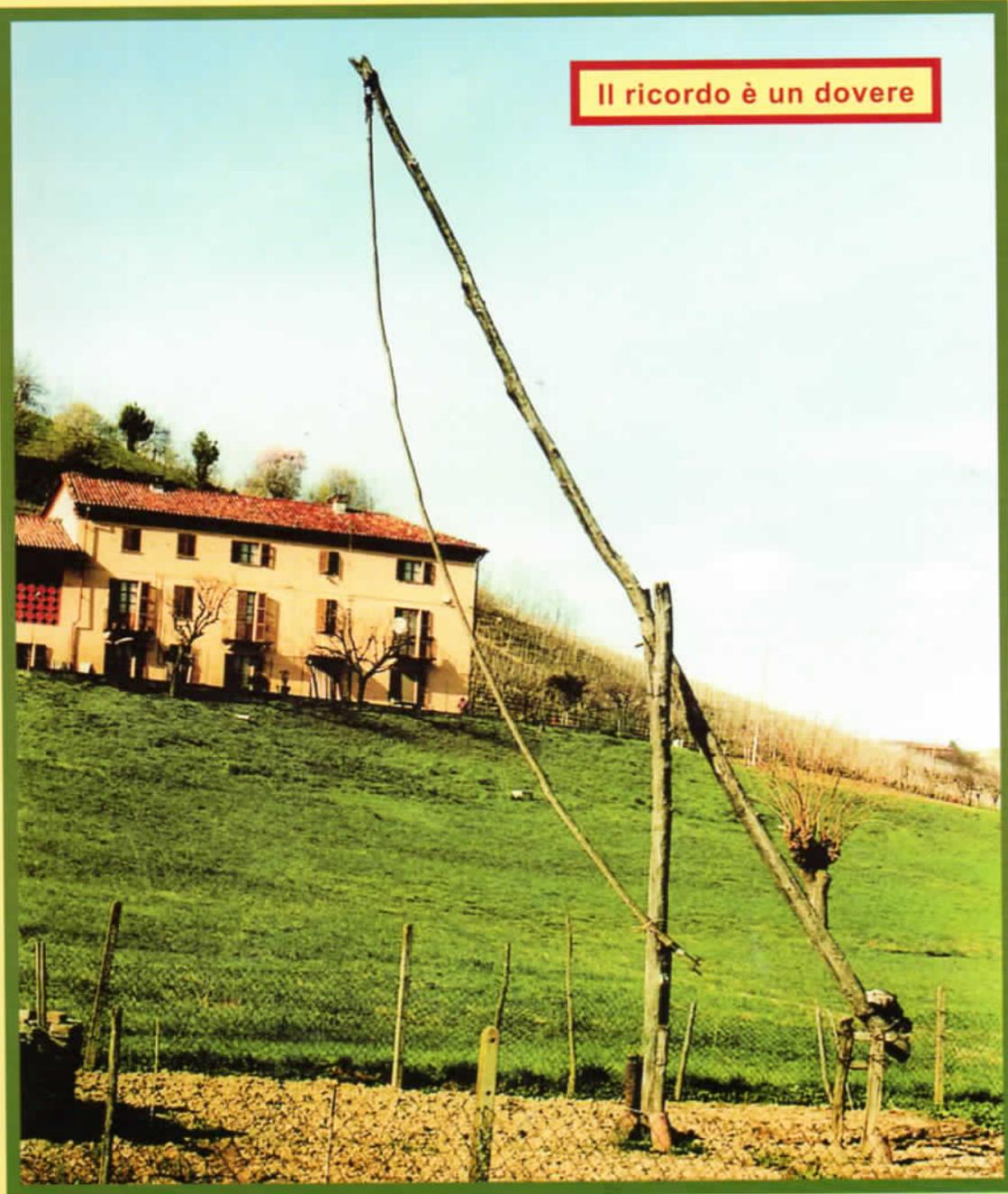


# *La bricula*

Il ricordo è un dovere



ANNO I - N. 2 - 30 novembre 2005

## **Il Giornalino di Cortiglione**

A cura dell'Associazione Culturale "La Bricula"

# APPLEA

di FILIPPONE FRANCESCO e C s.n.c.

**AVVOLGIBILI**

in plastica, legno, alluminio e acciaio

**PORTE SCORREVOLI** in plastica e legno

**TENDE DA SOLE** alla veneziana e verticali

**ZANZARIERE**

**CANNE E ACCESSORI** per vigneto

Reg. S. Martino, 25 - tel e fax 0141.765110  
Cortiglione



Via piavione, 3 - cortiglione - tel. 0141.765257  
www.ristoranti-piemonte.com

## IMPRESA COSTRUZIONI FILIPPONE

VIA ROMA, 85 - CORTIGLIONE

TEL. 0141.765172

CERTIFICATO ISO 9001:2000

# NICROM

**TRATTAMENTI GALVANICI**  
**ZINCATURA ELETTROLITICA**  
**ADESIVAZIONE PER GOMMA-METALLO**  
INGOMBRO MASSIMO TRATTABILE MT. 5,00X0,60X1,00

CORTIGLIONE (AT) • via Piavione, 1  
tel. 0141 76 51 20 - 76 60 02 • fax 0141 76 52 14  
www.nicrom.com • info@nicrom.com



presenta  
*Ostera dei Fiori*



Via Brico Fiore, 3 - Cortiglione  
tel. e Fax 0141.765312

e-mail info@premiaosterafiore.it  
www.premiaosterafiore.it

# PIZZA CHURRASCO

**prenotazione obbligatoria  
per il CHURRASCO**

Piazza Vittorio Veneto, 6  
BELVEGLIO (AT) - Tel. 0141 955942  
APERTURA SERALE - CHIUSO IL MARTEDI

# Presentazione ufficiale de "La Bricula"

22 luglio 2005

Riteniamo importante, per l'Associazione e per il periodico che ne costituisce la voce e che è nel contempo lo strumento di conservazione delle memorie prossime e remote dell'intera Comunità, il contatto diretto con il pubblico. "La Voce della Bricula" non è, nelle intenzioni almeno, solo un "bollettino": è una piazza ideale nella quale ci si incontra, si scambiano opinioni, informazioni e ricordi, "a memoria d'uomo", ma anche affidati ai documenti bibliografici o d'archivio.

Con questo spirito si è organizzata la serata di inaugurazione del 22 luglio scorso, in cui a fianco delle autorità del paese, si sono alternati al microfono giornalisti, scrittori, autori di studi sul territorio: ha partecipato "idealmente" con un messaggio scritto il Vescovo di Acqui, era presente la stampa locale con una voce illustre, quella di Giulio Sardi collaboratore de "L'Ancora", ma anche direttore della bella rivista culturale "Iter", appena edita, di cui è tra i fondatori; erano presenti le autorità della Regione, nella persona della dott.ssa Bianca Gera, della Provincia, del territorio tutto, nella persona in particolare del dott. Pesse; era presente l'imprenditoria nella persona di Carlo Biglia, era presente - con uno scritto - il professor Marco Pavese, attualmente crediamo il più autorevole studioso del territorio, assieme a Michele Pasqua - allievo del Gabotto - che ha presenziato alla manifestazione ... e c'è stata una sorprendente partecipazione di pubblico, al di là



della capienza stessa del pur grande salone che l'ospitava.

Si sono tracciati i profili programmatici dell'Associazione, delle sue pubblicazioni - che debbono far conto anche sui contributi privati - si sono prospettate le future linee di attività: conferenze, presentazioni di pubblicazioni e studi sul territorio, ma non solo, concerti, momenti di incontro, dialoghi e interviste, la cura e possibilmente l'ampliamento del Museo "Becuti", preziosissimo precedente dello spirito che anima "La Bricula" e giudicato di grande interesse a livello di pubblico - i suoi "Quaderni" sono andati rapidamente esauriti e se ne progetta una ristampa - e a livello accademico - le sue pubblicazioni sono state recensite dal Centro Studi Piemontesi e nel periodico della Facoltà di Agraria. Si stanno raccogliendo altre memorie; sono stati promessi altri oggetti museali per quando la sede sarà opportunamente ampliata. Molti contatti sono avvenuti proprio quella serata e si sono mantenuti sino ad ora. In quella serata si sono raccolte anche beneauguranti promesse di aiuto a tutti i livelli, nel progetto di recupero delle vestigia medioevali del centro, nel programma culturale, nella raccolta di materiali, scritti, interviste ... Il pubblico potrà già vedere qualche risultato nel presente numero della rivista.

Siamo orgogliosi di poter dare queste notizie, nel momento di licenziare il secondo numero e di mettere a punto un ricco programma di ricerche, interviste, studi: a questo proposito si intende aprire anche a giovani ricercatori di vaglia, che possano offrire apporti di rigorosa scientificità e materiali inediti.

La vita de "La bricula" appena iniziata è dunque già molto densa di iniziative. Ad maiora!

F. De Caria



# Inaugurazione del Monumento ai Caduti



Domenica 6 novembre sotto una pioggia battente è stato inaugurato il monumento ai Caduti delle ultime due guerre. Per il maltempo non è stato possibile celebrare la messa al campo, ma numerosa è stata la presenza delle Autorità e delle popolazione di Cortiglione. Oltre al Sindaco e al Consiglio comunale assistevano alla cerimonia l'assessore provinciale Spandonaro, il Presidente della Comunità collinare Vigne e Vini, i comandanti della Guardia di Finanza, della Polizia stradale, della Forestale, dei Vigili della Comunità collinare, il maresciallo della stazione dei Carabinieri di Incisa, una delegazione dei Carabinieri in pensione e il gruppo Alpini di Incisa.

Perché ricordare a quasi novant'anni di distanza il 4 novembre 1918?

Commemoriamo questa data perché vogliamo ricordare e tramandare alle generazioni future la memoria dei soldati caduti nell'adempimento del loro dovere.

Non è importante, anzi non deve assolutamente esserlo, se siano amici o nemici: li vogliamo accomunare tutti in un grande abbraccio fraterno, perché il loro sangue versato deve essere di monito a tutti noi.

Quindi con umiltà, umanità e pietà inchiniamo i nostri animi nel ricordo di tutti i Caduti di ogni guerra nella speranza di un futuro migliore.

*G. F. Drago*



# Concerto d'Autunno



Come nella partizione antica dell'anno, legata alle stagioni della produzione agricola, una importante manifestazione musicale ha avviato alla conclusione questo primo anno di intensa attività dell'Associazione. E ancora una volta si è fatto riferimento a risorse importanti che il nostro territorio può offrire anche sul piano dell'Arte. Daria Brondolo, flautista ormai illustre - nonostante sia alle soglie della laurea in Medicina a Pavia - figlia di Osvaldo, assieme a Leonardo Nicassio, pianista di fama e direttore d'orchestra a Torino, ci hanno offerto, nel salone Valrosetta, il 12 novembre, in una sera di tardo autunno, uno splendido concerto di flauto traverso e pianoforte, che ha condotto il pubblico in un itinerario di tre secoli, dal Settecento al Novecento: sono state proposte infatti musiche di Vivaldi, Donizetti, Weber, Bloch, Doppler, Kessick, con una scelta fra l'altro raffinata di brani non notissimi.

Affascinante la voce del flauto traverso, perfetta quella del pianoforte che nei primi brani ha dovuto "imitare" la spinetta e che talora ha seguito la strada di una sottile e raffinata ironia.

Il grande successo delle manifestazioni culturali di questo anno cortiglionese insegnano - a nostro avviso - qualcosa: il loro alto profilo associato alla vasta partecipazione sta a dimostrare l'infondatezza di certe scelte di strapaese purtroppo ancora debordanti, effettuate col pretesto del successo di pubblico, della cassetta. Esiste un pubblico di gusti raffinati di cui sempre più occorre tener conto, per non restare legati a certi parametri che potevano andar bene decenni fa.

Questa è la via da seguire.

*Francesco De Caria*



a cura di Gianfranco Drago

## L'alpino Becuti Alpino Agostino

*Nella pubblicazione dello scorso luglio sui vecchi pozzi di Cortiglione, a pag. 11, ricordavamo il soldato che si dissetò per l'ultima volta al pozzo «d Madòma Drògh» nel lontano giugno del 1942. Era venuto in bicicletta da Alessandria per salutare la famiglia, prima di partire per la Russia, dove trovò la morte.*

*Di questo soldato mio zio Mario Drago, insegnante, era cugino primo e di lui scrisse nei suoi ricordi una bella pagina, che vogliamo proporre anche a voi.*



### Dai miei ricordi: mio cugino

Si chiamava *Alpino Agostino* ed era figlio adottivo di zio Toribio, fratello di mia mamma. Era stato ritirato dal brefotrofio di Torino quando aveva cinque anni ed era cresciuto presso la famiglia che poi divenne la sua.

Aveva qualche anno più di me. Amava moltissimo il mare ed arruolarsi in marina era il suo grande desiderio, ma quando giunse il giorno della chiamata, venne destinato negli Alpini tra i quali militò con vivo spirito di corpo.

Mi ricordo che guardavo a lui come fosse il Padreterno in terra e volevo assomigliargli in tutto; cosa non facile da attuare.

Era un alpino del Battaglione Ceva e la nappina bianca del suo cappello era per me più candida della neve.

Quando ritornava a casa in licenza, era per lui una grande gioia poiché poteva incontrarci tutti, gli restavo sempre d'attorno, appiccicato.

Desideravo saper tutto degli Alpini e non gli davo pace un momento. Gli chiedevo di questo, di quello, di quest'altro.

Quando parlava, incantato del suo racconto, sentivo il profumo dei pini e l'ebbrezza dell'aria salubre della montagna. E' mentre mi parlava di muli, dei ghiacciai, delle pietraie che c'erano sulle montagne, lo vedevo come un vecchio abete che sveltava diritto verso il cielo.

Una volta, giunto in licenza ad un'ora tarda della sera, venne da me per farsi prestare la bicicletta, per non sgambettare attraverso le colline, poiché abitava alla Cascina Tre Vescovi, distante alcuni chilometri dal paese.

Eravamo ai primi di dicembre e quell'anno faceva molto freddo, quindi fosse per il calore del nostro affetto o per quello della stufa, quella sera la tirava per le lunghe. Ad un certo momento, la zia, burlona, gli domandò se per caso non fosse il buio della notte a trattenerlo: la cosa aveva fatto ridere tutti, ma non me che mi sarei strappato i capelli e mangiato le unghie dalla rabbia. Come si poteva burlarsi di un alpino, dico, in divisa, del Ceva, tutto odorante di resina come si fosse profumato apposta? Poi...un giorno venne a salutarci: era sereno e tranquillo; partiva per la Russia.

Era la pacata personificazione della forza, del coraggio...o era rassegnazione?

Finita la guerra l'abbiamo atteso fintanto che sua madre e poi suo padre stanchi di aspettare, andarono a cercarselo in cielo. Anch'io ho smesso di attenderlo perché ormai conosco il suo segreto.

Dove sono finite le sue ossa? Io lo so. Sono sotto le radici di un'alta betulla puntata diritta verso il cielo; cresciuta in una pianura lontana che ora conosce anche il profumo degli Alpini e quello delle nostre montagne.

19/9/86 - Mario Drago

# COME SI LEGGE E SI SCRIVE IL NOSTRO DIALETTO

Dal "Dizionario etimologico del dialetto nicese" di Fernando Borrino ed. L'èrca  
e da "Il caro e bel dialetto nicese" di Vitale Girolodi.

Come avrete già notato nel precedente numero de "La bricula", i nomi, i modi di dire, i proverbi, le filastrocche in dialetto sono scritti in corsivo e si leggono e si scrivono secondo le regole sotto riportate:

- **é** - (accento acuto) suono chiuso (**andé** andare, **parlé** parlare)
- **è** - (accento grave) suono aperto (**cutè** coltello, **cafè** caffè)
- **ë** - (accento semimuto) per pronuncia stretta e sfuggente (**fëtta** come **f'tta** fetta, **fërgia** come **f'rgia** fredda)
- **en** - in finale di parola con un accento di **i** (**vén** vino, **S. Martén** S. Martino)
- **eû** - pronuncia alla francese (**beû** bue, **friceû** frittella)
- **c g** - suono dolce dinanzi alla **i** e alla **e** (**ciamé** chiamare, **cèp** tiepido, **gianén** bruco). In finale di parola si scrive sempre **cc** e **gg** (**neûcc** notte, **formògg** formaggio). Suono duro negli altri casi (**catè** comprare, **gavè** togliere). La **c** e la **g** dure diventano **ch** e **gh** in finale di parola (**tabòch** tabacco, **marènggh** marengo).
- **j** - (art. masch. e femm. plurale) davanti a parole che cominciano per vocale (**j'amlon** i meloni, **j'agremán** i favori) corrisponde a "gli" (accento rafforzativo = **iù**) sulla **i** che precede le locuzioni verbali pronominali (**j'han** gli hanno, **j'empu** riempiono)
- **n-n** - La prima **n** ha suono fauceale, la seconda **n** ha suono alveolare (**lan-na** lana, **campan-na** campana)
- **ò** - (accento grave) Suono molto largo della **o** quasi a (**andò** andato, **sità** città)
- **ô** - (accento circonflessò) suono chiuso della **o** (**suclôn** zoccolo)
- **š** - (accento sulla **s**) indica pronuncia sonora come Asia (**ašinè** acino, **muruš** moroso)
- **s-c** - si pronunciano distinte e non fuse come nell'italiano **sci** (**s-ciapè** rompere)
- **ss** - per un suono prolungato di **s** dolce (**stissa** goccia, **lissié** lisciare)



Testimonianza di Meo Becuti elaborata da Gianfranco Drago

## IL TRAINO (*La trèin-na*)

Alla Crociera, in Valtigione, si intersecano le due strade provinciali:

- n° 3 Isola - Redabue

- n° 27 Castel d'Annone - Nizza Monferrato.

Arrivando da Sud, cioè da Incisa diretti a Rocchetta, si incontrano due salite, Valmezzana/Cortiglione e Crociera/Colla.

In senso inverso solo la salita Cimitero-Cortiglione.

In direzione Masio/Mombercelli e viceversa non ci sono salite. Da Mombercelli e da Belveglio per Rocchetta c'erano strade comunali, però poco praticabili nella brutta stagione per il fango.

Il trasporto delle merci era effettuato con carri con tiro animale: cavalli, buoi, muli. Se il carico era elevato era necessario, per superare le salite più ripide, effettuare il traino.

Si trattava di agganciare un altro animale da tiro al carro (*la trèin-na*).

Davano questo servizio contadini che abitavano ai piedi delle salite. Alcuni carrettieri però viaggiavano in coppia per autotrainarsi alla bisogna.

E' da notare che, avendo il bue un passo più lento del cavallo, era meglio effettuare il traino cavallo con cavallo e bue con bue.

### **Traino per la salita della Colla.**

De Nicolai Battista con il bue.

Filippone Battista con il bue.

### **Traino per la salita del Cimitero.**

Drago Andrea col bue.

Alberigo Battista con il bue.

### **Traino per la salita di Valmezzana.**

Marino Bartolomeo (*Tamlu du Gjòi Giót*), nonno materno di Meo, faceva *trèin-na* per Cortiglione da Incisa sia con un cavallo sia con un bue e qualche volta anche per la salita della Colla con tariffa doppia. La maggior parte dei trasporti era in direzione Sud/Nord.



Di *Tamlu* si racconta il seguente aneddoto: il genero Lorenzo Beccuti trasportava un carico di fascine per il forno Drago e chiese per la salita di Valmezzana la *trèin-na* al suocero, che gli prestò il bue. Quando il carro arrivò nei pressi della casa di Manera (ora Carlo Biglia) *Tamlu* si ricordò che gli mancavano le *sigòli* (i toscani) e chiamò dalla valle Lorenzo (in linea d'aria non c'è molta distanza) perché gli facesse la commissione alla *censa*.

Il bue di *trèin-na* riconobbe la voce del padrone e si girò per tornare in Valmezzana. Nel voltarsi si sganciò la *trèin-na* e allora il bue alla stanga si trovò spinto in discesa dal carro e cominciò a correre non essendosi fatto in tempo a serrare la *martinicca*. Lorenzo per precedere il carro si buttò giù per il sentiero di Valmezzana e riuscì a pren-

dere nella corsa il bue per la cavezza, ma l'anima-  
le cadde in avanti rompendo una stanga del carro  
e ferendosi a un fianco. Questo fatto avvenne nel  
periodo fra la prima e la seconda guerra mondia-  
le.

## Cassetta delle idee

Chi vuole scriverci per trasmettere idee, suggerimenti, correzioni ecc., troverà in Municipio la cassetta postale delle idee, dove potrà lasciare il suo scritto.

## LA DILIGENZA

Era un servizio, tra Cortiglionone e Nizza, fatto con il *break* (*brèch*), carrozza trainata da un cavallo, a quattro ruote e con due sedili, l'uno di fronte all'altro, disposti longitudinalmente rispetto al sedile del cocchiere. Faceva giornalmente servizio postale e trasportava quelli che dovevano recarsi a Nizza, perché la corriera c'era solo il venerdì.

Di volta in volta ebbero tale incarico *Tamlu*, Drago Ilario, Drago Guido, *Turu* (Bosio Arturo) che aveva un mulo rossiccio, che gli fu requisito dall'Esercito. Comperò poi una mula (*la mila 'd Turu*).

Subito prima dell'ultima guerra iniziò a fare questo servizio Marino Vittorio con una grande e vecchia auto Bianchi, che aveva acquistato quando andò in pensione.

Egli era stato autista del generale Cavallero (nativo di Casale M. e Capo di stato Maggiore dal 1940 al 1943, ucciso misteriosamente con un colpo di pistola alla nuca il 12 settembre dello stesso anno).



## Testimonianze dei fratelli Bigliani sulle borgate Passerino e Plagà

Le borgate Passerino e Plagà del territorio cortigionese sono sempre state popolate e animate da una vita sociale - di scambio, di reciproco aiuto etc. - molto intensa. La stessa struttura dell'abitato, per cui le case sono contigue, confinanti, ha favorito questa vita di società e un'economia "di vicolo". Un tempo erano popolose: prima della Grande Guerra nella sola borgata Plagà vi erano ben 30 bambini.

La strada che scende in Plagà è molto ripida e fino agli anni Cinquanta/Sessanta era molto frequentata, dal momento che arrivava fino in Fontanone e in Valmezzana e sbucava sulla provinciale: anche i carri carichi di merci passavano di lì, per cui era praticata anche da chi "trafficcava" non proprio lecitamente, per evitare qualche pedaggio o per compiere qualche taglieggiamento, ma anche questo era frutto dell'economia locale non florida. A trecento metri dal confine con Incisa c'era una locanda molto frequentata da carrettieri, che vi potevano trovare anche un traino (*la trèina*) per superare un tratto di strada in particolare pendenza. Era quella la locanda *d'la biònda*, dove sostavano i viaggiatori e dove i giovanotti appena usciti dall'adolescenza effettuavano le prime uscite dal paese.

In Fontanone c'era un pozzo comunale - se ne è accennato nel quaderno pubblicato a Luglio 2005 - che serviva anche da lavatoio per le donne di Plagà, Passerino, Belgarino. Il pozzo era ricco d'acqua e non molto profondo; era il Comune a provvedere alla manutenzione. Fra il 1910 e il 1914 furono incaricati della sua pulizia, per la cifra pattuita di 5 lire, due giovanotti, di quelli che andavano *da la biònda*. Abitavano in Plagà. Era comunque un'attività e un compito: ma terminata la prima manutenzione, ricevettero la cartolina di precetto e dovettero rinunciare. La cosa pesò ai due giovanotti, Francesco Bigliani e Pietro Cravera, che raccontarono per tutta la vita questa vicenda spiacevole agli amici riuniti alla Società o presso il Peso (*La biònda* aveva chiuso).

In frazione Passerino, a mezza costa, c'era e c'è il pozzo Bigliani, cui si accede tramite una scala dal cortile di casa del maestro Urbano Bigliani (ora l'abitazione è della famiglia di Franco Facchi). Il pozzo fu costruito ancor prima che nascesse Napoleone. Ora la manutenzione è scarsa: l'ultima

volta che fu pulito e ristrutturato era il 1926. Fu Antonio Becuti a pulirlo.

Prima che si edificasse il palazzo comunale fra Otto e Novecento il maestro Urbano Bigliani teneva le lezioni in casa propria. Era un garibaldino ed aveva partecipato alla battaglia di Bezzecca.

In Passerino, all'angolo con via Roma, c'è ancora traccia del primo rubinetto pubblico con l'appoggio per il secchio, installato con la costruzione dell'acquedotto comunale il 24 maggio 1944. Lungo la parete della casa retrostante per decenni, "da sempre" era appoggiata una trave sulla quale tutti si sono seduti a chiacchierare: da quegli incontri sono nati anche amori.

Il Fontanone era anche un luogo magico per i bambini, perché la famosa fiaba della volpe furba e del lupo tontolone finiva proprio in Fontanone ... Il lupo e la volpe, dopo le scorribande notturne nei pollai dei contadini, volevano abbeverarsi lì, ed era necessario uno stratagemma per attingere acqua. La volpe suggerì che si aiutassero reciprocamente, tenendosi per la coda. Il segnale per farsi tirar fuori era *lap, lap*. Bevve prima la volpe e quando fece *lap, lap* il lupo la tirò su. Venne poi il suo turno di bere, ma alla fine, *lap, lap*, la volpe non lo tirò su, anzi *per la cua mi 't lòss* e il lupo cadde nel pozzo, dove è tutt'ora, sicché a nessun bambino sarebbe mai passato per la mente di sporgersi dal bordo del pozzo...

In Plagà abitava Battista Alloero, *Bertulòn*. Era basso di statura, ed era un lavoratore eccezionale; fra l'altro puliva anche le cisterne delle vigne. Un suo parente, *Maté*, aveva fatto il militare in Puglia ed aveva osservato il potere benefico dello zolfo, osservando che le vigne vicine alle zolfatare non pativano di oidio, *'l maleùr bianch*. Portò a casa dello zolfo e le sue viti non patirono più di oidio.

Uno sbandato dell'armata napoleonica in Italia giunse a Cortiglione e si fece ferrare il cavallo da un maniscalco che abitava in quella che poi divenne l'abitazione di Urbano Bigliani. Forse per fare una bravata, si rifiutò di pagare, e il maniscalco lo colpì con la mazza e lo seppellì in cantina. Quel militare scampato a chissà quali pericoli della guerra doveva finir così, con una martellata in testa.

Nel 1942 vi fu nella zona un terremoto, che nella casa dove si recitava il Rosario in suffragio di Innocenzo Cravera fece crollare il camino e spegnere il lume. Scoppiò il panico fra la molta gente riunita in quella casa del resto angusta. Non ci furono né vittime né feriti; solo una bambina si

ammalò di itterizia per lo spavento.

In Passerino, ai confini di Plagà, abitava Battista Bigliani il maggior proprietario terriero della zona; aveva anche una casa riservata ai mezzadri. Tutto il flusso migratorio degli anni '50/'60 che ha toccato Cortiglione è transitato per Passerino e quasi ogni anno a San Martino (11 novembre), quando scadevano i contratti agrari, si vedevano carri carichi di masserizie con famiglie - originarie per lo più dal Sud Italia - che trovavano lì una provvisoria sistemazione.

Sul Belgarino abitava Battista Cravera, sergente maggiore nella Grande Guerra. Aveva partecipato alle "battaglie del solstizio" ed era sopravvissuto ai gas.

## Testimonianze dei fratelli Bigliani sul cimitero vecchio

Il "cimitero vecchio" (in San Michele Belgarino) risale all'epoca napoleonica - quando si impose la sepoltura dei defunti all'esterno delle chiese, in apposite aree, anche per evitare contagi - e fu dismesso in seguito alla costruzione del nuovo camposanto in regione San Sebastiano nel 1880. Era vicino all'abitazione di una famiglia Allosia, sicché ancora ai nostri giorni si sente dire *u va fé la uòrdia al galeini d'Aleûsa*, per indicare che uno è morto.

Nell'espressione comune *il/la pòrtu sëij*, in riferimento al funerale di qualcuno/a, resta memoria del vecchio cimitero in cima al paese: quel luogo ha sempre esercitato un certo "rispetto", anche se i ragazzi andavano a scavarvi le ossa.

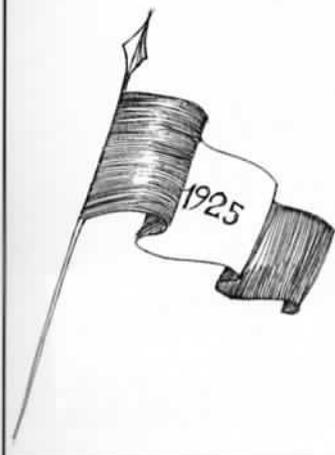
Al cimitero vecchio - sebbene abbandonato - giungevano sino agli anni Cinquanta le processioni delle Rogazioni, che si tenevano nei tre giorni precedenti l'Ascensione: dal Lunedì al Mercoledì. Erano processioni in tre luoghi diversi, San

Michele, Serra, San Sebastiano, volte a ottenere la grazia di un raccolto agricolo favorevole.

Quando si realizzò l'acquedotto - ad alcuni sembrava una stranezza pompare l'acqua in alto per farla ridiscendere, distribuendola nelle tubature - la vasca di raccolta fu costruita nel sito del vecchio cimitero, che è il punto più elevato del paese, tant'è che vi si gode di un bel panorama.

Durante l'eclisse di sole del 1960 - un'eclisse totale - gli alunni delle elementari furono accompagnati dagli insegnanti Rosetta Drago, Luigina Drago e Mario Filippone al cimitero vecchio per osservare il fenomeno: ma all'epoca nel sito c'era già una vigna di Battista Bigliani. Fra l'altro per i bambini fu un'esperienza indimenticabile veder scomparire il sole in pieno mattino: tutt'intorno i cani guaivano e le galline si ritiravano nel pollaio. Si disse che alcune fecero l'uovo con un segno simile al sole sul guscio.

Il 29 giugno 1886 - da ventitre anni (16 aprile 1863) Corticelle era diventato Cortiglione nella toponomastica ufficiale - il giorno di San Pietro, ci fu una eccezionale grandinata che distrusse gran parte dei raccolti. I bambini andarono sul *Mun-jrè*, ora via Roma, un tempo monte Zenevreto, a raccogliere i passerotti che la tempesta aveva uccisi. Dovette essere un'esperienza particolarmente forte per loro, se quei bambini, quando divennero nonni continuavano a narrare l'episodio ai nipotini: Meo Becuti lo racconta del nonno Maurizio Becuti, che all'epoca della grandinata aveva sei anni. Il 1886 era anche l'anno in cui scoppiò il colera: si allestì un lazzaretto alla Cascina della Chiese in frazione Serra. Il nuovo cimitero dovette accogliere subito le salme dei defunti per l'epidemia: le salme così non passavano più per il paese, dal *Mun-jrè*, ma lungo una strada a mezza costa che dalla Serra giungeva al cimitero passando sul piano.



## Buon Compleanno ai Coscritti del 1925

Alloero Alessandro (Sterinu)	28 marzo
Bosio Donata	22 ottobre
Drago Rosetta	16 novembre
Sabbioni Maria	21 luglio (nata a Viesco)
Viglino Mario	25 maggio (nato a Corzegno)

# Banco di Beneficenza

Quest'anno il banco di beneficenza sembrava non si dovesse fare, ma quasi all'ultimo momento un gruppo di volenterosi, soprattutto bambini, ha pensato di dare un aiuto a Don Nani.

Così ci si è prodigati a raccogliere oggetti e ad allestire, nel locale seminterrato sottostante al palazzotto della Società, un bel banco.

Ringraziamo tutti i viticoltori, le botteghe, i commercianti del paese e quasi tutte le famiglie di Cortiglione che hanno contribuito con casalinghi, offerte in denaro, bottiglie e oggetti vari ad aiutarci a mettere a punto un bel banco di beneficenza.

Siamo così riusciti ad inserire nel sorteggio una ricca lotteria:

1° premio – bicicletta offerta da Erik Pavese. Numero vincente 1. La fortunata vincitrice è stata una nonna del bricco di Nizza che sorteggiando solo due biglietti è riuscita a vincere anche il 4° premio.

2° premio – quadro ricamato a mezzo punto offerto da Giovanni Santa. Numero vincente 2, sorteggiato dalla signora Piera Ponti.

3° premio – lampada dorata offerta da Gianni Cassinelli e vinta da Bilotta Maria di Bergamasco.

4° premio – bambola di porcellana offerta dalla nuora di Becuti Luigi.

5° premio – acquario offerto da Erik Pavese e sorteggiato da Paolo Facchi.

6° premio – macchina elettrica per fare la pasta offerta da Francesca Caruzzo e vinta da una signora di Mesero.

L'incasso del banco di beneficenza è stato di euro 1565,00 che come sempre andrà per le opere parrocchiali e quest'anno servirà ad aiutare Don Nani a pagare il riscaldamento della nostra chiesa.

Se durante il vicino inverno qualche anima buona avesse voglia di confezionare con le proprie mani una cuffietta di lana, un grembiule di stoffa, una presina da cucina o qualsiasi manufatto da donare per il prossimo banco, sappia che ne saremo riconoscenti.

Quest'anno siete stati molto generosi nel dare e nel tirare i biglietti, tanto che abbiamo esaurito ogni sorta di bene, così il prossimo anno partiremo da zero per allestire il Banco di beneficenza, ma avremo ancora più entusiasmo perché, dopo questa nostra prima esperienza, sappiamo di avere man forte da voi tutti. GRAZIE... GRAZIE... GRAZIE.



di Pinuccio Marra

## Mio nonno Giuseppe Marra, Pinu



Mi è stato chiesto di delineare la figura di mio nonno Pino e lo faccio naturalmente con onore.

In paese lo ricordano come persona impegnata nel Comune e nella Società, come agricoltore esperto. Il mio è il ricordo di un bambino, poi di un ragazzo che guarda con occhi un po' ingenui e insieme distratti il nonno, senza riconoscerne appieno la grandezza.

Pino ha lottato innanzi tutto per la famiglia, cui era legatissimo, poi per il paese, conservando sempre un'umiltà, una generosità, un sorriso sereno che non posso dimenticare.

Uomo adulto, ho cominciato a riflettere sulla vita che egli ha condotto, sulle sue piccole imprese; ero emozionato quando, partecipando come consigliere neoeletto nel 1999 ad una riunione, mi sono sorpreso a pensare che in quel medesimo edificio mio nonno aveva ricoperto anni prima la carica di sindaco. La sua attività principale era l'agricoltura: con il valido aiuto di mia nonna coltivava le vigne, un campo di grano, uno di granoturco, curava l'orto e diversi nocioleti. Allevava galline e conigli e nel dopoguerra il baco da seta. Fino al 1939 si dedicò anche al commercio: a Genova vendeva prodotti della nostra campagna e tornava con i pesci che rivendeva in paese. Ma in lui c'era anche *'l balen d'la pulitica*, come possibilità di far qualcosa per la comunità.

Fu sindaco, come ho detto; il suo modo di far politica era nel rispetto delle idee di tutti, al di sopra delle parti, pur mantenendo e difendendo le proprie idee, naturalmente. Era l'epoca di ideali e non di interessi di basso profilo e di angusta prospet-

va. Era tempo in cui l'amministrazione dei piccoli comuni era affidata più alle leggi morali e al buon senso che non alle complesse normative di oggi. Valeva più la parola data che la firma stilata davanti al notaio. C'era povertà, ma anche un grande senso di solidarietà; in mio nonno c'era l'ansia di migliorare la società, per quel che poteva. Era il 27 marzo 1956, quando fu eletto sindaco. Sotto il suo mandato si effettuarono lavori all'edificio scolastico, si realizzò parte della rete fognaria, si stese la rete per l'illuminazione alla frazione Bricco. Nel 1956 una rovinosa grandinata compromise i raccolti: egli era fra i sindaci astigiani che a Roma, alla presenza di Giuseppe Saragat, chiedevano aiuti per poter riprendere e continuare l'attività di coltivatori delle popolazioni colpite.

Dopo l'esperienza in Municipio, passò alla "Società", della quale fu per vari anni presidente. Quando ero ragazzo, la domenica pranzavamo dai nonni *al Cuèrti*, e dopo pranzo mio nonno si incamminava, vestito a festa, per andare nella "Società". Me lo ricordo la domenica, a Messa, seduto in fondo alla chiesa, attento alla celebrazione e lo ricordo in mezzo ai filari, che osservava, toccava, odorava, amava.

Una dei miei ricordi più belli era quando bambini ci faceva ballare sulle ginocchia. L'ho descritto nel racconto *Turnè* ambientato negli anni Ottanta: *rivedeva... il padre, forte, agile, risoluto... con le mani laboriose... senza timore di faticare... Con estrema abilità come un chirurgo poteva le viti... Il venerdì lo vedeva partire a piedi o in bicicletta per Nizza... il mondo, la civiltà dove si poteva incontrare una moltitudine di gente. Al mercato si potevano acquistare dai contadini, sotto l'Ala... uova, galline, conigli... si potevano portare le scarpe a riparare e andare al mercato delle bestie alla cima di Nizza... erano esposti buoi, cavalli... molti discutevano concitatamente... Nel primo dopoguerra... andava a Genova, a vendere galline, ortaggi e a comprare pesci che vendeva in paese o a Nizza, per poi comprare un po' di carne e la farina... Lo rivedeva arrivare in bicicletta con la camicia bianca, col foulard a quadrettoni blu, legato sul manubrio, colmo di cibarie... Ecco cosa avevano i suoi genitori... una serenità che oggi a fatica si riesce a trovare nelle persone... che corrono come disperate per il mondo, frastornate dai mass media, dagli elettrodomestici, dal telefono... Forse... era meglio vivere con niente e rimanere sereni...*

# DAL CIRCOLO RICREATIVO (SOCIETA')

di Gianni Santa



Dopo circa tre anni di inattività, dovuta a diversi fattori negativi, siamo riusciti a organizzare una cena a base di *bagna cauda*, riprendendo, speriamo, la tradizione delle *ribote*, sollecitati anche dalla necessità di risanare la mancanza di fondi nella cassa del Circolo.

Abbiamo fatto il pienone!

Grazie a tutti, ai partecipanti e a tutti coloro che hanno contribuito con il lavoro o con donazioni varie. E' stata raccolta la somma di 580 euro.

Precisiamo che non vogliamo fare i ristoratori, anzi ne abbiamo richiesto la collaborazione. Infatti questa tradizione ci permette di far contenti i soci e ci aiuta economicamente.

Arrivederci al prossimo appuntamento.



# La Panificazione contadina

di Gianfranco Drago

Si dice che l'uomo non possa vivere di solo pane, ma di fatto secoli di alimentazione a base di pane, in tutto il mondo occidentale, hanno dimostrato che il pane è uno dei nostri alimenti più popolari.

Il pane si ottiene dosando e impastando farina di frumento, lievito di birra, sale e acqua.

Durante l'impasto si rompe la membrana resistente delle cellule che contengono i granuli di amido e questo, messo in libertà, viene trasformato in piccola parte in glucosio, che successivamente è decomposto, per azione del lievito, in alcool e anidride carbonica.

Per effetto di questa fermentazione la massa dell'impasto, dilatata dalle bollicine delle suddette sostanze gassose e volatili, comincia ad aumentare di volume diventando più soffice e porosa per i vuoli formati dal gas.

Con la cottura poi nel forno, alla temperatura di 200-250 °C, si arresta la fermentazione, ma continua la dilatazione dovuta all'evaporazione dell'alcool e dell'acqua e infine la massa si presenta di volume molto maggiore, molle, porosa e leggera.

Solo le poche famiglie che non avevano campi da lavorare compravano il pane; tutti gli altri il pane se lo facevano in casa, appoggiandosi per la cottura ai forni del concentrico o delle frazioni.

Generalmente si panificava una volta alla settimana, le famiglie numerose anche due volte. Al mattino si mandava un ragazzo dal fornaio a prendere l'ora (*l'ura d'la cheùcia*), il lievito e il crescente. Il crescente (*l'alvò*) è un pugno di pasta conservata da lavorazioni precedenti, contenente quegli enzimi che determinano la fermentazione panaria. Il crescente non si pagava perché veniva restituito al fornaio con la propria pasta.

Alla sera la massaia sbriciolava il lievito e il crescente in acqua tiepida, bagnava poi con questa circa mezzo kg di farina e impastava per formare un palla che avvolgeva in un telo bianco. Questo impasto veniva lasciato a lievitare fino al giorno seguente, vicino al camino se la stagione era fredda.



Il mattino dopo si disponeva a fontana sul tavolo (*èrca*) la farina, al centro si metteva la palla di pasta, acqua tiepida e il sale e si incominciava con la punta delle dita a sbriciolarla formando una poltiglia.

Aggiungendo successivamente farina e acqua si arrivava a una pasta di giusta consistenza. Il grosso impasto si riponeva in una cesta col manico (*cavògna*) dopo averlo avvolto in una tela bianca.

Per l'ora stabilita, a piedi con la *cavògna* in testa la contadina si recava al forno. Qui, insieme alla compagne di fornata, depositava sul bancone l'impasto. La pasta si allunga e si affloscia, mentre trabocca dalle mani e poi ricade sul bancone. Lei la impasta delicatamente, poi la ripiega per stenderla e riamalgamarla e infine la arrotola velocemente usando il palmo della mano. E' soffice ed elastica e, anche se sembra umida, al tatto risulta asciutta. Bisogna lavorarla in questo modo per ridistribuire le bollicine di gas prodotte dal lievito e per favorire lo sviluppo del glutine e rimettere in moto la fermentazione.

Le pagnotte formate (da 20 a 25 per ogni massaia) erano depositate su di un asse, che il fornaio, dopo aver messo il giusto contrassegno, portava in un crottino (*canvòt*) locale adiacente al forno e quindi molto caldo, dove si completava la lievitazione.

Oltre alle *griscie* c'erano altri formati del pane: *scarpètti*, *cagnulén*, *banani*, *curnèt*, *ressia*, *rusètta*, *tèrsi*, *turcèt*, *turtulòt*, *tudeschén*). Per i bambini, con pasta zuccherata, si facevano galletti (*galèt*), bambole (*biuòti*) e *cavagnén* (pasta di pane avvolta intorno a una mela).

Il pomeriggio si andava a ritirare il pane, si contavano le pagnotte, si pesava sulla bilancia

(bòsakilu, cantòr) perché la cottura allora si pagava al Kg.

A casa il pane si conservava nella *cavògna* nella sala coperto da un asciugamano bianco. Dopo 4-5 giorni il pane era ancora friabile e non gommoso.

Subito dopo l'ultima guerra invalse anche l'uso di fare scambio col fornaio tra farina e pane, cioè un Kg. di pane contro un Kg. di farina. L'utile del panettiere era dato dall'aumento del peso del pane rispetto alla farina (da 1 Kg. di farina si ottengono 1,2 Kg. di pane).

Il contadino portava un sacco di farina. Il fornaio segnava su di un libretto il peso e scaricava ogni volta il peso del pane consegnato.

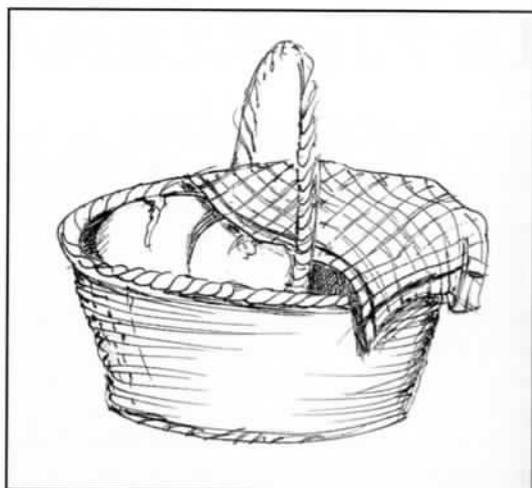
Con la consegna a domicilio del pane la panificazione contadina andò man mano a finire.

Dalla fine degli anni '60 a Cortiglione non si cuoce più il pane. Da allora non si sente più il profumo del pane appena sfornato che aleggiava tutt'intorno ai forni.

Così era il modo tradizionale di fare il pane. Così il pane si era fatto per secoli.

I soli ingredienti erano farina di frumento, acqua, lievito e sale. Il pane ha nutrito generazioni e generazioni. Esso contiene moltissime sostanze nutritive essenziali per mantenersi in buona salute, compresi grassi, fibre, proteine, vitamine, minerali e carboidrati.

Tuttavia per fare il pane in questo modo serve tempo e spazio, e nella produzione di massa, tem-



po e spazio significano denaro. Ormai solo una percentuale minima del pane che consumiamo viene prodotta così.

Nei grandi panifici moderni l'intero processo di produzione avviene automaticamente. L'impasto viene rapidamente ed energicamente agitato con l'immissione di aria con ingredienti (miglioratori chimici) per trattenerla.

L'impasto effettivo del pane dura un attimo e così è anche molto ridotta la fermentazione. Ma così se ne è andato anche il profumo del pane.

Nel prossimo numero parleremo invece dei vecchi forni da pane a Cortiglione.

*Testimonianza di Rosetta Drago*

*(continua)*

## DAMMI LA MANO, È NATALE

*di Ermanno Bersellini*



E' stregata la notte,  
questa notte  
notte di Natale.  
Chi crede e chi non crede,  
chi vede e chi non vede,  
crede e vede  
in questa notte.  
E' notte di Natale.  
Penso a chi è solo,  
penso  
con un'intensità  
piena d'affetto  
a coloro che sentono lo schiocco  
della bottiglia  
come un colpo dentro,  
perché son soli.  
Buon Natale sincero,  
caldo, chiaro,  
la mano nella mano  
un chiudere finestre

al gelo fuori,  
un aprire un discorso  
dentro, dentro  
perché è Natale.  
Buon Natale,  
felici giorni insieme  
scoppiettare d'affetti  
cancellare d'umori  
rinascere ad amori,  
amori, amori  
perché la notte,  
questa notte strana  
sembra stregata  
e forse - sì - lo è  
perché chi crede  
e chi non crede più,  
chi vede e chi non vede,  
crede e vede  
in questa notte,  
notte di Natale.

# I Brondoli



D'estate, ero bambino, venivo ai Brondoli con mio papà Natalino, mia mamma Maria e col mio fratello maggiore Guido. Erano gli anni di guerra, a Genova bombardavano e così noi stavamo qualche tempo a casa di Batistin Brondolo. Io giocavo col più piccolo dei Brondolo, Mario, pressappoco mio coetaneo, e guardavo con rispetto Teresa e Aurelio mentre parlavano con Guido di cose certamente importanti. La guerra era al suo momento più duro, era nelle menti di tutti e non si poteva fare a meno di pensarci. Erano anche i tempi in cui c'era poco e niente, difficile raccontare oggi ai miei figli che non c'era nemmeno la radio e che mio papà aveva portato a Batistin una vecchia Magnadyne, quella con l'occhio di bue, che aveva rimesso a posto con mezzi di fortuna, e che era stata la prima radio ai Brondoli. L'aveva portata da Genova e sul treno aveva rischiato molto con i controlli dei tedeschi, che potevano confiscarla e mettere lui in guardina, perché si sentiva Radio Londra (bum bum bum bum, le prime quattro note della Quinta di Beethoven...).

Io certe cose dei grandi non le capivo, ma ero contento perché ai Brondoli c'era il pane buono e fresco e gli aerei passavano alti e non bombardavano la campagna, e andavo con i più grandi al forno di Rocchetta scendendo e risalendo la *Ribudon'na*, e così mi sentivo un po' importante anch'io. Con Mario giocavamo con niente, bastava la fan-

tasia, e poi c'erano i profumi della terra e della vigne e delle rive, e tutto era diverso da Genova, dove la notte faceva paura perché cadevano le bombe, mentre ai Brondoli si potevano sentire le foglie muovere nella brezza del buio, e il bisbiglio degli uccellini quando nasceva il sole. E poi veniva il giorno della festa, e giù alla *Cruciera* issavano il *piantôn*, e allora la guerra sembrava ancora più lontana e tutto per me era come una favola che speravo non finisse mai. Invece finiva perché cominciavano le scuole e si doveva ritornare a Genova, e alla guerra e alla borsa nera dove si trovava poco e quel poco costava tanto, e niente aveva il profumo che c'era ai Brondoli.

E a me, quell'angolo di pace e di verde, lassù tra le colline e la vigna e il granoturco e la gaggia, pareva un sogno già lontano, qualcosa che forse era esistito solo nella mia fantasia di bambino.

Invece c'era, e continuava a profumare delle zolle smosse dall'aratro e dei peperoni rossi e gialli e delle foglie della *mèlia*, e poi arrivavano le lettere di Batistin, e partivano quelle in risposta dei miei, "Alla famiglia Battista Brondolo, Cascine Brondoli, Nizza Monferrato per Cortiglione".

E un giorno, un gran giorno, a Genova vennero tutti i Brondolo, e andammo sulla passeggiata di Nervi, e io, fiero di mostrarli qualcosa che non aveva mai visto, indicai a Mario il mare luccicante, e lui sgranò gli occhi e sussurrò "*u smia 'na strò...*".

Tempi andati, ma li ricordo come fosse adesso, e quando oggi ritorno ai Brondoli le sensazioni sono quelle di allora, anche se molto è cambiato, e sulla *Cruciera* hanno messo la rotonda e alla festa di luglio non issano più il *piantôn*.

Molto è cambiato, ma non l'affetto che provo per il profumo di questa terra e per la genuinità di chi la lavora. Un affetto che viene da lontano, che è dentro di me, come lo è in noi ciò che ci ha accompagnato lungo gli anni, e che dà un senso al tempo che è passato.

## MANODOPERA E RAPPORTI DI LAVORO

Prima dell'ultima guerra quasi tutta la popolazione del paese, compresi ragazzi e vecchi, era addetta ai lavori in campagna e anche i pochi artigiani e commercianti avevano la loro terra da coltivare. C'erano poche grandi proprietà terriere, parecchi altri avevano campi, vigne, boschi e bestie nella stalla e quindi con un reddito da benestanti (*particulòr*). Ma la maggior parte della gente non aveva proprietà e spesso neanche la casa. Per vivere mettevano a disposizione dei proprietari le loro braccia. I rapporti tra datori di lavoro e manodopera erano quelli che qui sotto elenchiamo.

### Mezzadro (*Masè*)

La mezzadria era un contratto agrario, ora abolito in Italia, di durata annuale, da un S. Martino all'altro S. Martino, cioè l'11 novembre quando i raccolti erano completati.

Il contratto prevedeva la coltivazione di un fondo da parte di un colono (mezzadro) che divideva poi a metà col proprietario i prodotti e gli utili della coltivazione. Di solito il mezzadro si trasferiva con la famiglia nella cascina del proprietario.

#### Testimoniaza di Brondolo Orsolina:

Il nonno Alberto di Bertino d'I Mantuàn gli diceva sempre: "Se hai intenzione di prendere una cascina da mezzadro, vedi che ci siano nella proprietà delle piante alte e grosse. Se è così vuol dire che il padrone sta bene perché non ha avuto bisogno di abbattele. E quindi se ce n'è per lui ce n'è anche per te".

### Fittavolo (*Ficiànt*)

La fittanza è un contratto anche pluriennale con cui il proprietario di un fondo concede il godimento di quel bene (spesso anche la casa insieme al fondo) in cambio del pagamento di un canone. A Cortiglione c'erano più contratti di mezzadria che di fittanza. Un particolare contratto di fittanza, ancora in uso, è quello dell'affitto del bosco (*bösch da ficiè*). Il proprietario dell'appezzamento di terreno a bosco ceduo vende tutte le piante all'affittuario, che provvede direttamente, senza alcun onere del venditore, all'abbattimento degli alberi, alla loro sfrondata e al trasporto della legna.

### Schiavenza (*S-ciavandòr*)

Era un contratto differenziato annuale con cui il proprietario accoglieva nella propria cascina la famiglia del lavoratore pagandolo con uno stipendio e con prodotti del fondo. Contrariamente al mezzadro o al fittavolo, autonomi nell'esecuzione dei lavori, lo *s-ciavandòr* era di volta in volta comandato dal proprietario, che indicava le priorità nelle coltivazioni. Per esempio: oggi si falcia il prato, domani si dà il verderame e dopodomani si va a tagliare la legna. La schiavenza era praticata solo nella grande tenuta di S. Martino. In lingua italiana non abbiamo trovato il vocabolo corrispondente a *s-ciavandòr*. Nel libro di Beppe

Fenoglio "La Malora" abbiamo letto del servitore Agostino che dice alla servente Fede "ci sono delle schiavenze in giro da prendere" e poco dopo "...e appena avevo un'ora libera correvo all'osteria di Manera dove c'era sempre un certo traffico di gente e cercavo di sapere il più possibile sulle schiavenze". Crediamo proprio che si tratti di questo rapporto di lavoro. Vecchi modi di dire: *Quand il bròj d'l fanciòt i van bèn al pòr, da padròn u venn s-ciavandòr*. Quando i pantaloni del figlio vanno bene al padre, egli da padrone diventa servo, in altre parole, quando il figlio è adulto si invertono le gerarchie familiari.

### Servitore (*Servitù*)

Nelle famiglie povere e numerose, per avere una bocca in meno da sfamare e anche raggranellare qualche marengo, spesso un figlio, appena terminato l'obbligo scolastico, veniva mandato a servizio da un proprietario terriero facoltoso. Il contratto veniva stipulato tra il padre del ragazzo e il padrone. Il ragazzo si trasferiva nella nuova casa dove lavorava, mangiava, dormiva. Era un rapporto che spesso durava molti anni e il servitore quasi veniva a far parte della nuova famiglia. Il *servitù* di Bosio Palmò si fermò per vent'anni presso di lui. Citiamo ancora "La malora" di Beppe Fenoglio: "Come la mia famiglia sia scesa alla mira di mandare un figlio, me, a servire lontano da casa, è un fatto che forse io sono ancor troppo giovane per capirlo da me solo. I nostri padre e madre ci spiegavano i loro affari non più di quanto ci avrebbero spiegato il modo che ci avevano fatti nascere: senza mai una parola ci misero davanti il lavoro, il mangiare, i quattro soldi della domenica e infine, per me, l'andare da servitore". E più avanti "...e m'incrociai più d'una volta con l'uomo della Bassa Langa che un'ora dopo mi avrebbe tastato le braccia e misurate a spanne la schiena e contrattato poi con mio padre il mio valore. Disse Tobia Rabino: - Vi do per lui sette marengi l'anno. E mio padre: Me lo pagate un marengo per miria che pesa..... Si toccarono la mano e Tobia disse ancora: - Se mi contenta, gli regalerò un paio di calzonni per ogni Natale che passa a casa mia. Ma non fateci subito calcolo, non lo metto nei patti".

### Braccianti (*Giurnalié*)

Salariato agricolo con contratto giornaliero e raramente stagionale. Si radunavano sul Peso dove venivano ingaggiati da chi aveva bisogno della loro opera, dopo aver convenuto il salario. Si forniva loro un pasto ed erano pagati a fine giornata.

### "Servente" (*Servènta*)

Posizione molte simile, per le ragazze, a quella dei servitori per i ragazzi. Esse andavano a servire nelle famiglie benestanti soprattutto per sbrigare i lavori domestici e lì vivevano. A Cortiglione quasi nessuna famiglia poteva permettersi la servente, forse solo nella tenuta di S. Martino. Però parecchie ragazze di Cortiglione andarono a servizio in città. Era generalmente un rapporto duraturo che poteva interrompersi quando la ragazza si sposava.

Testimonianza di Donata Bosio - Elaborata da Gianfranco Drago

## La manutenzione delle strade

A Cortiglione passano 2 strade provinciali, la S.P. n° 3 Isola-Redabue e la S.P. n° 27 Castel d'Annone - Nizza Monferrato, e ci sono parecchie strade comunali e moltissime strade poderali e vicinali. La manutenzione delle strade della Provincia era affidata ai cantonieri (*cantunié*) dipendenti provinciali. Era invece compito della guardia campestre (il camparo, *campé*) assicurarsi che le strade comunali fossero tenute in buono stato. In questo caso i lavori erano a carico sia del Comune sia degli abitanti della zona (*travòj d'l Cmén*). Le strade poderali infine erano mantenute dai contadini che ne facevano uso.

## I cantonieri

Stefano (*Ste-u*) Bosio fu cantoniere a Cortiglione dal 1930 fino al 1966, data del pensionamento. Iniziò il mestiere a Montafia d'Asti e venne a Cortiglione dopo 9 mesi a sostituire il cantoniere Repetti, andato in pensione. Anche il suocero del Bosio, Alberigo Giovanni, era stato cantoniere negli anni '20. Di lui si raccontava che il prete di Belveglio, avendolo incontrato sulla strada, gli avesse detto per prenderlo in giro: "*Con il sidùr di cantunié iss fan a mòlapèina uari i tisich*", al che Giovanni gli avesse risposto "*Con il sidùr di prèvi iss sa stiru ticc*" (cioè muiono tutti).

Fu cantoniere nello stesso periodo anche Giuseppe Merenda, a cui era affidata la manutenzione della strada provinciale da Rio Anitra a Belveglio, mentre Bosio Stefano curava la provinciale da Incisa alla Crociera. Il tratto di strada dalla Crociera alla Rocchetta era affidata a un cantoniere di Rocchetta (Giuseppe Varaldi).

I cantonieri pulivano i fossi lungo la provinciale sia dalle erbacce sia dal fango di cui si riempivano dopo ogni temporale (con vanga e badile, *uanga e bèj*), tagliavano i rami delle piante che sporgevano sulla strada (col falchetto e la falce col manico lungo, *purén, purein-na e amsuriôn*). Quando pioveva usavano una mantellina di tela cerata. Quella del Bosio è ora conservata nel Museo Meo Becuti.

Allora le strade provinciali non erano asfaltate (solo nel 1956 si iniziarono le prime asfaltature), ma tenute con uno spesso strato di ghiaia. Il cantoniere prelevava con la carriola (*carètta*) la ghiaia dai mucchi sistemati sulla banchina della strada a 50/60 m. l'uno dall'altro, la spandeva con il badile e la livellava con il rastrello e la raschia.



Il profilo del manto stradale non era piatto, ma leggermente convesso (a schiena d'asino) per evitare il ristagno dell'acqua in mezzo alla strada.

La ghiaia era spaccata, grossa quella di fondo e più fine quella di superficie. Essa veniva di lontano, dai frantoi delle rocce di montagna, trasportata sul posto prima con carri speciali (*trabicheri*) e più tardi con camion.

La *trabichera* era un carro, con traino animale, usato per trasportare terra, sabbia e ghiaia. Sull'assale delle ruote era sistemato un contenitore, a forma di tronco di piramide rovesciata a base rettangolare, sbilanciato e tenuto fermo da un cavicchio (*cavèggia*) che bastava sfilare per ribaltare il carico.

Per lavori straordinari i cantonieri richiedevano degli aiutanti che venivano pagati dalla Provincia.

Spesso le banchine della strada era tenute ad erba ed erano affittate a terzi per la fienagione.

Negli anni '20 e '30 la neve era rimossa dalle strade da *Geniu d'l muliné* (Iguera Eugenio) con lo spartineve trainato da un cavallo (*u fòva la calò*

con la leša). In seguito lo spartineve, per la strada provinciale, arrivava da Nizza.

Le strade comunali non erano inghiaiate, ma in terra battuta. Il manto stradale era sempre segnato da due solchi paralleli (*la ruanò*) corrispondenti alla carreggiata dei carri. Quando pioveva si trasformavano spesso in un mare di fango e in certi punti erano del tutto impraticabili.

A Cortiglione il camparo più famoso è stato certamente *Cisi* (Luigi Ottavis) di cui c'è una ricchissima aneddotica. *Cisi* era anche addetto alla inumazione dei morti (*strau*).

### **Gli asparagi del cimitero** (*J'aspòrs 'd Cisi*)

*Testimonianza di Livia Brondolo*

Ancora oggi, per rendere più bello un mazzo di fiori, si usa aggiungere anche del verde, quale pungitopo, bosso, asparagina etc. A Cortiglione si usava soprattutto asparagina (*l'asparsin-na*) per i fiori portati sulle tombe nel cimitero. Dal mazzo di fiori cadevano a terra i semi dell'asparago e dopo qualche anno begli asparagi potevano crescere rigogliosi sulle tombe.

Un giorno *Cisi* il *campé*, pensando di fare cosa gradita, raccolse nel cimitero un bel mazzo di asparagi e lo portò in dono all'avvocato Pompeo Becuti, fratello del medico Riccardo Becuti. Pompeo lo ringraziò e gli domandò dove avesse coltivato degli asparagi così belli. Quando ne seppe la provenienza si infuriò, buttò dalla finestra gli asparagi e fuori della porta il povero *Cisi*.

### **Il carrettiere di Rocchetta Tanaro**

Il cantoniere Bosio Stefano stava lavorando sullo stradone nei pressi del ponte sul Tiglione alla Crociera. Dalla Rocchetta arrivò un carrettiere sul suo carro e il cantoniere fece appena in tempo a schivarsi. Il carrettiere, che conosceva Stefano, si fermò quasi per chiedergli scusa, ma prima lo salutò domandandogli "Come va Stefano"? La risposta

fu "Molto male". "Ma cosa ti è successo"? chiese il carrettiere. "Mi è successo che, se non mi scansavo, mi prendevi sotto" rispose Stefano.

**Serenata al cantoniere** (Accompagnata alla fisarmonica da *Pidren 'd Pela*).

*Lu padròn di casa è il cantoniere,  
fa sempre il suo dovere  
e sempre lo farà.*

### **Lo stradone nuovo**

Al comparire delle prime automobili si presentò il problema della salita del *Mun-jrè*, che per quelle vetture era insormontabile.

Così nel 1912 si iniziarono i lavori per la nuova strada (*u stradòn neùv*) a valle del *Mun-jrè*. Per i lavori vennero cariolanti da Forlimpopoli (*Furlén*) e operai da Tripoli chiamati i *Tripulén*. Essi alloggiavano da Alberigo Giovanni (*Carlundrea*).

Mangiavano in grosse scodelle smaltate, blu esternamente e bianche all'interno. Il pasto era sempre a base di riso.

### **La trabichera**

*Testimonianza di Livia Brondolo e Piero Bosio.*

Come abbiamo accennato, la trabichera era un carro per il trasporto di terra e sabbia.

Una volta Bosio Pietro (*Pidren*), padre di Palmo Leone, stava percorrendo con la *trabichera*, trainata da una coppia di buoi, la strada della Serra che porta verso Vinchio. Due zingare lo fermarono pregandolo di dare loro un passaggio. Come ricompensa gli avrebbero predetto il futuro.

*Pidren* accettò, ma quando fu sul bordo di una scarpata tolse il cavicchio alla *trabichera* e le ribaltò nel fosso. Le due malcapitate inveirono contro di lui insultandolo e maledicendolo.

*Pidren* non si scompose, ma così rispose loro: "Non mi avevate detto che conoscevate il futuro? ma io quando vi ho caricato sapevo già che vi avrei ribaltato. E voi no?"

## Per iscrizioni a la "Bricula"

C/C Postale N. 6 5 3 0 8 2 3 1 intestato a Bigliani-Drago

Socio ordinario 10 euro - Socio sostenitore 25 euro

Aut. Trib. di Acqui Terme n° 99 del 2/8/2005

**Dir. Resp. De Caria Francesco**

Tipo-Litografia Grasso - Montegrosso d'Asti - Tel. 0141.95.33.36

# La Messa d'Oro di Don Giovanni Pesce (Don Nani)

Il prossimo anno il nostro Don Nani celebrerà due importanti ricorrenze: il 50° di Ordinazione a Sacerdote (29 giugno 1956) e il 40° della nomina a Parroco di Cortiglionone (29 aprile 1966).

Nella foto riportata vediamo, in occasione di una cerimonia, un don Nani giovanissimo. Dov'è nato, dove ha studiato, che cosa ha fatto e sta facendo per Cortiglionone. Proviamo a ripercorrere sommariamente le tappe del suo cammino.

Il papà era un abile sellaio, lavoratore del cuoio e della pelle, e aveva il laboratorio e il negozio ad Acqui Terme in piazza Addolorata.

Don Giovanni nasce ad Acqui, in Borgata Pistera, il 14 febbraio 1932.

Frequenta le Scuole Elementari nella stessa città. Presso il Seminario Diocesano, frequenta le Scuole Medie.

Ma i genitori vogliono che Nani segua le orme dello zio, che è impresario edile e lo iscrivono alla Scuola per geometri di Alessandria.

Ma dopo circa due anni lascia l'Istituto per geometri ed entra definitivamente in Seminario. Qui consegue la Laurea in Teologia ed è ordinato sacerdote il 29/06/1956 da S.E. Mons. Giuseppe Dell'Omo.

Fino al giugno 1958 ricopre vari incarichi in Curia, quando è nominato vicario parrocchiale dapprima presso la chiesa di S. Ippolito a Nizza Monferrato e poi a Masone.

Dal 29/4/1966 diventa parroco di Cortiglionone.

Per alcuni anni ha insegnato Mariologia a Roma presso l'Università Lateranense.

Sin dalla sua nomina si è impegnato con entusiasmo per creare nei locali della Canonica un ambiente di intrattenimento per i giovani. La Chiesa dei Battuti era stata sconsacrata e diventata prima sede di un'officina e poi di una sala cinematografica con la costruzione di un vestibolo anteriore.

Don Nani avviò grossi lavori di ristrutturazione abbattendo il vestibolo, arricchendola di dipinti e riconsacrandola nel 1972 come Santuario della Madonna di Fatima.

Nel 1976 si iniziarono gli importanti lavori di ristrutturazione della Parrocchiale di S. Siro con un radicale cambiamento degli arredi interni e la creazione della Cripta sotto l'Altare Maggiore.

Fu automatizzato il suono delle campane e installata la Radio parrocchiale.

Agli inizi degli anni '70 fu riaperto l'Asilo nella vecchia sede, ai piedi della Canonica, successivamente migrato prima nell'edificio in via Roma, di fronte alla Società, poi nel Palazzo Comunale.

Don Nani è stato anche un grande organizzatore di gite parrocchiali, che hanno costantemente avuto una numerosa partecipazione di cortigliononesi. Oggi Egli continua la sua opera pastorale a Cortiglionone e all'Ospedale di Nizza Monferrato, dove da oltre 10 anni è Cappellano.





## Il menu di Nonna Virginia per la festa della Madonna del Rosario

La ricorrenza della Madonna del Rosario era una festa molto sentita e partecipata. Si invitavano a pranzo anche i parenti dai paesi vicini. Tuttavia l'economia era povera e anche in cucina era inevitabilmente autarchica. Dal macellaio non si andava; il pollaio e l'orto dovevano fornire i prodotti necessari alla confezione del pranzo. Ecco un menu che ci è stato tramandato per quell'occasione. Come si potrà notare, cucina "povera", ma dignitosissima e gustosa.

**Antipasto:** sardine in scatola, con riccioli di burro. Verdure in pinzimonio. Insalata russa.

**Primo:** biavette in brodo di pollo con fegatini.

**Secondo:** pollo bollito e arrosto.

**Dolce:** la classica *tirò* con vino bianco dolce (*muscatè*).

**Bevande:** barbera (e per chi fosse astemio acqua del pozzo, ricordando magari che *l'éua la fa nèn digeri* e che *la fa 'mni la risu*). Nota del redattore, che può aggiungere un proverbio genovese, in omaggio ai cortiglionesi migrati in Liguria: *l'ègua a derù a fin e müage, u vin u fa bén a végi e piccin*. Tali occasioni erano importanti anche per gli incontri fra parenti e amici magari lontani per il resto dell'anno e quindi per tenere saldi i rapporti di *clan*.

L'insalata russa era molto ricca ... di patate; il sedano, se per caso non era cresciuto nell'orto, si comprava da Ruma la mamma di Pietro Brondolo, che aveva un

negozietto presso il peso, dove si vendeva di tutto (compresa la *cipria di Coty*). La maionese era emulsionata a mano, facendo gocciolare l'olio con un tappo tagliato appositamente (*anchérna*).

Riguardo al pollo, era elemento essenziale per il brodo del primo e per la carne del secondo piatto. Aveva una lunga storia, sempre "autarchica". Nella stalla a febbraio schiudevano le uova e i pulcini, al caldo umido di quell'ambiente crescevano per esser pronti giusto per la Madonna del Rosario. Dovevano crescere per "rendere" in tavola. Venivano prima bolliti per ottenere anche il brodo; poi venivano arrostiti. Del pollo si usava tutto, i fegatini, i bargigli e la cresta erano cucinati in umido con la conserva fatta in casa in una terrina di coccio. Tagliati a pezzetti, il tegame veniva messo in tavola accanto alla terrina delle biavette in brodo. Chi voleva, ne metteva un cucchiaino nel brodo, per dargli consistenza. Le biavette erano fatte a mano: si impastava la farina con le uova e la pasta si allungava come un grissino: con pollice e indice, in un gesto che allora le donne sapevano fare ad arte, si staccavano pezzetti in forma di semi o chicchi di riso.

Per il contorno, l'orto forniva gli spinaci e qualche volta un cavolo.

(Testimonianza di Carlo e Luigina Biglia,  
raccolta da Rosanna Bigliani il 17 ottobre 2005.  
Trascrizione di F. De Caria)

# Il Novecento a Cortiglione

Riprendiamo la nostra conversazione lasciando momentaneamente gli antenati alla loro quotidiana operosità per concedere spazio ad un interessante profilo biografico proponibile grazie alla squisita cortesia della Prof.ssa Romea Borio.

Si tratta del sindaco Bigliani Candido, che abbiamo già incontrato all'inizio della nostra indagine, e di cui risulta essere stato nipote Bigliani Giovanni Battista, suo successore nella carica di sindaco e nonno della gentilissima Prof.ssa Borio.



La breve memoria è inoltre buona occasione per alcune considerazioni di più ampio ambito storico.

Il nostro personaggio era nato a Cortiglione nel 1847. Di ingegno vivace e dotato della personalità di coloro ai quali non difetta l'intraprendenza, frequentò la Scuola di Cavalleria di Pinerolo, uscendone ovviamente con il grado di ufficiale.

Si distinse poi combattendo nelle "guerre d'Africa", come recita anche l'epigrafe della sua pietra tombale a Cortiglione.

Accettando l'offerta giuntagli dal Governo del Siam, si recò in quel paese per svolgerci l'attività di istitutore della Cavalleria. Come lascia intuire la fotografia, che lo propone in un costume di alta e pittoresca ufficialità, e come emerge dal racconto dei nonni alla giovane futura Prof.ssa Borio, a Bangkok il nostro brillante Tenente Colonnello ebbe modo di frequentare ambienti molto vicini alla Corte e di conoscere personalmente il Re del Siam.

Inoltre beneficiò sicuramente della frequentazione di personaggi importanti sia dell'entourage regale, sia della dorata internazionalità di ambasciatori e osservatori accreditati.

Bigliani Candido rimpatriò recando senza dubbio con sé dal lontano Oriente un suo "Milione" di mirabilia per lo stupore e l'orgoglio della comunità cortiglionesa.

Poiché aveva conosciuto il Re del Siam per anni gli fu attribuito l'epiteto onorifico, ma non privo di paesana e benevola ironia, di "u Re".

Accanto alla sua proponiamo la fotografia di una giovane ed avvenente donna siamese. Era costei l'assistente domestica, che il Bigliani aveva scelto per il suo soggiorno a Bangkok, e che di ritorno a Cortiglione ricordava in lacrime, profondamente addolorata per la partenza del padrone.

Bigliani Candido, sindaco per quattro lustri a Cortiglione, morì nel mese di dicembre del 1912. Le sue spoglie riposano nel nostro Cimitero.

Egli visse, pertanto, i sessantacinque anni, che comprendono la seconda metà dell'Ottocento e il primo decennio del Novecento.

In termini storici questo è l'arco di tempo che corre dalla fallimentare guerra federale di Carlo Alberto alla pienezza dell'età giolittiana. Sostanzialmente è, per quanto ci riguarda, il tempo dei grandi accadimenti del nostro Risorgimento, in cui si definiscono i destini di popolazioni diverse perché isolate non solo da confini politici. Portatrici di tradizioni, culture, appartenenze etniche e linguaggi diversi, esse percorrono un cammino destinato a fonderle in un unico popolo. E' l'unificazione che viene finalmente a completare quella territoriale e un po' troppo sabauda del 1861.

In questo esito straordinario e nella conseguente maturazione di una più diffusa coscienza nazionale sta, a nostro avviso, il senso storico della vicenda risorgimentale e il suo qualificarsi radice del Novecento.

Il momento della Scuola di Cavalleria cade per il giovane Bigliani Candido e per tutti gli italiani suoi coetanei negli anni immediatamente successivi al 1870.

La giovane nazione italiana è finalmente osservabile nella sua recente e sofferta edizione unitaria e monarchica. Il regno ha ora come capitale Roma, storicamente la città più importante e prestigiosa della penisola. Le regioni mancanti nel 1861 sono state annesse e si possono considerare raggiunti i confini naturali delle Alpi e dei Mari.

L'Italia non è più "una semplice espressione geografica" come l'avevano definita illustri osservatori alla fine del '700 e all'inizio dell'800, ma un territorio ben definito con i suoi abitanti e il loro Re.

Per l'Italia si sta attuando quell'idea moderna di nazione, che non sarebbe possibile senza la trasformazione del complessivo dei suoi abitanti da contenitore di risorse fisiche allo stato magmatico a forte presenza popolare.

A cavallo tra '800 e '900 l'impressione è che, cicatrizzate le profonde lacerazioni lasciate dalla voracità del Direttorio e di Napoleone, la valenza democratica del verbo rivoluzionario francese agisca finalmente in sinergia con l'indole e la memoria di individui da tempo disponibili all'insorgenza.

Il popolo, coeso come non mai, ora vitalizzato anche dalla presenza della sua componente giacobina, porta avanti le sue



rivendicazioni sociali, scende in piazza con la sua protesta e si propone con voce di protagonista sulla grande ribalta risorgimentale. Opponendosi alle scelte governative con inedita determinazione esso si prepara ad assumere nel Novecento dignità di soggetto politico.

Il sangue versato sulle barricate vergognosamente cannoneggiate dal generale Bava Beccaris nella tragica primavera del 1898 è solo un piccolo calice della quantità che costò quel percorso.

Umberto I, che incautamente decorò quel generale per quell'intervento, sostenne la contemporanea e sciagurata avventura coloniale africana con Crispi, che ne costò sicuramente di più.

Il lungo illuminato ministero di G. Giolitti avrà nel primo decennio del Novecento il sapore della redenzione ma pare proprio che non potesse cominciare senza l'uccisione di Umberto I°, il 29 luglio 1900.

Come desunto dall'archivio storico del Comune di Cortiglione, la giunta presieduta dal sindaco Bigliani Candido, che nella guerra d'Africa aveva combattuto, pagò al prevosto Don Lorenzo Grattarola la somma di lire 100 per un funerale di prima classe celebrato il giorno 9 agosto in suffragio dell'anima del defunto Re.

**La foto dell'anno scolastico 1934/35 proposta nel precedente numero de La Bricola ha permesso di dare un nome a tutti gli alunni, compresa l'insegnante oscurata.**

**Ultima fila in alto da sinistra:** Alloero Alessandro, Bozzola Guido, Campi Carlo, Fiore Caterina, Campi Ilaria, Brondolo Romana, Incaminato Teresa, Bosio Sorenza, Gagliardi Anna;

**Penultima fila in alto da sinistra:** Oddone Franco, Iguera Luciano, Beretta Battista, Zoppi Alberto, Fiore Ilario, Alloero Ebe, Ivaldi Nina, Alberigo Carmela, Giacchero Rosa, Filippone Maria;

**Seconda fila in basso da sinistra:** Lovisolo Emilio, Banchini Remo, Massimelli Giacomo, Cornara Luciano, Cassinelli Alfredo, Cassinelli Fausta, Drago Rosetta, Brondolo Zita, Massimelli Rosa Concetta, Marino Metilde, Ambiente Eugenia, Bosio Donata;

**Prima fila in basso da sinistra:** Drago Giuseppe, Becuti Modesto, Marino Piero, Passalacqua Elio, Marino Franco, Giacchero Oreste, Banchini Efisio, Merenda Pietro, Bosio Giovanni.  
L'insegnante è Bosio Luigina.

**Proponiamo questa volta una foto ancora più vecchia, gentilmente concessa ci dalla signora Livia Brondolo. Sono gli alunni dell'anno scolastico 1923/24.**



**A Rosetta Drago**, maestra a Cortiglione dal settembre 1951 al settembre 1990, vanno insieme all'affettuoso ricordo di tutti i suoi allievi le nostre più cordiali felicitazioni per il Suo compleanno. Che la Provvidenza ci conservi per molti anni ancora l'aiuto della Sua eccezionale memoria e del Suo grande cuore.

# Le Scuole a Cortiglione

a cura di Simona Mazzeo

## Asilo

Quest'anno la Scuola Materna "Madonna di Fatima", che ha come presidente il parroco Don Giovanni Pesce, è frequentata da 14 bambini (5 femmine e 9 maschi).

## Scuola Elementare

Con l'inizio del nuovo anno scolastico, la Scuola Elementare "**Marino M. Luigi**" ha cambiato dirigente scolastico, infatti il preside Giovanni Piuze si è ritirato in pensione e al suo posto ha assunto la dirigenza la prof. Isabella Cairo. Gli alunni frequentanti la scuola elementare sono 23, e le classi sono suddivise in plurisessioni secondo l'abbinamento: 1ª, 2ª e 5ª elementare, 3ª e 4ª elementare. Particolare risulta la situazione della classe 1ª, che ha una sola alunna.

### Ecco l'elenco dei bambini:

**Classe 1ª:** Cravera Giulia; **Classe 2ª:** Garbarino Mirko, Gjordjev Petar, Lahnliche Hasna; **Classe 3ª:** Albertini Melissa, Bouhcine Mustafa, Cravera Martina, La Versa Francesco; **Classe 4ª:** Bigliani Paolo, Di Natale Gioacchino, Iaia Daniele, Iguera Andrea, Ling Jiong Jiong, Pavese Erik, Porzio Gianluca; **Classe 5ª:** Campini Sara, Capra Anna, Gjorgjieva Milena, Lahnliche Imane, Lahnliche Kaoutar, Lin Xinna, Marino Martina, Serafino Riccardo.

## Durante gli ultimi mesi...

### Ci hanno sorriso

\* **Solive Isobel**, nata a WEST SUFFOLK BURY ST. EDMUNDS (GB) il 30 luglio 2005 da Mauro e Spickett Amanda Katherine;

\* **Ranes Zoe Jeannette**, nata a Bromley (GB) l'11 - 01 - 2005 da Orian Ranese e Rossella Santa.

### Si sono uniti in Matrimonio

— Il 27 agosto 2005, **Di Maggio Giuseppe** e **Repetti Lorenza**, (Cerimonia celebrata in fraz. San Martino nella chiesetta dedicata alla Madonna della Neve).

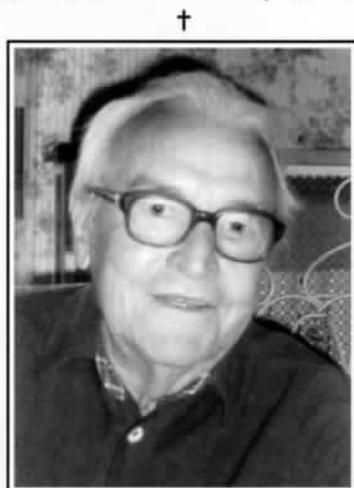
### Ci hanno lasciato

†  
**Cassinelli Lucrezia**  
\* 1921 — † 2005



**Simonelli Giuseppina**

\* 26 - 02 - 1914 † 13 - 11 - 2005



**Grea Piero**

\* 08 - 12 - 1921 † 11 - 09 - 2005



**Grea Clara**

\* 30 - 09 - 1935 † 18 - 11 - 2005

# RENOVA s.r.l.

RECUPERO MATERIALE EDILE DI RISULTA  
NOLEGGIO FRANTOIO MOBILE



REG. PIANA, 5 - 14045 INCISA SCAPACCINO - TEL. e FAX 0141.747853

Ristorante

"Da Quinto"

Cucina tipica piemontese

Chiuso il Martedì

E' gradita la prenotazione

Fraz. S. Martino, 16 - Cortiglione - tel. 0141.765100

# Simonelli snc

Termoformatura Sottov. C/terzi  
Passaruote Interni-Traffic  
Master-Ducato  
Estrusione Profilato Farfalla Z13  
Guaina Pvc e Canne per Vigneti

CORTIGLIONE

tel. 0141.765143 - 0141.766010

fax 0141.766921

e-mail:simonellisnc@libero.it

# SRM

## Lavanderia Industriale

Via Incisa, 5 - Cortiglione  
tel e fax 0141.765367



Stampi S.p.A.  
Stampi S.p.A.  
Stampi S.p.A.  
**GROUP**

Contatti tranciati e saldati, componenti plastici tecnici ed estetici, costampati, componenti elettromeccanici, stampi per produzione interna

Tel. +39.0141.766811  
Via Roma 81 - 14040 - Cortiglione (AT)

## TRATTORIA DEL POZZO

di Repetti Paolo  
Roseo Angela & c. Sas



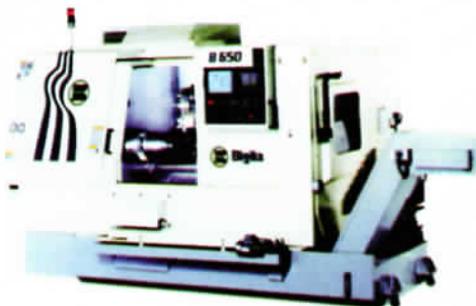
Tel. 0141.765201  
e-mail:hrepetti@tin.it



Chiuso domenica sera e lunedì  
E' gradita la prenotazione



# Biglia



Officine E. BIGLIA & C. S.p.a.  
Via Martiri della Libertà, 31  
INCISA SCAPACCINO

TEL. 0141.7831  
FAX 0141.783327  
e-mail:biglia@bigliaspa.it



AUTOSERVIZIO TAXI

# Jāla

NIZZA MONFE5RRATO  
Piazza V. Emanuele II n. 1  
Tel. 0141.72.14.42  
Fax 0141.79.34.64