

La fontana.

Le fontane sono di primaria importanza per la vita dell'uomo e, in Valle d'Aosta, sono spesso realizzate in pietra e sono il frutto della maestria locale. Generalmente poste in posizioni significative, come la bella fontana di Faretta, situata all'inizio del villaggio, ricoperta da una volta a botte in pietra con vasca alimentata da un lungo canale scavato nella roccia.



(Fontana in pietra)

La cappella

La devozione in Valle d'Aosta era profondamente radicata a prova di ciò sono le numerose cappelle disseminate sul territorio. Nel paese di Fontainemore sono presenti ben undici campanili, oltre a quello della chiesa parrocchiale, pressoché tutti costruiti tra il XVII secolo e il XIX secolo.

La chiesetta di Faretta, dedicata a S. Lorenzo, edificata nel 1616, come riporta "*L'Etats des chapelles rurales*" redatto dal parroco Nicco del 1799, è una struttura molto semplice con un unico locale dotato di abside, affiancata da un campanile dalle discrete dimensioni. La copertura in "lose" a due falde sporge in modo accentuato per proteggere dalle intemperie l'ingresso dei fedeli. La facciata è affrescata. Nel 1877 la cappella restaurata, sia nella facciata che all'interno, dal pittore Antonio Sogno di Camandona, ha visto il rifacimento delle pitture della volta del coro raffiguranti San Lorenzo, Sant'Antonio e San Giovanni Battista e l'esecuzione di quattro nuovi pannelli triangolari sulla volta della cappella. In passato questi numerosi edifici di culto venivano anche usati, non solo per la loro funzione religiosa ma anche come sale di riunione per discutere gli argomenti di interesse della comunità.



(Chiesetta di Faretta)

Il forno.

Edificio estremamente importante per l'intera comunità era il forno. In esso infatti veniva cotto il pane necessario per tutto l'anno e l'intera comunità partecipava all'evento, tanto da rappresentare un vero momento di festa che saldava i legami sociali in quanto la preparazione e la cottura richiedevano la collaborazione di tutto il villaggio. Un tempo era tradizione che ciascuna famiglia cuocesse il pane necessario in una sola occasione e in genere in autunno, perché in questo periodo erano ultimati i lavori dei campi e si poteva contare, per quanto riguarda Fontainemore, sull'aiuto degli emigranti che tornavano a casa. Il pane di segale, alla base dell'alimentazione tradizionale, veniva poi conservato in appositi contenitori o rastrelliere appese al soffitto in modo da tenerlo lontano dai roditori e si aveva cura di spezzarlo al solo momento dell'utilizzo per mezzo di un attrezzo apposito: *"lo copapan"*.

Il forno di Faretta, collocato all'interno del villaggio, è un manufatto in pietra con l'orditura del tetto in legno e la copertura in lose. Esso è dotato di una bocca a forma triangolare nella quale venivano inseriti i pani impastati precedentemente nell'adiacente locale denominato "pastino". Recentemente è stato oggetto di un moderno restauro e ancora oggi, ogni anno, nel mese di settembre, il forno torna a funzionare in occasione della tradizionale festa **"Ou Pon da Farotta"**. Dopo la cottura del pane è distribuita la tradizionale merenda definita "sinoira" nel cuore della frazione. (Foto)