techniques conservatoires au cours des siècles. L'organisation des différentes pièces de la maison d'autrefois fournit l'occasion pour des approfondissements à propos de l'alimentation traditionnelle, avec des témoignages en patois et des reproductions interactives. Dans les stations de montagne, comme Introd, dans les lieux où la terre repose pour de longs mois et elle n'est pas cultivable pendant toute l'année, la population a pu s'installer seulement après avoir produit les ressources pour se nourrir: entre une récolte et l'autre et après avoir étudié les moyens et les temps de conservation des aliments selon différents principes physiques et chimiques: le froid, le salage, le dessèchement, le fumage, l'isolement de l'air et de la lumière.

The Exhibition "Conserver le souvenir.. se souvenir pour conserver"

The exhibition "Conserver le souvenir... se souvenir pour conserver" wishes to acquaint people with traditional alimentary products and explain how methods of preservation developed over the centuries. The restoration of various areas of the traditional home provides an opportunity to find out more about traditional food. The visitor can learn through explanations in dialect and role-plays. In mountain areas such as Introd, where the land is barren for long periods and cannot be cultivated all year round, people could only settle there after having produced the necessary resources to survive between one harvest and the next and studied methods for preserving food using various natural and chemical rudiments such as: cold, salting, drying, smoking, storing away from air and light.



L'esposizione "Conserver le souvenir... se souvenir pour conserver" ha l'obiettivo di far conoscere i prodotti agroalimentari tradizionali e l'evoluzione delle tecniche conservative nel corso secoli. L'allestimento dei diversi ambienti della casa di un tempo fornisce lo spunto per approfondimenti sul tema dell'alimentazione tradizionale, con testimonianze in dialetto e riproduzioni interattive. Nelle zone montane, come Introd, nei luoghi dove la terra riposa per lunghi mesi e non è coltivabile durante tutto l'anno, la popolazione ha potuto insediarsi soltanto dopo aver prodotto le risorse per cibarsi tra un raccolto e l'altro e dopo aver studiato le modalità e i tempi di conservazione degli alimenti secondo principi fisici e chimici diversi: il freddo, la salatura, l'essiccazione, l'affumicatura, l'isolamento dall'aria e dalla luce.



Atelier du Goût Maison Bruil

Atelier du Goût Maison Bruil

Dans la Maison Bruil il existe un endroit spécial réservé aux Produits agroalimentaires locaux: l'Atelier du Goût. Il s'agit d'une vitrine où l'on peut découvrir le territoire et ses produits de façon concrète et consciente; à travers des présentations des produits et des dégustations on met au premier plan les techniques et le contexte culturel dans lequel un produit alimentaire ou un vin naissent. L'Atelier du Goût est le lieu qui fournit une réponse à la croissante requête d'attention envers les thématiques liées à l'alimentation et aux produits agroalimentaires de qualité; cela se produit en faisant appel au domaine sensoriel comme instrument de connaissance, à travers un contact direct avec les formes, les odeurs et une interaction personnelle avec les vigneron, les fromagers, les agriculteurs, les vrais protagonistes de la spécificité des produits présentés.



Atelier du Goût at "Maison Bruil"

In "Maison Bruil" there is a specific area set aside for local alimentary products: Atelier du Goût, The Flavour Workshop. Here the visitor can discover the territory and its products in a positive and concrete manner. The techniques used to produce the food and wine and the cultural background are emphasized through presentations and tastings. "The Flavour Workshop" caters for the growing number of people who are interested in topics concerning diet in general and in good quality alimentary products. The various senses are used to learn more, paying particular attention to shape, smell and taste and there is the opportunity to speak to vine-dressers, dairywomen, farmers, the people who are the real experts and know all about the specific characteristics of the products on display.

Presso la Maison Bruil esiste uno spazio speciale riservato ai prodotti enogastronomici locali: l'Atelier du Goût. Si tratta di una vetrina dove scoprire il territorio e i suoi prodotti in modo concreto e consapevole; attraverso presentazioni e degustazioni guidate vengono messe in primo piano le tecniche e il contesto culturale in cui nascono un prodotto alimentare o un vino. L'Atelier du Goût è lo spazio che fornisce una risposta alla crescente richiesta di attenzione verso le tematiche legate all'alimentazione e ai prodotti agroalimentari di qualità; ciò avviene grazie all'impiego della sfera sensoriale quale strumento di conoscenza, con un approccio diretto alle forme, agli odori, ai sapori e con un'interazione personale con vigneron, casari, agricoltori, i veri protagonisti della specificità dei prodotti presentati.

